

ENTRE LO NUTRICIONAL Y LO POSIBLE: DISCURSOS, RECETAS Y MEDICALIZACIÓN EN COMEDORES COMUNITARIOS ARGENTINOS

<https://doi.org/10.56754/0718-4867.2023.3376>

Dra. Aldana Boragnio

CONICET-IIGG/Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

boragnio@gmail.com

ORCID iD: <http://orcid.org/0000-0002-7082-2822>

Lic. Emilia Pastormerlo

Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina

pastormerloemilia@gmail.com

ORCID iD: <http://orcid.org/0009-0004-6170-6418>

Recibido el 2023-06-01

Revisado el 2023-08-20

Aceptado el 2023-08-25

Publicado el 2023-09-01

Resumen

Durante el siglo XX, la alimentación fue un eje central de los procesos de medicalización que se extendieron a diversas áreas de la vida social, formalizando los saberes relacionados a la misma a partir de la consolidación de la nutrición como un campo del conocimiento científico. Esto implicó que las acciones vinculadas al comer dejaran de estar ligadas a normas, pautas y valores compartidos en comunidad y se centraran en un proceso de individualización de las elecciones y las acciones posibles. De este modo, el comer se constituye como una problemática bajo la responsabilidad de los individuos, reducido a sus voluntades y biografías, organizándose diferencialmente entre las edades, clases sociales y géneros.

En el contexto de una investigación sobre comedores comunitarios de la provincia de Buenos Aires, desde un abordaje cualitativo, y a través de una técnica documental, analizamos el discurso nutricional y los conceptos relacionados con el saber bio-médico que aparecen en los manuales de recomendaciones y recetas dirigidos a comedores y merenderos de Argentina, dando cuenta no solo del lenguaje técnico, sino de la difusión de conocimiento técnico y la trayectoria que este proceso presentan, imponiéndose como nuevas pautas morales de acción que de manera frecuente se ven limitadas por la falta de acceso a los alimentos necesarios para ser llevadas adelante.

Palabras clave: políticas de comunicación, guías alimentarias, hábitos alimenticios, consumo de alimentos, sectores populares, investigación cualitativa.

Article

BETWEEN THE NUTRITIONAL AND THE POSSIBLE: DISCOURSES, RECIPES AND MEDICALIZATION IN ARGENTINIANS SOUP KITCHENS

Abstract

During the 20th century, food was a central axis of the medicalization processes that spread to various areas of social life, formalizing the knowledge related to it from the consolidation of nutrition as a field of scientific knowledge. This implied that the actions linked to eating ceased to be connected to norms, guidelines, and values shared in the community and focused on a process of individualization of the choices and possible actions. In this way, eating is constituted as a problem under the responsibility of individuals, reduced to their wills and biographies, and organized differentially between ages, social classes, and genders. In the context of investigating community kitchens in the Buenos Aires province, using a qualitative approach and documentary technique, we analyzed the nutritional discourse and the concepts related to biomedical knowledge that appear in the recommendation manuals and recipes directed at dining halls and snack kitchens in Argentina. This not only accounts for the technical language but also for the dissemination of technical knowledge and the trajectory that this process presents, establishing itself as new moral guidelines for action that are often restricted due to the lack of access to the necessary food to carry them out.

Keywords: communication policies, dietary guidelines, eating habits, food consumption, popular sectors, qualitative research.

1. Introducción

Durante el siglo XX, la alimentación fue un eje central de los procesos de medicalización que se extendieron a diversas áreas de la vida social, formalizando los saberes relacionados a la misma a partir de la consolidación de la nutrición como un campo del conocimiento científico. Esto implicó que las acciones ligadas al comer se centraran, cada vez más, en un proceso de individualización de las elecciones y las acciones posibles a partir de un discurso bio-médico que justificaba las elecciones y las prácticas. De este modo, el comer se constituye como un problema que queda bajo la responsabilidad de los individuos, reducido a sus voluntades y biografías particulares y organizándose diferencialmente entre las edades, clases sociales y géneros.

En el contexto de una investigación sobre comedores y merenderos comunitarios del partido General Pueyrredón y del partido de La Matanza, provincia de Buenos Aires durante el periodo 2020-2022, observamos que el discurso nutricional y los conceptos relacionados con el saber bio-médico aparecen en los relatos de quienes están encargadas de estos espacios. A partir de conocer las estrategias de elección alimentaria que se llevan adelante en los comedores,¹ se puede dar cuenta no solo del conocimiento de estos saberes sino también, del constante intento de ponerlos en práctica, imponiéndose como nuevas pautas morales de acción que se ven limitadas por la falta de acceso a los alimentos y recursos necesarios para llevarlas adelante.

En Argentina, la asistencia alimentaria ha sido objeto de múltiples intervenciones estatales focalizadas principalmente en la maternidad, la infancia y la escolaridad (Eguía & Ortale, 2004). Ante el aumento del nivel de pobreza que se produjo luego de la última dictadura cívico-militar, en 1984 se implementó el Programa Alimentario Nacional² como el primer programa alimentario focalizado en las familias pobres y masivo en su cobertura (Britos *et al.*, 2003; Abeyá-Gilardon, 2016; Cervio, 2019). A partir de este momento, junto a los

¹ A continuación, nos referiremos a estos espacios del comer como 'comedores', sin distinguir si se trata de merenderos, copas de leche u otro formato.

² El Programa de Alimentación Nacional (PAN), -conocido popularmente como 'caja PAN'- entregaba cajas de alimentos a familias que presentaban riesgo nutricional. Éste fue el primer programa gubernamental estrictamente relacionado con la alimentación.

aumentos de la desigualdad, se sostuvieron de manera ininterrumpida hasta la actualidad, diversos programas de atención a la cuestión alimentaria (Gasparini *et al.*, 2019).

A partir de la sostenida crisis económica y de acceso a los alimentos, hacia finales de la década del ochenta se organizaron las primeras ollas populares entre vecinos y referentes barriales como una respuesta social a las necesidades alimentarias y a la crisis económica. De este modo, los vecinos organizados comunitariamente daban respuesta a la necesidad acuciante de comer que se presentaba en los barrios. Estas ollas populares, luego de comenzada la década del noventa, se instauraron como los primeros comedores comunitarios (Golbert, 1993; Neufeld & Cravino, 2007) y se fueron multiplicando como modalidad de asistencia a la vez que se multiplicaba la pobreza y el hambre como problemática principal (Clemente, 2010).

Luego, en el año 2001, se materializó una crisis político-económica caracterizada por el aumento de los precios, el desempleo y la disminución de los ingresos, que generó la caída de la capacidad de acceso a los alimentos (Svampa, 2005). Como consecuencia directa se produjeron grandes transformaciones en torno a las prácticas alimentarias, en las cuales los sectores medios y altos mantuvieron el patrón alimentario diversificando los consumos al compás del crecimiento de la oferta comercial, mientras los sectores menos favorecidos perdieron variedad en sus canastas de consumo (Aguirre, 2005). Este periodo fue un parteaguas en la historia argentina; la crisis económica-política que dio comienzo al nuevo siglo reconfiguró no solo la estructura social del país sino también la organización de los comedores como espacios que contienen las necesidades básicas y cotidianas de los sectores más empobrecidos de la sociedad.

1.1. Medicalización

La medicalización de la alimentación es un proceso iniciado en el siglo XVIII, que “ha supuesto la sustitución de una buena parte de los motivos simbólicos, económicos o hedonistas sobre los cuales se articulaban las elecciones alimentarias por otros de orden médico” (Gracia-Arnaiz, 2005, p. 162). Este refiere a los mecanismos por los cuales ‘lo médico’ –sus discursos, prácticas e instituciones– avanza sobre diferentes aspectos de la vida cotidiana, definiéndolos y tratándolos como enfermedades y desplegando toda una serie de explicaciones e intervenciones para su prevención o tratamiento (Menéndez, 2009). Como parte de este proceso histórico, la asociación entre salud y alimentación se fue potenciando. Y, como consecuencia, las nociones en torno a la alimentación quedaron

ligadas al orden de la bio-medicina, de modo que la noción de alimentación saludable ha ido adquiriendo cada vez mayor centralidad en la representación a lo largo del período, en detrimento de la alimentación asociada con el placer y la comensalidad (Andreatta, 2013).

