

# Mujeres migrantes y paisajes alimentarios en Buenos Aires.

Entre redes de abastecimiento,  
políticas públicas y tradiciones  
culinarias.

Autor:

Solans, Andrea Mónica

Tutor:

Margulies, Susana

2016

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Magister de la Universidad de Buenos Aires en Antropología Social.

Posgrado

Universidad de Buenos Aires

Facultad de Filosofía y Letras

**TESIS DE MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

---

*Mujeres migrantes y paisajes alimentarios en Buenos Aires.  
Entre redes de abastecimiento, políticas públicas y tradiciones  
culinarias.*

Andrea Mónica Solans

Directora: Dra. Susana Margulies

Año 2016

## ÍNDICE

---

<b>AGRADECIMIENTOS</b>	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	<b>7</b>
-Problema de investigación	7
-Estado del conocimiento	15
-Categorías y conceptos	19
-Objetivos de la investigación	23
-Metodología	24
-Organización de los capítulos	29
<b>CAPÍTULO I: MUJERES, TRAYECTORIAS MIGRATORIAS E INSERCIÓN LABORAL EN BUENOS AIRES</b>	<b>31</b>
-Migraciones latinoamericanas hacia Argentina, segmentación del mercado laboral y asentamiento en el AMBA.	34
-Pre-migración: división del trabajo según género y negociaciones en el grupo familiar	43
-Post-migración e inserción laboral en Buenos Aires.	52
-Confeción de indumentaria para la industria textil.	56
-Síntesis.	62
<b>CAPÍTULO II: DE HOGARES, COCINAS Y MUJERES. FEMINIZACIÓN DE LOS CUIDADOS, CONDICIONANTES SOCIOECONÓMICOS Y VALORACIONES DE LAS TAREAS CULINARIAS.</b>	<b>64</b>
-De hogares y cocinas:	66
-De mujeres, madres y cocineras	81
-Síntesis	96
<b>CAPÍTULO III: POLÍTICAS PÚBLICAS Y GÉNERO. EFECTOS EN LA GESTIÓN COTIDIANA DE LA ALIMENTACIÓN.</b>	<b>97</b>

-Programas de transferencia monetaria condicionada: condicionantes para el acceso y la elección de alimentos.	101
-Los programas alimentarios desde el enfoque de género.	106
-Programa alimentario implementado desde el sector salud.	110
-Síntesis.	124
<b>CAPÍTULO IV: PAISAJES ALIMENTARIOS Y AGENCIA.</b>	<b>127</b>
-Abastecimiento en supermercados: articulación entre políticas públicas y mercados.	129
- El abastecimiento en los circuitos comerciales motorizados por migrantes.	135
-Comedores comunitarios: elaboración de alimentos y comensalidad entre vecinas y paisanas.	140
-Globalización y migraciones: fiestas religiosas étnico-nacionales y agencia.	154
-Síntesis.	158
<b>CAPÍTULO V: ALIMENTACIÓN INFANTIL: TENSIONES Y NEGOCIACIONES ENTRE MUJERES Y NIÑOS/AS</b>	<b>161</b>
-Recreación del gusto y de las tradiciones culinarias en contexto de migración.	164
-La comida en el hogar: modalidades de comensalidad.	172
-Menú familiar y demanda infantil: tensiones y negociaciones.	177
-Alimentación infantil: efectos del mercado y de los programas alimentarios.	184
-«Cosas e lactancia, nada»: diferencias de sentidos en torno de la lactancia y la alimentación infantil.	188
-Síntesis.	195
<b>CONSIDERACIONES FINALES. MUJERES, ALIMENTACIÓN Y ÁMBITO PÚBLICO</b>	<b>198</b>
Contribuciones y recomendaciones desde una perspectiva antropológica	205
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>211</b>

**ANEXO I**

**228**

**ANEXO II**

**233**

*A la memoria de mi padre,*

*Roberto Enrique Solans.*

## AGRADECIMIENTOS

---

Quiero agradecer enormemente a Susana Margulies, por su gran dedicación, la escucha y la apertura, la confianza y la consideración de mis propuestas, la rigurosidad en las observaciones, la motivación, las conversaciones y la sagacidad de sus intervenciones. Con mucho orgullo atesoro este proceso de investigación, a la luz de su mirada, que me ha permitido aprender y crecer en la profesión.

Agradezco a la colega y amiga Laura Piaggio, por los encuentros y debates –mates de por medio-, el trabajo y los proyectos compartidos. Además, agradezco su lectura atenta de las versiones preliminares de este trabajo y los aportes realizados. Agradezco también a María Alma Tozzini, por su apoyo incondicional y el ánimo, además de la paciencia y la lectura de fragmentos de este trabajo.