Es necesario hacer hincapié en que el destinatario de las recomendaciones alimentarias medicalizadas adquiere un carácter individual y despersonalizado, ya que el sujeto es construido como un consumidor que parece no tener más objetivo y preocupación que alimentarse a sí mismo, cuidar y controlar su salud y su cuerpo. De este modo, las recomendaciones alimentarias se dirigen a un lector genérico (sin demasiada especificación a su identidad de género ni socioeconómica) construido como un sujeto interesado en llevar adelante una alimentación saludable, asumiéndolo como sujeto libre de cualquier condicionamiento y capaz de comprender la información y actuar en consecuencia. Al acentuar la cuestión de la salud como única motivación se opacan las múltiples condicionalidades (económicas, políticas, éticas y simbólicas) que explican las elecciones alimentarias (Demonte, 2018). Este proceso trata de lo que Gracia-Arnaiz (2007) denomina como “normalización dietética”, un patrón alimentario basado en la restricción o promoción del consumo de ciertos alimentos y la prescripción de un conjunto de pautas relativas a cómo, cuándo y con quién hacerlo, cuyos objetivos son lograr una nutrición sana exenta de riesgo para la salud, lo que implica normalizar la vida cotidiana, responsabilizando al sujeto del cuidado de sí mismo, y convirtiéndose en directivas morales empeñadas en inculcar un estilo de vida saludable (Gracia-Arnaiz, 2015). Si ello no es llevado a la práctica, se responsabiliza al individuo o a la familia de las elecciones y prácticas alimentarias (culpabilizándolos) y, sobre todo, de sus consecuencias porque se entiende el problema a partir de la capacidad del individuo de elegir y a su responsabilidad en la modificación de sus prácticas, omitiendo condiciones de vida más amplias y estructurales (Menéndez, 2009).

Como todo proceso, la medicalización de la alimentación sufrió modificaciones en relación con los nuevos conocimientos médicos y nutricionales, acompañados de la publicidad como herramienta de difusión y de los alimentos servicios como mercancía (Díaz-Méndez & González-Álvarez, 2013; Boragnio, 2020). Para responder a la norma y a las actuales prescripciones médico-nutricionales debemos “comer más de ciertos nutrientes” y “más variado”, “comer menos” (especialmente de ciertas sustancias, como grasas y azúcares), “moderarnos más” y “movernos” más (hacer ejercicio). Como podemos observar, las recomendaciones y consejos no sólo se circunscriben a qué alimentos debemos comer y cómo debe ser nuestra dieta (variada, equilibrada, prudente, controlada) sino a cómo

debemos vivir (Gracia-Arnaiz, 2015). Las palabras más frecuentemente nombradas y, por lo tanto, asociadas a los alimentos nutritivos son aquellos que aportan calcio, hierro, proteínas, además de vitaminas y minerales. También, aunque moderadamente, las grasas, diferenciando las grasas saludables y aceites (como las insaturadas y esenciales) de las que no lo son (grasas trans y saturadas). Así, los alimentos también empiezan a perder su lugar de platillos (Aguirre, 2004) y se presentan como elecciones en torno a sus características individuales y no a las prácticas de comensalidad que le dan sentido en una cocina. Esta tendencia a enaltecer las funciones biológicas de los alimentos (profilácticos y terapéuticos) ha ido en detrimento de los factores psicológicos y sociales (Gracia-Arnaiz, 2007).

2. Método

El presente trabajo parte de una investigación colectiva que se desarrolló desde el proyecto “Políticas sociales y prácticas alimentarias, 2020-2022” (Proyecto PRI-UBA). Allí, nos concentramos en investigar las realidades de los comedores de la Provincia de Buenos Aires a partir del inicio de la pandemia de covid-19 en marzo de 2020. Para ello llevamos adelante una etnografía virtual³ en la plataforma Facebook en el Partido de La Matanza, Conurbano Bonaerense y en el Partido General Pueyrredón, provincia de Buenos Aires.

Este escrito surge como un emergente del análisis de las entrevistas virtuales realizadas a quienes llevaban adelante comedores y merenderos ubicados en el Partido de La Matanza y de General Pueyrredón –realizamos 31 entrevistas en el primer caso y 26 en el segundo (Dettano & Boragnio, 2022). Allí pudimos observar que las mujeres entrevistadas tenían un vocabulario específico nutricional al hablar de la comida que preparaban, en torno a la decisión de qué platos realizar y, principalmente, de la comida que deseaban servir en sus comedores. A partir de estos relatos conocimos que varias de las mujeres entrevistadas habían participado de talleres virtuales en la pandemia y comenzamos a buscar información al respecto. En este recorrido nos encontramos con poca información oficial –más que nada noticias que daban cuenta de la realización de estos talleres– pero también nos topamos con una diversidad de colectivos que, a partir de trabajo en territorio, produjeron material de

³ La etnografía virtual es una estrategia de investigación que puede entenderse como “una etnografía estructurada en torno a casos concretos dentro y fuera de la red, vinculados entre sí por medio de complejas relaciones mediadas por artefactos tecnológicos, de los que internet solo sería uno más de ellos” (Domínguez-Figaredo, 2007, p. 59).

difusión en donde daban cuenta de la necesidad de difundir información en torno a la salud y al cuidado de la alimentación en estos espacios del comer. Para organizar el corpus de análisis decidimos tomar como criterio general de selección dos cuestiones centrales: primero, aquellos manuales que estaban dirigidos especialmente a comedores y merenderos y, segundo, los que fueron realizados durante el periodo de Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio (ASPO) por pandemia de covid-19⁴. Por lo tanto, dejamos por fuera de esta selección los manuales realizados con fechas posteriores al decreto de finalización del (ASPO)⁵ y los que presentaban recomendaciones de alimentación a la población general.

En esta búsqueda a través de internet nos topamos con múltiples propuestas discursivas y con algunos pocos manuales que cumplían con los requisitos seleccionados. Por lo tanto, los manuales seleccionados para el análisis fueron: *Recetario para comedores, ollas y merenderos*, realizado por la Universidad de La Plata (UNLP), *Guía de Recomendaciones para comedores comunitarios y merenderos*, confeccionado por la Asociación de nutricionistas de Chubut (ANCH) y *Recetario para comedores populares por una alimentación sana, segura y soberana*, de la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT). Para el análisis, denominaremos a estos manuales institucionales como “Manuales de Pandemia”.

Por otro lado, al iniciar la indagación, llamó nuestra atención que entre los principales resultados de diferentes buscadores online aparecía el “Manual para Comedores Comunitarios” realizado por la Presidencia de la Nación en el año 2003 como único documento oficial. Marcando la crisis del 2001 un hito en la historia socio-político-económica de la Argentina y en la historia de los comedores (Ierullo, 2010; Santarsiero, 2013a; Faracce-Macia, 2023), tomamos la decisión de incorporarlo al análisis, al menos, como el primer manual oficial del Estado Nacional dirigido a estos espacios del comer.

⁴ El periodo de Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO) fue decretado el 20 marzo de 2020 introduciendo fuertes restricciones a la movilidad en todo el país. El mismo fue finalizado el 27 de febrero de 2021 a partir del Decreto 125/2021.

⁵ Si bien el manual realizado por la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) tiene fecha de publicación el 18 de marzo de 2021, en su introducción se indica que el mismo fue confeccionado a partir de la experiencia de trabajo en comedores durante el año 2020. A la vez, entendemos que el mismo fue realizado antes de la fecha de finalización del ASPO, ya que consideramos el tiempo necesario para la compilación, la escritura y la edición.

Desde un abordaje cualitativo, y a través de una técnica documental (Valles, 1997; Solanilla, 2007), procesamos la información recolectada en una matriz de análisis. En esta, identificamos categorías temáticas que surgieron como emergentes del análisis de los materiales documentales. Entre ellas: por quiénes eran elaborados y con qué objetivo, a quienes iban dirigidos, qué tipo de información brindaban en torno a la manipulación de alimentos, a la organización de los comedores, a la nutrición, a la comensalidad y a las recetas que presentaban. La identificación de estas categorías fue posible a partir de las primeras lecturas de los manuales en las que se fueron categorizando pasajes textuales de cada uno de ellos. Se trató de un análisis discursivo (Cortés-Rodríguez & Camacho-Adarve, 2003) del orden enunciativo, centrado en las condiciones en las que se produjo el mensaje (quién lo emite, para quién, cuándo) y, a su vez, semiótico ya que el análisis se centró en el tipo de información transmitida (cualitativa o cuantitativa; especializada o no, etc.). A partir de allí, fue posible observar el uso del lenguaje bio-médico sobre la alimentación en cada uno de ellos.

Al tomar al discurso como unidad de análisis, comprendemos que el mismo se refiere al uso del lenguaje de individuos relacionado a la formación cultural, social y política determinadas por sus interacciones dentro de la sociedad. El análisis discursivo es una herramienta que permite explorar y analizar cómo los textos son hechos significativos en sus procesos y cómo contribuyen a la constitución de realidades sociales al hacerlos significativos (Íñiguez, 2003; Mills, 2007). Esta estrategia nos permitió continuar los indicios que teníamos a partir de realizar preguntas a la información que nos brindan los documentos, habilitando así el acercamiento a los intereses, supuestos y propósitos desde los que fueron concebidos (Taylor & Bogdan, 1987). Los documentos que se revisaron fueron cuatro manuales dirigidos a comedores de la Argentina, de los cuales, uno fue realizado por el Estado Nacional. Esto implicó tener en cuenta las disputas que se desarrollan en torno al poder de lo estatal, las cuales pueden ser observadas a través de los documentos que el Estado mismo produce – entre otras producciones como son las leyes, los decretos, los discursos institucionales—. Por lo tanto, se vuelve central lograr una lectura que analice los documentos desde el contexto, de forma que este pueda asignar valor a su texto y a los significados que expresan (Muzzopappa & Villalta, 2011).

3. Resultados

A continuación, presentamos la descripción de los manuales dirigidos a comedores comunitarios desde las categorías propuestas y los resultados del análisis de los documentos

haciendo una diferenciación entre el ‘Manual para Comedores Comunitarios’ que realizó el Estado Nacional en 2002 y los “Manuales de Pandemia” que realizaron diferentes organizaciones sociales, asociaciones de profesionales y universidades en tiempos de pandemia.

3.1. Primer manual para comedores: organización, recetas y comensalidad

En diciembre de 2002, el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales (CNCPS) dependiente de la Presidencia de la Nación, realizó y difundió el “Manual para Comedores Comunitarios” (CNCPS, 2002) donde se daban recomendaciones nutricionales y de organización a los comedores comunitarios como espacios esenciales para “superar la crisis social y económica que sufrimos todos los argentinos” (CNCPS, 2002, p. 4). Este estaba dirigido a “todas aquellas personas que realizan tareas en los comedores comunitarios y escolares. También (...) a docentes, trabajadores de la salud, promotores comunitarios y a las familias en general, para que refuercen sus conocimientos sobre nutrición y alimentación saludable” (CNCPS, 2002, p. 5).

En este manual se brindaban consejos y recomendaciones que iban desde el modo de organizar las compras, las formas correctas de limpiar y almacenar los alimentos, hasta recetas de comidas rendidoras, pasando por las recomendaciones de tamaño de las porciones. En la introducción de este indica:

También elaboramos este Manual, con el fin de *ayudarles a mejorar el funcionamiento* de su comedor, merendero o “copa de leche”. Aquí encontrarán consejos útiles para armar *menús más baratos y nutritivos*, para conservar mejor los alimentos, para evitar las infecciones que pueden transmitirse con la comida o para *organizar el trabajo* de todos los días. (CNCPS, 2002, p. 4) (El subrayado es nuestro)

El mismo fue “elaborado por especialistas en nutrición, [para que] les ayude a mejorar esta noble tarea que ustedes realizan, y cuya mayor fortaleza es el amor y el compromiso con que la llevan adelante” (CNCPS, 2002, p. 4). Los expertos aportaron el saber específico en torno a las recomendaciones que eran útiles para la población que asistían a los comedores comunitarios, pero en forma de “sugerencias sencillas, al alcance de todos, como debe ser la vida misma.” (CNCPS, 2002, p. 4). A partir de estas frases de la introducción podemos observar que las mujeres que llevaban adelante los comedores eran quienes ponían el compromiso y la acción, mientras que los y las nutricionistas eran las personas

especializadas, con autoridad científica para dar las recomendaciones en torno a qué, cuánto y cómo comer.

Al analizar el Manual para Comedores Comunitarios (2002) podemos observar cuestiones interesantes sobre su presentación. En las primeras páginas se expone la diagramación del manual en cuatro secciones diferentes: la importancia de la alimentación, la alimentación saludable, organizando el comedor y la hora de la comida. En la primera sección –en donde se explica “para qué nos sirve comer y qué nos pasa cuando comemos mal” (CNCPS, 2002, p. 6)– se indica que la alimentación es uno de “los derechos fundamentales de todas las personas. (...) [y] que no sólo es importante comer, sino comer bien, para lo cual tenemos que tener en cuenta las distintas etapas del proceso de la alimentación” (CNCPS, 2002, p. 6). También se detallan, de manera simple, las principales enfermedades que pueden surgir por alimentarnos de forma “inadecuada o insuficiente” (CNCPS, 2002, p. 7).

Algunas aparecen rápidamente y nos producen vómitos y diarrea. Otras, en cambio, tardan más tiempo y nos traen problemas del corazón, presión alta, azúcar en la sangre, etc. Además, si nos alimentamos mal podemos tener *problemas nutricionales*. Algunos son fáciles de reconocer, porque las personas están gordas o flacas. Otras, como la *anemia*, no se observa a simple vista, por eso se la llama “*desnutrición oculta*”. (CNCPS, 2002, p. 7) (El subrayado es nuestro)

Luego, en las siguientes secciones se hace hincapié en 3 momentos centrales de llevar adelante un comedor: **a)** el primer momento es la “selección de alimentos”, allí el foco está puesto en “*qué compramos* cuando vamos a la feria o el mercado y *por qué*”; **b)** el segundo momento es “la elaboración de la comida”, el eje central está ubicado en “*qué platos* preparamos, *cómo* los cocinamos y *cómo* los conservamos” y, por último, **c)** el tercer momento –acción central del comedor– es “el servicio de la comida”, el cual es “el momento de *alimentarse y compartir*” (CNCPS, 2002, p. 6) (El subrayado es nuestro).

Las páginas siguientes del manual continúan con las recomendaciones a partir de diez “consejos útiles” para tener en cuenta en cada etapa y lograr una “alimentación saludable” (CNCPS, 2002, pp. 8-9). La base de estas recomendaciones se encuentra en “cómo lograr una alimentación balanceada y saludable” (CNCPS, 2002, p. 8) (ver Figura 1) haciendo hincapié en que “todos los alimentos son importantes, y que no se necesitan grandes cantidades de cada uno para conservar una buena salud” (CNCPS, 2002, p. 8).

Figura 1. Gráfico de alimentación balanceada y saludable.



Fuente: Manual para Comedores Comunitarios (2002)

Entre los consejos encontramos preceptos claros y concretos en torno a cómo armar menús con alimentos variados en cada comida (n° 1), evitar las grasas para cocinar (n° 5), consumir legumbres y harinas integrales (n° 6), disminuir el consumo de azúcar y sal (n° 7), tomar agua potable (n° 8) (ver Figura 2). También, podemos observar otros consejos que presentan mayor explicación, detallando información nutricional específica en torno a reemplazos de alimentos, a las vitaminas y minerales que poseen las frutas y verduras, así como la importancia de la proteína en la alimentación cotidiana.

Figura 2. Consejos para una alimentación saludable.

Consejo 2

“Es bueno consumir diariamente leche, yogur o queso, porque nos ofrecen calcio y proteínas”



En especial los niños y las niñas, los adolescentes y las mujeres embarazadas o que estén amamantando. Es recomendable que los bebés, desde que nacen hasta los seis meses de vida, reciban sólo leche materna. Luego, hasta los dos años, además de la leche materna, deberán incorporar gradualmente otros alimentos. Acordate que la leche reemplaza al yogur y es más barata. Además, con la leche podés hacer yogur casero.

Consejo 3

“Es bueno comer diariamente frutas y verduras de todo tipo y color, porque nos ofrecen vitaminas y minerales. Sobre todo la vitamina C y el potasio”



Tratemos de incluir frutas y verduras crudas en algunos de los menús del día.

Consejo 4

“Incluir algún tipo de carne en el día asegura cubrir las necesidades de hierro y proteínas”

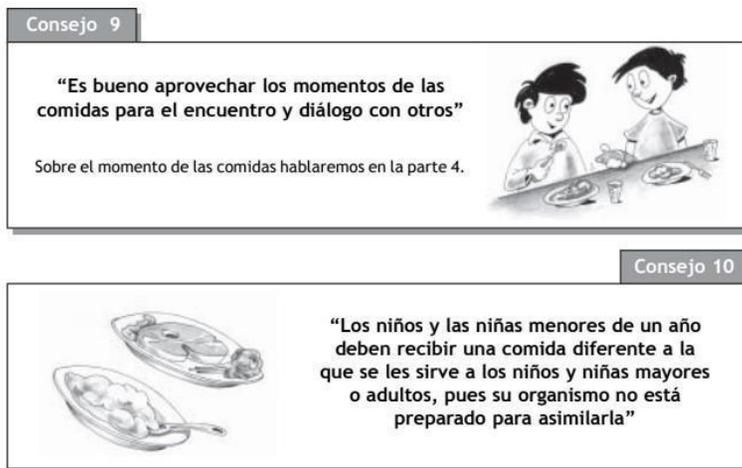


Incluyamos carnes en los menús de cada día. Te recordamos que el mondongo, el hígado, el corazón, el seso y el riñón son también carnes. Moderemos el consumo de fiambres, embutidos (salchichas, chorizos, salamines, entre otros). Recordemos que un huevo reemplaza las proteínas de la carne y que es un alimento muy bueno, pero evitemos comerlo crudo.