Agradezco a la Comisión Nacional Salud Investiga por la Beca “Ramón Carrillo- Arturo Oñativia” otorgada en el año 2011 que me permitió comenzar con la investigación. Asimismo, un cálido agradecimiento a las profesionales e integrantes del Programa Nutricional del Ministerio de Salud de la Ciudad de Buenos Aires, desde donde se presentó la beca, especialmente a Cecilia Saraco, Silvina Dupráz, Marina Rolón y Guadalupe Macedra, quienes me acompañaron en la delicada tarea de “acceso al campo”.

Mi especial agradecimiento a las mujeres migrantes y sus familias que participaron de la investigación, por los encuentros, la paciencia, la generosidad de compartir tiempo, saberes, sabores, así como por la valentía y fuerza creativa que me han transmitido.

Quiero agradecer también a docentes de la maestría, particularmente a Mauricio Boivin, María Rosa Neufeld, Mirtha Lischetti, Hugo Trincherro, Juan Carlos Radovich, Sebastián Valverde, Silvana Campanini, Graciela Batallán, Laura Recoder, Ceres VÍctora, Delma Pessanha, César Ceriani, Pablo Wright, Sebastián Carengo, Virginia Manzano, Mónica Tarducci, Deborah Daich, Carolina Crespo, Laura Santillán, María Inés Pacecca, Corina Courtis, Alejandra Roca y Fabiola Rodhen: cada seminario cursado ha contribuido al desarrollo y profundidad del análisis aquí presentado.

Agradezco a Josefina Martínez, Secretaria Académica de la maestría, quien estuvo siempre atenta, dando respuesta a todas las consultas planteadas.

Un agradecimiento también a Laura Pautassi por los intercambios realizados y la bibliografía sugerida.

No quiero dejar de agradecer a compañeros y compañeras de cursada por la contención y la riqueza de los debates mantenidos.

Asimismo, agradecer a los/as integrantes del UBACyT dirigido por Susana Margulies, por los fructíferos intercambios.

Agradezco también a colegas y compañeros/as de la cátedra Socio-antropología de la Escuela de Nutrición de la UBA por el apoyo recibido y las reflexiones compartidas.

Les agradezco calurosamente a mis amigas y amigos, por estar, siempre.

Finalmente, mis agradecimientos infinitos a Tulio Mazzoleni y Carla Mazzoleni, por el amor y la alegría, y porque han comprendido la importancia que tiene para mí este proyecto, al que le he dedicado largas jornadas y horas de trabajo, incluso los días festivos. A Marcela Solans por el acompañamiento y la camaradería, y a Alicia Prefumo y a José María Orelle, que me han proporcionado la disponibilidad y el afecto. Sin todos/as ellos/as esta tesis no hubiera sido posible.



## INTRODUCCIÓN

---

### **Problema de investigación:**

En esta tesis se estudian las prácticas alimentarias de familias cuya integrante mujer en rol de madre procedía de Bolivia, Paraguay o Perú, residentes en Ciudad de Buenos Aires y usuarias del sistema de salud público de la ciudad, atendiendo en el análisis a sus trayectorias migratorias y sus condiciones de vida. Nos interesa indagar esas prácticas a la luz del concepto de paisajes alimentarios con el propósito de captar desde la perspectiva de las mujeres las características de los ámbitos en que se sitúan cotidianamente que posibilitan y a la vez condicionan la alimentación. En este sentido, analizaremos variados factores que están implicados en la cocina y la alimentación como son los saberes culinarios, las modalidades de aprovisionamiento, producción y elaboración, incluso los momentos de comensalidad. Nos proponemos explorar los diversos paisajes en que transcurren los procesos alimentarios, tanto a nivel barrial como doméstico, en los cuales ellas participan entablando relaciones con las redes familiares, sociales, de «paisanaje» e institucionales, así como con los alimentos y los significados atribuidos a los mismos.

La investigación cubre el período 2011-2012 y comenzó con una beca otorgada por la Comisión Salud Investiga del Ministerio de Salud de la Nación en el año 2011 radicada en el Programa Nutricional del Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (desde ahora CABA). Dicha investigación tuvo como objetivo analizar las prácticas alimentarias desde la perspectiva de mujeres migrantes en relación tanto con las particularidades vinculadas a las trayectorias de migración como con los condicionantes socioeconómicos locales. Asimismo, se buscó comprender la alimentación atendiendo a la composición familiar, las demandas y las necesidades de los integrantes del hogar, según género y edad.