Fuente: Manual para Comedores Comunitarios (2002)

Cabe destacar especialmente que, en los diez consejos para una alimentación saludable, se incluyen recomendaciones de prácticas en torno a la comensalidad (ver Figura 3). En este aspecto, se especifica que el comer es un momento de encuentro, de compartir y se brindan importantes recomendaciones en relación con los bebés, las infancias, la adolescencia y las mujeres embarazadas o que estén amamantando.

Figura 3. Consejos para una alimentación saludable.



Fuente: Manual para Comedores Comunitarios (2002)

En el manual también se presentan recomendaciones en torno a la higiene personal como el lavado de mano antes de comer y de dientes al finalizar (ver Figura 4); y al comportamiento en la mesa como estar sentados en la mesa, conversar y transmitir conocimientos (ver Figuras 5 y 6).

Figura 4. Recomendaciones sobre la higiene diaria.



Fuente: Manual para Comedores Comunitarios (2002)

Figura 5. Recomendaciones sobre la comensalidad.



Fuente: Manual para Comedores Comunitarios (2002)

Figura 6. Recomendaciones sobre la comensalidad

Mientras las mamás o las ayudantes sirven la comida pueden conversar y preguntar a los niños por:



Fuente: Manual para Comedores Comunitarios (2002)

En esta línea, el manual pone énfasis en la tarea comunitaria del comedor, indicando no sólo la importancia del comer con otros, de compartir el espacio y el momento de comer, sino también, en cómo los adultos deben enfocar la relación con los asistentes en función de construir una comensalidad compartida y comunitaria, de modo que “...los niños y niñas y adultos que vengan a nuestro comedor se sientan atendidos de manera cálida y afectuosa, transformando ese momento en una experiencia de aprendizaje y convivencia solidaria” (CNCPS, 2002, p. 25).

A lo largo de todo el manual, es notorio que el énfasis está puesto en tres claves: **a)** la alimentación de las diferentes etapas de crecimiento y los diferentes componentes nutricionales, a la vez que en las cantidades de alimentos que se necesitan; **b)** en cómo llevar adelante el comedor detallando las tareas a llevar a cabo y los requerimientos de estas y, **c)** en cómo hacer rendir la comida y “hacer economía” (CNCPS, 2002, p. 14), ya que el inicio

del siglo XXI fue un periodo marcado por una profunda crisis económica-política-social en la Argentina que dejó un alto nivel de pobreza, desocupación y hambre (Scribano, 2008; Teubal & Palmisano, 2013). En relación con esto, en el apartado final, titulado ‘anexo’, se presentan once recetas diferentes de almuerzo/cena, una de desayuno, una de merienda reforzada, una receta básica de pan y una planificación de menú sugerido, “de acuerdo a las costumbres de la población Argentina, tomando en cuenta la calidad, la disponibilidad y precios de los alimentos” (CNCPS, 2002, p. 29). Aquí aparecen dos cuestiones llamativas que merecen ser nombradas ya que nos permiten preguntarnos por la cantidad de gente que asistía a los comedores y a la calidad de la comida ofrecida. Primero que todas las recetas son presentadas con cantidades para 1, 50 y 100 personas. Y, segundo, que el menú propuesto –de 5 días por 5 semanas– presenta recetas tradicionales y recetas del manual, conformando, para 25 servicios, 17 platos que tienen carne en su preparación.

Como podemos observar, el Manual para Comedores Comunitarios presenta y explica el acto de comer a partir de diversas etapas que requieren, en su totalidad, una organización y control exhaustivo por parte de quienes llevan adelante estos espacios. Pero, a la vez, este conocimiento del hacer no es suficiente, ya que las prácticas que realizan las cocineras y organizadoras de los comedores necesitan de una adecuación a las pautas de salud, nutrición e higiene que son presentadas por especialistas en la materia.

3.2. Manuales de Pandemia: el discurso instalado

La indagación sobre manuales en la actualidad se convirtió en una búsqueda compleja e infructuosa ya que no fue posible encontrar otros documentos formulados por organismos oficiales. Pero, en el año 2020, con el ASPO establecido por la pandemia, aparecieron algunas publicaciones interesantes para pensar la continuidad de las sugerencias y recomendaciones nutricionales destinada a la población que participa en comedores. Entre ellos, principalmente, encontramos recetarios realizados por instituciones diversas como universidades (UNLP), asociaciones de nutricionistas (ANCH) y organizaciones colectivas (UTT). Estos manuales, a los que denominamos “Manuales de Pandemia”, están dirigidos a quienes llevan adelante los comedores; los cuales son presentados como actores principales en el sostenimiento de la satisfacción de la necesidad alimentaria de las personas en los barrios más pobres.

La pandemia del COVID 19 hizo más visibles las desigualdades sociales y económicas que acarrea la sociedad desde hace mucho tiempo. El rol de las ollas y los comedores en los

barrios son muestra evidente de dichas desigualdades que trascienden la cuestión alimentaria. En momentos de emergencia como el que nos toca atravesar en estos días, son las personas que sostienen estos espacios quienes siguen poniendo el cuerpo no solo brindando un plato de comida a quienes no pueden acceder a él de otra forma, sino también dando apoyo y contención a niños, niñas, adolescentes, mujeres y adultos mayores, siendo esto muestra clara de su rol comunitario. (UNLP, 2021, p. 4) (el énfasis es nuestro)

El problema del hambre no es nuevo y el de *la organización en los territorios para dar respuesta tampoco*. Y así lo muestra toda una tradición de solidaridad, participación y organización que, *en plena crisis económica, agudizada por los efectos de la pandemia, se activó para dar un plato de comida a aquellxs que más lo necesitan [...]*. (UTT, 2020, pp. 5-6) (el énfasis es nuestro)

Como podemos observar, en todos los manuales, los comedores son convocados como espacios de acción tanto ante una crisis de carácter político-económica como en una crisis de naturaleza sanitaria. Al mismo tiempo dejan en claro que las problemáticas a las que los comedores deben enfrentarse son similares: hacer comida saludable, hacer rendir los alimentos, afrontar la demanda creciente de comida.

Por su parte, los ‘Manuales de la Pandemia’, reconocen a los comedores como un observable de las desigualdades existentes con una amplia trayectoria, las cuales trascienden la cuestión alimentaria, pero reconocen que esta sigue siendo el foco central sobre la cual es necesario poner los esfuerzos principales. Sin embargo, en el manual producido por ANCH, si bien en su título indica que va dirigido a comedores y merenderos, éstos no son retomados como actores en el desarrollo de este y se dirigen a una población genérica:

El siguiente manual fue elaborado con el objetivo de acercar a *la población* las herramientas necesarias al momento de manipular, fraccionar y cocinar los alimentos; así mismo se espera que sea una fuente de consulta permanente sobre los temas del *manejo higiénico de los alimentos*. (ANCH, 2020, p. 4) (el énfasis es nuestro)

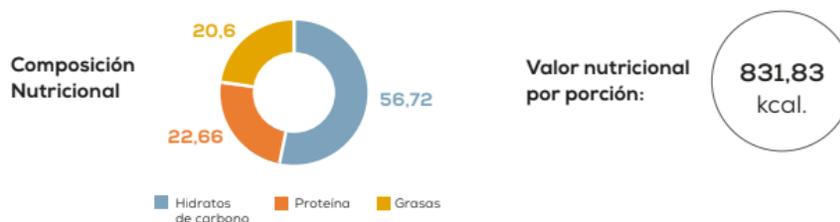
Al centrarnos en la información que comparten los ‘Manuales de Pandemia’ notamos que se tratan de recomendaciones centradas en cómo lograr una alimentación rendidora y saludable. A la vez, es claramente identificable como –a diferencia del Manual para Comedores Comunitarios del 2002– la información brindada se vuelve más específica,

utilizando un lenguaje preciso y especializado. En este sentido, las recomendaciones se centran en cómo hacer para que la comida que se ofrece posea ciertas propiedades nutricionales beneficiosas para la salud. Para ello se ofrecen tanto recomendaciones como recetas y *tips* en torno a la cocción y preparación de platos.