En esta tesis recuperamos el corpus empírico de dicho estudio con el fin de analizar y problematizar las prácticas alimentarias con un enfoque de género y retomando aportes de la antropología social, especialmente los estudios sobre alimentación, migraciones, políticas públicas y de la antropología de la salud. Estos aportes teórico-metodológicos nos

permitirán abordar las prácticas relativas a la alimentación en el contexto en que se producen, los modos en que las modalidades de alimentación activan y son activadas por las relaciones sociales e institucionales que incluyen la condición laboral, las relaciones de vecindad, parentesco, amistad y étnicas o de «paisanaje», así como los efectos de los diversos circuitos de abastecimiento y programas sociales a los que recurren las mujeres y sus familias. A su vez, daremos cuenta del valor que adquieren las tradiciones culinarias recreadas localmente en el contexto de migración.

Un punto de partida es que las prácticas alimentarias en tanto manifestaciones socioculturales exceden la cuestión nutricional entendida como la ingesta de sustancias para satisfacer necesidades orgánicas. Desde esta perspectiva, la cocina -parafraseando a Le Breton- *«da cuerpo en doble sentido a los individuos, ya que también les imprime la sensación de identidad»* (2006, 276). En el caso de los/las inmigrantes, la posibilidad de recrear tradiciones culinarias en la ciudad de destino –tanto en el ámbito público como privado- implica un modo de evocar el lugar y la familia de origen y también de establecer o reforzar lazos con paisanos, así como con migrantes de otras procedencias y nativos en la ciudad. Si bien las personas migrantes aprenden a alimentarse según costumbres del país de recepción y de acuerdo con sus condiciones socioeconómicas en el nuevo contexto, la elaboración de platos tradicionales les permite una reactivación gustativa vinculada a los orígenes, necesaria para poder preservar al menos parcialmente la identidad personal (Le Breton 2006). Al mismo tiempo, la recreación de platos tradicionales amalgama nuevos productos de la mano de sustituciones e incorporaciones de ingredientes, artefactos y comportamientos (Fischler 1995, Montanari 2006, Contreras 2014) al alcance en el lugar de destino. En este sentido, las tradiciones culinarias aprendidas en el lugar de origen son resignificadas al nivel local, frecuentemente en contextos de subordinación y discriminación social.

Cabe señalar que en las últimas décadas las migraciones han sido objeto de estudio en diferentes disciplinas, resultando de ello una variedad de enfoques y aportes. En las grandes ciudades del mundo contemporáneo resulta ineludible dirigir la mirada hacia el cambio socio-demográfico debido a los flujos migratorios. En Argentina, las últimas cifras oficiales

existentes informan que para el año 2010 las personas migrantes limítrofes y peruanas constituían el 77,6% del total de la población extranjera residente en el país (INDEC 2010); de las cuales el 60% se concentraba en el ámbito metropolitano bonaerense (desde ahora AMBA).

Desde 1960 en adelante comienza a observarse con claridad un aumento -lento pero sostenido- de la proporción de mujeres de países vecinos que ingresan al país privilegiando el AMBA como punto de llegada. Esta preferencia de las mujeres migrantes por el AMBA está estrechamente ligada con la demanda de mano de obra femenina en el sector servicios, en particular el servicio doméstico (Jelin 2007) especialmente entre mujeres paraguayas y peruanas y en menor medida –como explicaremos en el primer capítulo- bolivianas quienes se desplazan en mayor medida en relación con el patrón migratorio de sus cónyuges. El análisis de los procesos migratorios desde un enfoque de género permite dar cuenta de las especificidades de las trayectorias migratorias de las mujeres según país de origen y permite iluminar las vinculaciones intrínsecas entre la esfera familiar y la laboral y entre los roles asociados a lo productivo y a lo reproductivo (Mallimaci Barral 2013).