3.2.1. Información de los manuales: recetas, consejos y nutrientes

En un primer acercamiento, identificamos que los manuales se dividen en distintas secciones, el orden y contenido de estas estará directamente relacionado al objetivo perseguido. El Manual de la UTT (2020) está conformado por dos secciones: “recetas” y “protocolo para comedores ante el covid-19”. La primera presenta preparaciones que realizan quienes llevan adelante los comedores y son parte de la red de UTT. Esta sección ocupa gran parte del manual, lo cual se encuentra en congruencia con el objetivo perseguido que es “...divisar la potencia creativa y transformadora, politizando lo cotidiano, buscando construir alternativas que nos permitan reivindicar la comida de verdad, para todxs...” (UTT, 2020, p. 6). La misma comparte dos tipos de información: por un lado, una descriptiva y visual donde se describen los ingredientes y las preparaciones acompañados por fotografías de los platillos y del momento de cocinar en el comedor, a lo que le suman un breve comentario de la cocinera con su nombre y el comedor donde participa. En la parte final de la receta aparece en lenguaje preciso, especializado y de carácter cuantitativo: la cantidad de porciones que rinde la receta y la composición nutricional de esta expresada en porcentajes de hidratos de carbono, proteínas y grasas; por último, se indica el valor nutricional expresado en kilocalorías (kcal). En la Figura 7 presentamos un ejemplo de cómo aparece esta información luego del texto de cada receta.

Figura 7. Gráfico de composición nutricional.



Fuente: *Recetario para comedores, ollas y merenderos (2020)*

Por su parte, el Manual de la UNLP (2021) también presenta recetas, a lo que le suman recomendaciones, pero divididas en secciones más numerosas; entre las primeras se

destacan: “tradicionales reversionadas”, “legumbres”, “nada se pierde todo se transforma”, “condimentos” y, por último, “recomendaciones para manipulación segura de alimentos”. Una vez más, observamos que la información relacionada con los alimentos y sus formas de preparación se destaca por sobre la manipulación de estos, ya que su objetivo se centra en volverse:

una herramienta y guía para lxs colaboradores de los distintos comedores a la hora de realizar las preparaciones destinadas a la comunidad [...] Se incluyen recetas que *promuevan el consumo de ciertos alimentos poco frecuentes en la población argentina*, que tienen *muchas propiedades nutricionales y beneficios para la salud* como son las verduras, frutas y legumbres. Se incorporan también ideas para *aprovechar* las partes de los alimentos que suelen ser descartadas, fomentando el autocultivo y la autosuficiencia. (UNLP, 2021, p. 5) (el énfasis es nuestro)

El tipo de información que se comparte en este manual es del tipo cualitativa, centrada en recetas y modos de cocción de las comidas. También aparece información del tipo cuantitativa, pero con relación a la cantidad de porciones que rinde cada preparación. En este caso, el discurso nutricional toma protagonismo en forma de ‘globos de diálogo’, que expresan variantes, combinaciones y acompañamientos que buscan aumentar los beneficios nutricionales: “en el clásico puré de papas pueden sumarse legumbres, y así aumentar sus beneficios nutricionales” (UNLP, 2021, p. 9) o “te aconsejamos usar arvejas partidas secas [...] ison más económicas y no tienen el sodio de las enlatadas!” (UNLP, 2021, p. 14), entre otros.

En este manual, luego de brindar sugerencias para producir compost con “todas aquellas partes de vegetales que no puedan aprovecharse en ninguna preparación” (UNLP, 2021, p. 18), también se sugieren recetas para incorporar aquellas partes de los vegetales y frutas que por lo general se desperdician, pero son comestibles, “para aprovechar aquellas partes que usualmente descartamos, pero tienen muchos nutrientes” (UNLP, 2021, p. 17). Entre estas encontramos: utilización de pencas, hojas de remolacha, verduras y frutas muy maduras y también de las semillas y cáscara del zapallo como de papa, banana, batata y zanahoria para hacer “chips”. Por último, en la sección “condimentos”, aparecen nuevamente los globos de diálogo nutricionales que recomiendan técnicas de cocción y el modo de utilización de diversas hierbas y especies (ver Figura 8).

Figura 8. Presentación de recomendaciones del uso de condimentos.



Fuente: Recetario para comedores, ollas y merenderos (2021)

En la última sección del manual, encontramos las medidas de cuidado, seguridad e higiene en diferentes etapas de la elaboración de la comida, acompañada de gráficos a modo de demostración.

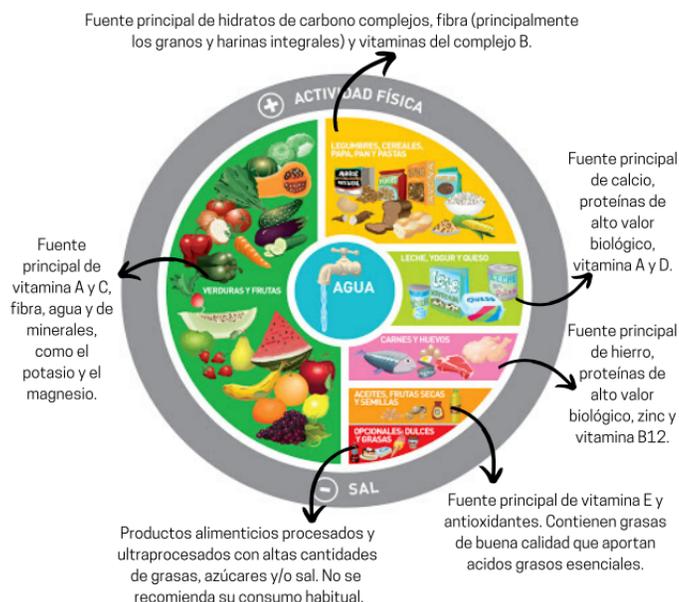
Por último, en el Manual de ANCH (2020) se persigue el objetivo de “acercarles los *cuidados necesarios a tener en cuenta al momento de manipular los alimentos*; recetas para optimizar la utilización de materia prima y ofrecer un menú alimentario variado sin modificar los insumos” (ANCH, 2020, p. 4) (el énfasis es nuestro). Este manual está dividido en 3 secciones: “contaminación alimentaria”, “buenas prácticas de manufactura” y “alimentación saludable”, presentando mayor protagonismo las dos primeras. En las primeras dos secciones es presentada información muy específica acerca de las enfermedades de transmisión alimentaria y la contaminación directa e indirecta de los alimentos, a la vez que se explica qué son los microbios. Esta información es acompañada por gráficos simples y explicativos. Además, son presentadas unas “reglas básicas de higiene personal y hábitos higiénicos” (ANCH, 2020, p. 8) –como lavarse las manos antes de cocinar y los utensilios antes de utilizarlos–, diferenciando entre aquellos que son buenos y deseables e incorrectos. Por último, se exponen brevemente sugerencias para la organización del espacio de trabajo y el orden de los alimentos al almacenarlos en heladera o freezer.

Hacia el final, se presenta la sección titulada “alimentación saludable”, donde se define a la misma como:

Aquella que aporta los *nutrientes esenciales y la energía necesaria* para que cada persona pueda llevar adelante las actividades diarias y *mantenerse sana*. Debe respetar los gustos y hábitos, o sea, la cultura de cada persona y/o familia. Además, la alimentación constituye un vehículo privilegiado de socialización, es la forma de expresar nuestra identidad y sentido de pertenencia. (ANCH, 2020, p. 20) (el énfasis es nuestro)

Luego, el manual (ANCH, 2020) ofrece 10 recomendaciones en donde se hace hincapié en “incorporar a diario alimentos de todos los grupos y realizar al menos 30 minutos de actividad física”, tomar agua, “consumir a diario 5 porciones de frutas y verduras en variedad de tipos y colores”, “reducir el uso de sal y consumo de alimentos con alto contenido en sodio” y “el consumo de bebidas azucaradas”, consumir diariamente lácteos descremados, “quitarle la grasa visible [a las carnes], aumentar el consumo de pescado e incluir huevo”, “consumir cereales preferentemente integrales”, consumir “frutas secas o semillas” y consumir responsablemente bebidas alcohólicas, pero no los niños, adolescentes y embarazadas (ANCH, 2020, p. 20). También se expone “la gráfica de la alimentación diaria” (ver Figura 9), que explica los grupos de alimentos que se deben distribuir a lo largo del día, los nutrientes que aporta cada uno de ellos y aquellos que no se recomiendan consumir.

Figura 9. Gráfica de la alimentación diaria.



Fuente: *Guía de Recomendaciones. Comedores Comunitarios y Merenderos (2020)*

Este manual cuenta con un recetario donde aparece información cuantitativa del orden nutricional, relacionado con la cantidad de porciones que se deberían servir a cada grupo etario. Si bien la cantidad medida se presenta de forma gráfica de cucharones, también se recomienda el uso de balanza para su cálculo. Finalmente, aparece en forma de texto, información y sugerencias del tipo nutricional explicando los beneficios o la disminución del riesgo de padecer ciertas enfermedades al incorporar algunos grupos de alimentos, a la vez que se presentan opciones de reemplazos de algunos alimentos y modos de hacer rendir la comida:

“El consumo de frutas y verduras todos los días *disminuye el riesgo de padecer obesidad, diabetes, cáncer y enfermedad cardiovascular*” (ANCH, 2020, p. 23) (el énfasis es nuestro)

“Las vitaminas del complejo B, son: B9 (Ácido fólico), B1, B2, B3, B5, B6, B7 y B12. Todas son indispensables para el crecimiento y algunas para la *prevención de Anemias, como el Ácido Fólico*” (ANCH, 2020, p. 24) (el énfasis es nuestro)

A continuación, en la Tabla 1, exponemos un cuadro que busca sintetizar la información presente en cada uno de los manuales analizados.