Asimismo, la mayoría de las personas migrantes latinoamericanas -varones y mujeres- que se insertan en el AMBA lo hacen en contextos de pobreza. Las opciones laborales para los/as migrantes de países limítrofes y de Perú se han caracterizado históricamente por condiciones de precariedad y explotación provocadas, en parte, por las trabas normativas existentes para obtener la documentación legal<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup>La política migratoria argentina ha tenido sucesivas modificaciones que han obstaculizado la permanencia legal de los inmigrantes en Argentina –con trabas en el otorgamiento del “documento nacional de identidad”. Sucesivos decretos fraccionaron las categorías de residencia que permitían distintos derechos (al trabajo, por ejemplo) y aludían a diversos grados de legitimidad de los inmigrantes en el país (Pacecca 2005). Estas sanciones produjeron inmigrantes indocumentados cuya condición de ilegalidad afectaba su tipo de inserción laboral y social. En el 2003 se sancionó la actual ley migratoria -Ley N°27871- que modificó la normatividad vigente con la incorporación de una perspectiva regional (en base al Acuerdo sobre residencia para nacionales de los Estados Parte del MERCOSUR–Mercado Común del Sur- firmado por los Estados Parte en el 2002)- y de una perspectiva de derechos (Pacecca 2005).

Numerosos/as investigadores/as en antropología y sociología han advertido que estas problemáticas que experimentan personas migrantes, sumadas a los procesos de adaptación personal y familiar a los lugares de residencia, se asocian a situaciones de vulnerabilidad social (Pacecca 2005, Grimson 2006, Canelo 2008, Goldberg 2009). También muestran cómo la visión hegemónica sobre las corrientes inmigratorias hacia Argentina está atravesada por presupuestos racistas que valoran positivamente al migrante europeo por ser «blanco, civilizado y dispuesto al trabajo» mientras el migrante limítrofe se presenta como un «problema» asociado con lo aborigen, salvaje, inculto e indolente<sup>2</sup> (Pacecca 2005:4-5, Grimson 2006, Canelo 2012).

Por otra parte, en el AMBA durante los últimos treinta años la serie histórica de los indicadores socioeconómicos relacionados con la capacidad de compra de los alimentos en los hogares revela el número de personas en situación de pobreza. Si bien la tendencia para el período que nos ocupa (2011-2012) era decreciente, para el 2011 el 8,3% de las personas del AMBA -entre las que se cuentan muchos de los inmigrantes latinoamericanos- estaba en situación de pobreza (INDEC 2014)<sup>3</sup>. Esto, sumado a los cambios en los entornos familiares y sociales, condicionaba los modos de acceso a los alimentos, las prácticas culinarias y la calidad nutricional.

En las últimas décadas del siglo pasado, el proceso de globalización ha transformado y complejizado los sistemas de producción, comercialización y consumo en general y de los alimentos en particular. Las empresas de supermercados se han instalado como actores

---

<sup>2</sup> La República Argentina ha tenido dos grandes flujos inmigratorios: los migrantes provenientes de Europa en el siglo XIX y principios del siglo XX, por un lado, y los migrantes limítrofes, especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XX. Ambos flujos migratorios han recibido valoraciones y tratos notoriamente divergentes por parte de las agencias estatales y de la sociedad civil (Pacecca 2005).

<sup>3</sup> La línea de pobreza (LP) utilizada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) es un indicador significativo para el análisis del acceso a la alimentación pues considera la disponibilidad de dinero en los hogares y del precio de los alimentos que se deberían consumir para satisfacer las necesidades nutricionales de sus integrantes. Durante 1989 el proceso hiperinflacionario ubicó casi a un 40% de los habitantes en una situación de pobreza. Superada esta “crisis”, la proporción de pobres fue disminuyendo hasta alcanzar un piso de 17% en 1993. Sin embargo a partir de ese año las proporciones empiezan a incrementarse ininterrumpidamente hasta alcanzar un pico del 52% en 2003.

hegemónicos en el comercio minorista de la alimentación en las grandes ciudades. Estas empresas –que utilizan innovaciones tecnológicas, logísticas y comunicacionales- son eslabones de un sistema de producción industrial de alimentos a nivel global por el que circulan productos alimentarios que en su mayoría tienen pobre perfil nutricional (con exceso de grasas, azúcares y sodio). Estos sectores concentrados de la economía condicionan en gran medida el acceso y las elecciones de los productos alimentarios por parte de los consumidores, por ejemplo, a través de la determinación de los precios, de los significados atribuidos a los mismos y del marketing que promueve su consumo compulsivo (Gracia Arnaiz 2007, Patel 2008, Contreras 2014).

Al mismo tiempo, en las grandes ciudades la intensificación de los flujos migratorios ha tenido una significativa incidencia en los procesos de producción y en los circuitos de comercialización locales motorizados por personas migrantes (Koc y Welsh 2014, Sassone 2009, Benencia 2006). Las personas migrantes tienden a agruparse en determinados territorios y a fortalecer procesos asociativos así como a dar continuidad a ciertas referencias identitarias nacionales, étnicas y regionales como respuesta a situaciones de discriminación en la sociedad de destino o como oportunidad para activar economías marginales (Pizarro 2009, Gavazzo 2012, Canelo 2013, Novaro 2015).