Tabla 1. Tipo de información predominante en documentos analizados.

Documento	Manual Comedores Comunitarios (2002)	Guía de Recomendaciones para comedores comunitarios y merenderos (2020)	Recetario para comedores populares por una alimentación sana, segura y soberana (2020)	Recetario para comedores, ollas y merenderos (2021)
Institución realizadora	Presidencia de la Nación	Asociación de Nutricionistas de Chubut	Unión Trabajadores de la Tierra	Universidad Nacional de La Plata
Eje central	Organizar y manejar el comedor	Enfermedades de transmisión alimentaria	Recetas diversas	Alimentación saludable
Nutricional	X	X	X	X
Manipulación	X	X		X
Organización	X	X		X
Recetas	X	X	X	X
Comensalidad	X			

Fuente: Elaboración propia en base al análisis documental

4. Discusión y conclusiones

La lectura de los manuales presentados debe tener en cuenta los momentos históricos en que fueron redactados. Atravesados por distintas crisis, todos buscan ser una herramienta de ayuda, recomendaciones e información, pero las diferencias entre ellos son remarcables. El “Manual para Comedores Comunitarios” del año 2002, fue producido por el Estado Nacional en la situación de inflexión que implicó la crisis política-social-económica del año 2001, pero el resto de los manuales fueron realizados por instituciones civiles en el año 2020-2021, momento de crisis sanitaria a partir del covid-19, la cual se conjugó con una crisis económica que estaba viviendo Argentina desde 2018 (Ocampo, 2020). En este sentido, el contexto de producción-difusión de estos manuales presenta claras divergencias:

mientras que el ‘Manual para Comedores Comunitarios’ hace hincapié en el proceso de funcionamiento de estos espacios, los ‘Manuales de Pandemia’ se centran en brindar recetas que ayuden a una alimentación saludable y a difundir prácticas de higiene –tanto alimentaria como en relación con el covid-19. Sin embargo, en sus contenidos también encontramos similitudes que nos permiten construir un hilo narrativo en torno a la existencia y reproducción de los comedores en los últimos treinta años de la historia argentina. A continuación, presentaremos esta discusión a partir de tres ejes conceptuales: la temporalidad de los comedores, las recetas y sus ingredientes, y el lenguaje técnico de las recomendaciones.

4.1. La temporalidad de los comedores

El ‘Manual de Comedores Comunitarios’ (2002), siendo el primer manual oficial dirigido a los comedores y merenderos, presenta sus recomendaciones centradas en la enseñanza de cómo llevar adelante el comedor como espacio del comer y de participación social. Ante ello, este manual brinda especificaciones claras y sencillas en relación con los conocimientos prácticos sobre el funcionamiento y la organización de los comedores. Estos forman parte de la cotidianidad de los barrios populares desde comienzos de la década del 90 y crecieron exponencialmente en el inicio del nuevo siglo. Ante ello, el Estado, reconociendo a las organizaciones de la sociedad civil como actores relevantes a nivel territorial, incorporó a los comedores –en tanto estrategias comunitarias y de alimentación colectiva– como ejecutores de la asistencia territorializada (Herzer *et al.*, 2005; Santarsiero, 2013a, 2013b). Con ese fin, se llevó adelante una ampliación en el financiamiento a estos espacios materializado a partir de diferentes planes nacionales, provinciales y municipales (Ierullo, 2010) para lo que se necesitaba una comunicación específica y focalizada a quienes no tuvieran la experiencia anterior ni los conocimientos necesarios sobre su organización. Así, mediante transferencia de alimentos y manuales de información, el Estado configuró prácticas, discursos y realidades cotidianas especificando y delimitando los ejes centrales sobre los que es necesario poner la atención.

Como expusimos, el comedor era presentado como un espacio que une a los asistentes y en donde los niños, niñas y adolescentes encuentran una comunidad y un ámbito de transmisión de conocimientos, saberes y valores. En este sentido, sostenemos que el ‘Manual de Comedores Comunitarios’, difundido luego de la crisis del 2001, muestra a los comedores como un lugar en donde se ayuda a “superar la crisis social y económica que sufrimos todos los argentinos” (CNCPS, 2002, p. 4), pero concebido como una estrategia temporal o

provisoria (De-Martino, 2004; Ierullo, 2010). En cambio, los ‘Manuales de Pandemia’ casi no contienen información que se relacione con “enseñar” a llevar adelante el comedor ni a cómo transmitir hábitos y conocimientos ligados al momento del comer o sobre la comida. Estos manuales, dan por sentado no sólo la existencia de los comedores sino su lugar establecido como estrategia de satisfacción de la necesidad de comer de los sectores empobrecidos y socio-segregados.

4.2. Las recetas y sus ingredientes

Las recetas de diferentes comidas son un bloque de información que aparece en todos los manuales analizados, siendo el eje central de los ‘Manuales de Pandemia’; pero, en la comparación sobre los alimentos que se presentan en todos los manuales encontramos diferencias muy claras. En el ‘Manual de Comedores Comunitarios’ (2002), podemos ver recetas de platos rendidores, en donde el foco está puesto en el precio y en cómo abaratar los costos. Principalmente se presentan recetas de olla que, en la mayoría de los casos, utilizan carne. En cambio, los ‘Manuales de Pandemia’ se manejan en dos extremos: casi no presentan recetas con carne o las recetas tienen a la carne como un ingrediente más, nunca principal. En esta línea, exponen alternativas de rendimiento como son “combinar carne con lentejas cocidas” en el pastel de papa (UNLP, 2021, p. 8) o de reemplazo nutricional como “combinar cereales como el arroz, con legumbres como las lentejas, [dado que] es una buena alternativa para reemplazar las carnes” (ANCH, 2020, p. 25). También se hace hincapié en que “es recomendable preferir el consumo de carnes de pollo o pescado” (ANCH, 2020, p. 26).

En relación con las frutas y verduras, el manual del año 2002 presenta recetas enfocadas en pocas frutas y verduras, poniendo el énfasis en que “los precios de las frutas y verduras cambian según la época del año ya que si compramos los productos de estación podemos *hacer economía*”⁶ (CNCPS, 2002, p. 14). En cambio, los ‘Manuales de Pandemia’ hacen foco en el aumento del consumo de legumbres, frutas, verduras y en la necesidad de su variedad. Es para remarcar que el manual confeccionado por la UTT –que presenta recetas propuestas por las cocineras de comedores de todo el país– expone una mayor diversidad de frutas y verduras; y, de acuerdo con los platos, si bien estos son principalmente de olla, presentan a

⁶ El énfasis es nuestro.

la carne como un ingrediente importante. De 31 recetas que tiene el manual de la UTT, 20 tienen algún tipo de carne (carne picada, osobuco, carne enlatada, cerdo, pollo, alitas de pollo, tocino). Pero, a la vez, siendo un manual que surge de la realidad del patrón alimentario actual (Zapata *et al.*, 2016), tienen en cuenta que la carne a consumir puede ser “lo que encontremos a *mejor precio*” (UTT, 2020, p. 69) y, como es esperable, presenta su receta “para cuando no hay carne”⁷ (UTT, 2020, p. 46).

La cocina argentina, rioplatense, a partir de sus procesos históricos de conformación y de inmigración, configuró hábitos específicos que construyeron un patrón alimentario en donde las representaciones ubican a las verduras no como un plato en sí mismo, sino siempre en el lugar de la guarnición (Aguirre, 1997). A su vez, la disminución del consumo de frutas y verduras por parte de la sociedad es una realidad que se viene verificando desde finales de la década del 1990. Estos cambios en los hábitos de consumo se relacionan fuertemente con los cambios en el patrón productivo de la tierra, con modificaciones en la estructura macroeconómica que produjo cambios en la disponibilidad, en los precios y en la capacidad de compra de alimentos, lo que produjo como consecuencia directa cambios en las canastas de consumo que configuraron el quiebre del patrón alimentario que, hasta 1980, cortaba transversalmente la estructura social (Aguirre, 1997; Blacha, 2019). Estos cambios se encuentran claramente reflejados entre los diferentes manuales, ya que los ‘Manuales de Pandemia’ –junto a las consideraciones ligadas a la difusión de una alimentación bajo normas medicalizada– se adaptaron a la realidad de la disminución del consumo de carne a nivel nacional y, específicamente, en los sectores más desfavorecidos; lo que se expone en la necesidad de realizar re-adaptaciones de las recetas que produzcan reemplazos nutricionales como, también, consejos en torno a las estrategias de compra.

4.3. El lenguaje técnico de las recomendaciones

El análisis de los manuales en perspectiva cronológica nos permite observar el afianzamiento de un lenguaje técnico al hablar del comer. Si bien en el ‘Manual de Comedores Comunitarios’ (2002) se presenta terminología sobre lo saludable, lo nutritivo e información específica sobre los nutrientes de los alimentos y su relación con la salud, estos son escasos y se encuentran centrados en los nutrientes principales como son el hierro, la

⁷ El énfasis es nuestro.

vitamina C, el calcio, el potasio y las proteínas. En cambio, en los ‘Manuales de Pandemia’ las referencias a un lenguaje específico y especializado es fácilmente localizable y se amplía cuantitativamente. Estos manuales no solo presentan términos ligados a la seguridad e higiene tales como “manipular”, “microbios”, “materias primas” sino que la información nutricional ligada al discurso bio-médico de la salud es expuesta de forma que atraviesa todos los textos. En sus páginas podemos ver información sobre los nutrientes de los platos, la composición nutricional en base a macronutrientes y las kcal que estos contienen; llegando al extremo de presentar la medición exacta de una porción a partir del peso que debe tener la misma.

En este punto, hacer hincapié en el destinatario de estos manuales con recomendaciones alimentarias medicalizadas nos permite observar que el sujeto al que está dirigido se encuentra despersonalizado, ya que es construido como un consumidor que puede elegir sobre una diversidad de alimentos a disposición. De este modo, muchas de las recomendaciones son orientadas sin tener demasiado en cuenta las realidades socioeconómicas ni las condiciones materiales de posibilidad de acceder a los alimentos, a cocinar y a comer. A la vez, se licúan los motivos simbólicos y culturales de la comida, poniendo en primer lugar un conjunto de pautas de elección y de cocina que, junto a la promoción de algunos alimentos, tienen como objetivo una alimentación basada en criterios nutricionales y de salud.

Por otro lado, al hacer foco en el emisor de estos manuales podemos observar que se erigen en patrimonio de la medicina y la nutrición, legitimados por el Estado que participa de su difusión y, en el caso del ‘Manual de Comedores Comunitarios’, de su elaboración. Así, tanto el Estado como la ciencia tienden cada vez más a afirmar su competencia y dominio sobre las elecciones y las prácticas alimentarias (Fischler, 2010). Las prescripciones alimentarias de la medicina moderna se han vuelto de orden preventivo y no ya solamente terapéutico; son de uso colectivo y no únicamente individual; se transmiten a través de los medios de comunicación y fuertemente a través de las redes sociales y no únicamente en la consulta privada; llegan a través de las políticas estatales de prevención y no sólo a través de la clínica (Demonte, 2018). Así, la medicalización se consolida no solo en el discurso mediático y social, sino también en el discurso estatal a partir de las políticas públicas que reproducen las ideas sustituyendo los motivos simbólicos, culturales y/o hedonistas sobre los que se estructuran las motivaciones del comer, articulando las elecciones alimentarias por motivos del orden nutricional-bio-medico. De modo que las normas dietéticas se cuelan por los

espacios de la vida cotidiana a partir de recomendaciones, consejos y *tips*, que son preceptos de orden colectivo pero que dejan en el ámbito individual la responsabilidad de su aplicación.

En Argentina, a principios del 2000, de la mano de las dificultades en el acceso a los alimentos que había dejado la crisis y el aumento de los precios, las recomendaciones expresaban pautas adecuadas para una población en situación de emergencia alimentaria, donde la cantidad de alimentos era más importante que cualquier otra recomendación. En cambio, en los últimos años las recomendaciones van dirigidas a una población genérica, de la cual se presupone y espera que esté en condiciones de pensar la calidad de su alimentación y puedan acceder a una dieta considerada saludable, asumiendo cierta capacidad de compra de los sujetos (Demonte, 2011). En este sentido, los manuales, recetarios y guías de recomendaciones que surgieron en el periodo de pandemia de covid-19 dan por sentado la existencia de los comedores como espacio del comer de millones de personas, pero también el conocimiento en su funcionamiento y en las prácticas que se llevan adelante allí. Estos ‘Manuales de Pandemia’ ponen el eje en la comida saludable, pero apelando a acciones que no siempre están relacionadas con la realidad cotidiana de estos espacios, por ejemplo: ir al mercado todos los días, comprar mejor, usar verduras frescas, cuando gran parte de los menús se sostienen a partir de lo entregado por el Estado Nacional y/o municipal, por las organizaciones sociales y por las donaciones, siendo los alimentos frescos, lácteos y verduras, los más difíciles de conseguir (Angeli & Huergo, 2021; Molina *et al.*, 2022; Pastormerlo & Chahbenderian, 2022; Boragnio, 2023).

Las diversas comunicaciones como son los manuales, las guías de recomendación y los talleres que se vienen brindando desde el inicio de siglo se centran en las necesidades de llevar adelante una dieta con los nutrientes necesarios para el desarrollo orgánico del cuerpo. Pero, en su mayoría, son recomendaciones genéricas que no tienen en cuenta las diversas condicionalidades a las que están supeditados estos sectores. De este modo, el *qué* se consigue para comer va a delimitar las preparaciones que es posible servir. Por ello, al querer conocer las prácticas del comer (Boragnio, 2022) de sectores populares, pero principalmente de sectores con alimentación asistida, se vuelve central abrir el foco de observación para poder dar cuenta de los diferentes condicionantes y estrategias que se juegan cotidianamente en la elección de los alimentos y de los diferentes modos del comer. Dentro de estos condicionamientos, no sólo se presentan los económicos –aunque tienen una preponderancia principal– sino que se ponen en juego los discursos bio-médicos en torno a

la nutrición, la salud y la alimentación y las representaciones sociales en relación con la comida y al momento del comer. Por ello, ante la consolidación de la medicalización como discurso que organiza el comer actual, se vuelve urgente preguntarse por las posibilidades y los modos de aplicación de estos en la realidad.

Estas páginas son una primera aproximación a la temática, a partir de la cual continuaremos trabajando en la línea de pensar y reflexionar sobre la articulación de los discursos de la medicalización, la alimentación asistida y las recomendaciones dirigidas a los comedores comunitarios. Sabemos que nos queda un camino de profundización sobre la temática, pero estamos seguras de que los avances presentados en este texto nos permiten vislumbrar la necesidad de continuar en este recorrido de investigación que tiene gran importancia en la conformación de las prácticas del comer de millones de personas a lo largo del país.

Declaración de autoría

Aldana Boragnio: Investigación, metodología, conceptualización, análisis formal, redacción.
Emilia Pastormerlo: Investigación, metodología, conceptualización, análisis formal, redacción.

Conflicto de interés

Las autoras declaran que no existen conflicto de interés.

Financiamiento

Esta investigación surge del Proyecto de Reconocimiento Institucional de la Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, titulado “Políticas Sociales y prácticas alimentarias: comedores y merenderos en la Ciudad de Buenos Aires.” (R20-073).

Referencias bibliográficas

- Abeyá-Gilardon, E. (2016). Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud Colectiva*, 12, 589-604. <http://www.scielo.org.ar/pdf/sc/v12n4/1851-8265-sc-12-04-00589.pdf>
- Aguirre, P. (1997). Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina. En Álvarez, M & Penotti, L. V. (Comp.), *Procesos socioculturales y alimentación* (pp. 161-187). Editorial Lozada.
- ____ (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Capital Intelectual.
- ____ (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Miño y Dávila.
- Andreatta, M. (2013). La alimentación y sus vínculos con la salud desde la Teoría de las Representaciones Sociales. *Diaeta*, 31(142), 42-49. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372013000100005
- Angeli, M. J. & Huergo, J. (2021). “Ahora viene toda la familia al comedor”. Espacios de comensalidad infantil antes y durante la pandemia. *Cuadernos del CIPeCo*, 1(2), 113-140. <https://revistas.unc.edu.ar/index.php/CIPeCo/article/view/38440>
- Asociación de Nutricionistas de Chubut (ANCH) (2020). *Guía de Recomendaciones. Comedores Comunitarios y Merenderos*. <http://www.nutrichubut.org.ar/guia-de-recomendaciones-para-comedores-comunitario-y-merenderos/>
- Blacha, L. E. (2019). De los desafíos para la región a la región como desafío: El futuro en las cadenas agroalimentarias. *Revista Escuela de Historia*, 18(1), 1-24. <http://hdl.handle.net/11336/131102>
- Boragnio, A. (2020). Producción de subjetividades en el autocuidado alimentario cotidiano. En Epele, M. & Del-Mónaco, R. (Comps.), *Tecnologías y Técnicas en Investigaciones Socioantropológicas de la Salud* (pp. 155-178). Estudios Sociológicos Editora. <http://hdl.handle.net/11336/195825>

_____ (2022). Emotions and food in times of pandemic: a comparison of eating practices in Spain and Argentina during COVID-19. In Scribano, A. & Roche-Cárcel, J.A. (Coords.), *Emotions and Society in difficult times*. Cambridge Scholars Publishing.

_____ (2023). Entre comedores y bolsones, la situación alimentaria y las estrategias de acceso a los alimentos en las villas de la Ciudad de Buenos Aires. En Tuñón, I. (Comp.), *Cuestión Alimentaria en tiempos de ASPO COVID19*. Biblos.

Britos, S., O'Donnell, A., Ugalde, V., & Clacheo, R. (2003). Programas alimentarios en Argentina. CESNI. https://cesni-biblioteca.org/archivos/35-programas_alimentarios_en_argentina.pdf

Cervio, A. L. (2019). Política alimentaria, pobreza y emociones en la Argentina de los años 80. *Entramado*, 15(1), 62-77. <https://doi.org/10.18041/1900-3803/entramado.1.5141>

Clemente, A. (2010). *Necesidades sociales y programas alimentarios. Las redes de la pobreza*. Editorial Espacio.

Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales (CNCPS) (2002). *Manual para Comedores Comunitarios*. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/otras/Manual_comedores_comunitarios.pdf

Cortés-Rodríguez, L. & Camacho-Adarve, M. M. (2003). *¿Qué es el análisis del Discurso?* Octaedro.

De-Martino, M. (2004). Políticas sociales y familias: reflexiones y desafíos. *1library.co*. <https://1library.co/document/dzxo39nz-politicas-sociales-y-familia-reflexiones-y-desafios.html#fulltext-content>

Demonte, F. (2011). La construcción de la malnutrición infantil en la prensa escrita argentina durante la crisis de 2001. *Salud colectiva*, 7(1), 53-71. <http://www.scielo.org.ar/pdf/sc/v7n1/v7n1a05.pdf>

_____ (2018). Dime qué lees y te diré cómo deberías comer. Análisis de las recomendaciones alimentarias en la prensa argentina (2009-2014). *La Trama de la Comunicación*, 22(2), 35-54.

<https://latrama.unr.edu.ar/index.php/trama/article/view/659/459>

Dettano, A. & Boragnio, A. (Ed.) (2022). *El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia*. EseEditora.

Díaz-Méndez, C. & González-Álvarez, M. (2013). La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010). *EMPIRIA. Revista De metodología De Ciencias Sociales*, (25), 121-146.

<https://doi.org/10.5944/empiria.25.2013.3800>

Domínguez-Figaredo, D. (2007). Sobre la intención de la etnografía virtual. *Teoría de la Educación. Educación y Cultura en la Sociedad de la Información*, 8(1), 42-63.

<https://www.redalyc.org/pdf/2010/201017309004.pdf>

Eguía, A. C. & Ortale, M. S. (2004). Reproducción social y pobreza urbana. *Cuestiones de Sociología*, (2), 21-49.

https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.3407/pr.3407.pdf

Faracce-Macia, C. (2023). Los comedores y merenderos comunitarios en Argentina: Un recorrido desde sus orígenes hasta nuestros días (1989-2022). *Revista de Estudios Marítimos y Sociales*, 16(22), 141-169.

<https://estudiosmaritimossociales.org/remss/remss22/06.pdf>

Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y Gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26(1), 1-21. DOI: 10.30827/Digibug.6789

Gasparini, L., Tornarolli, L., & Gluzmann, P. (2019). *El desafío de la pobreza en Argentina. Diagnóstico y perspectivas*. CEDLAS, CIPPEC, PNUD.

<https://www.cippec.org/wp-content/uploads/2019/07/El-desafio-de-la-pobreza-en-Argentina.pdf>

Golbert, L. (1993). La asistencia Alimentaria. Un nuevo problema para los argentinos. En Lumi, S., Golbert, L., & Tenti-Fanfani, E. (Eds.), *La mano izquierda del Estado. La asistencia social según los beneficiarios*. Miño y Dávila Editores/CIEPP.

Gracia-Arnaiz, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, 63(40), 159-182. <https://doi.org/10.3989/ris.2005.i40.193>

_____ (2007). Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49(3), 236-242.
<https://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/6759/8469>

_____ (2015). *Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud*. Icaria Editorial.

Herzer, H., Rodríguez, C., Redondo, A., Di-Virgilio, M., & Ostuni, F. (2005). Organizaciones sociales en el barrio de La Boca: cambios y permanencias en un contexto de crisis. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 20(2), 269-308.
<https://doi.org/10.24201/edu.v20i2.1219>

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

Íñiguez, L. (2003). *Análisis de discurso. Manual para las ciencias sociales*. Editorial UOC.

Menéndez, E. (2009). *De sujetos, saberes y estructuras*. Lugar Editorial.

Mills, S. (2007). *Discourse*. Routledge.

Molina, C., Weisstaub, G., & Ontivero, L. J. (2022). El papel de los comedores y merenderos sociales en la alimentación de infancias pertenecientes a familias vulnerables durante la pandemia de COVID-19 en la provincia de Mendoza, Argentina. *Revista chilena de nutrición*, 49(6), 674-686. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182022000700674>

Muzzopappa, E. & Villalta, C. (2011). Los documentos como campo. Reflexiones teórico-metodológicas sobre un enfoque etnográfico de archivos y documentos estatales. *Revista colombiana de Antropología*, 47(1), 13-42. <http://ref.scielo.org/b7md8y>

Neufeld M. R. & Cravino, M. C. (2007). Entre la hiperinflación y la devaluación: Saqueos y ollas populares en la memoria y trama organizativa de los sectores populares del Gran Buenos Aires (1989-2001). En Cravino, M.C. (Ed.), *Resistiendo en los barrios: Acción colectiva y movimientos sociales en el Área Metropolitana de Buenos Aires* (pp. 13-38). Universidad Nacional de General Sarmiento.

Ocampo, J. A. (2020). La crisis del COVID-19 de América Latina con una perspectiva histórica. *Revista CEPAL*, (132), 47-65. <https://bit.ly/3ONSUyw>

Pastormerlo, E. & Chahbenderian, F. (2022). “No es solo cocinar...” Notas sobre las emociones sociales en los procesos de organización y logística en comedores de Mar del Plata. En Dettano, A. & Boragnio, A. (Comp.), *El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia* (pp. 24-49). Estudios Sociológicos Editora. <https://bit.ly/3CbzBYp>

Santarsiero, L. (2013a). 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. <https://bit.ly/3C1u9aN>

_____ (2013b). Comedores comunitarios en la ciudad de La Plata: Organización social e intervención alimentaria estatal en el espacio barrial. *Revista Pilquen - Sección Ciencias Sociales*, 1(16), 1-13. <https://bit.ly/42hvdle>

Scribano, A. (2008). Sensaciones, conflicto y cuerpo en Argentina después del 2001. *Espacio abierto*, 17(2), 205-203. <https://bit.ly/42fdI5d>

Solanilla, M. U. (2007). La metodología cualitativa para la investigación en Ciencias Sociales. Una aproximación “mediográfica”. *INTERSTICIOS: Revista sociológica de pensamiento crítico*, 1(1), 99-126. <https://scholarlyexchange.org/ojs/index.php/InterSoc/article/view/671>

Svampa, M. (2005). *La sociedad excluyente. La Argentina bajo el signo del neoliberalismo*. Ediciones Taurus.

Taylor, S. J. & Bogdan, R. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Editorial Paidós.

Teubal, M. & Palmisano, T. (2013). Crisis alimentaria y crisis global: la Argentina de 2001/2002 y después. *Realidad económica* (279), 47-74.

https://www.iade.org.ar/system/files/ediciones/realidad_economica_279.pdf

Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT) (2020). *Recetario para comedores populares por una alimentación sana, segura y soberana*.

<https://uniondetrabajadoresdelatierra.com.ar/2020/10/28/presentacion-recetario>

Universidad Nacional de La Plata (UNLP) (2021). *Recetario para comedores, ollas y merenderos*. <https://unlp.edu.ar/institucional/salud/recetario-para-comedores-ollas-y-merenderos-19687-24687>

Valles, M. (1997). *Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodológica y práctica profesional*. Editorial Síntesis.

Zapata, M. E., Roviroso, A., & Carmuega, E. (2016). Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. *Salud colectiva*, 12, 473-486.

<https://doi.org/10.18294/sc.2016.936>