Es importante señalar que en nuestro país y en toda la región, en particular a partir de la década de 1990, el incremento del desempleo y el empobrecimiento de gran parte de la población impulsaron la puesta en marcha de Programas de Transferencias Monetarias Condicionadas, que apuntan principalmente a la reducción de la pobreza. Los mismos se caracterizaron por ser *focalizados*, ya que se dirigieron a la población de menores recursos - en general familias con niños, niñas y adolescentes entre sus integrantes. Asimismo, tuvieron el carácter de condicionados, porque se basaron en la transferencia de un monto de dinero en efectivo a cambio de diferentes condicionalidades que los destinatarios debían cumplir, especialmente relacionadas con la concurrencia a los sistemas de salud y educación.

Por ejemplo, desde el gobierno de CABA se han implementado programas alimentarios, como «Ciudadanía Porteña» (desde el año 2006) y el «Ticket Social» (desde el año 2008),

con el fin de disminuir la desigualdad social, evitar la indigencia y reducir la pobreza, entre otros factores. Estos programas consisten en una transferencia monetaria mensual por hogar receptor que, mediante una tarjeta o ticket, permite realizar compras de productos alimentarios, elementos de limpieza e higiene y gas envasado necesario para la cocción, en algunos comercios autorizados. Se trata de programas de transferencia condicionada de ingresos dado que se establecen requisitos para la recepción del beneficio, como la asistencia escolar y la atención sanitaria de hijos e hijas. En los mencionados programas, si bien tienen como destinataria a la unidad doméstica, las titulares son primordialmente las mujeres, especialmente las madres.

A su vez, desde el Programa Materno Infantil del Ministerio de Salud de la ciudad de Buenos Aires, con el aporte del Programa de Atención de la Madre y el Niño dependiente de la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil se entregaba a niños, niñas y embarazadas leche en polvo fortificada como complemento dietario con el objetivo de contribuir a la prevención de la desnutrición y la anemia<sup>4</sup>.

Por otra lado, algunos barrios cuentan con comedores comunitarios, muchos de los cuales están subsidiados por el gobierno de CABA, que hacen entrega de alimentos donde las mujeres participan como voluntarias y retiran alimentos. Los comedores comunitarios aparecen como lugar clave para resolver la alimentación en un contexto de escasez de dinero (Neufeld y Cravino 2007).

En este trabajo nos interesa analizar los efectos de los programas sociales desde las perspectivas de las mujeres que son «destinatarias» abordando a las políticas desde un enfoque relacional y prestando atención a la espacialidad de los procesos sociales, las

---

<sup>4</sup> Según la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) realizada en el 2005, la prevalencia para todo el país de desnutrición crónica fue 8,0% (IC 95% 7,0 – 9,2), la desnutrición global fue 2,1%, la desnutrición aguda fue 1,3% y obesidad fue 10,4% [IC 95% 9,3 – 11,5]. En tanto, la prevalencia de anemia para todo el país fue 16,5% (IC 95% 14,9% - 18,2%) en niños de 6 a 72 meses, 34,1% (IC 95% 31,2-27,2) en niños de 6 a 23 meses y 8,9% (IC 95% 7,1-11,0) en niños de 24 a 72 meses. (ENNyS. Documento de resultados, 2007; Kogan et al, 2008).

relaciones de poder y las prácticas y símbolos que conforman la esfera de lo público (Abélès 1997, Manzano 2015).

En este punto cabe mencionar que diferentes autoras (Margulies 2003, Jelín 2007) señalan las dificultades que los migrantes deben sortear para acceder al sistema público de salud, entre las que se destacan episodios de discriminación y una brecha comunicacional entre los/as profesionales y las/os usuarias/os oriundas/os de países limítrofes. Podemos agregar que esta brecha es particularmente sensible en materia alimentaria, dado el papel que la alimentación cumple como vehículo de identidad personal y grupal (Montanari 2006, Fischler 1995).

En cuanto a los cuidados infantiles en general y a la alimentación en particular, las familias (especialmente las mujeres que son quienes asumen en mayor proporción las tareas de cuidados) -tanto migrantes como nativas- recurren a los especialistas en pediatría para controlar y atender a sus hijos/as pequeños/as, consultas que tienen mayor asiduidad durante el primer año de vida de sus bebés. Estas consultas médicas –denominados por el sistema de salud como «controles en salud»- además de ser espontáneas también son solicitadas, como ya mencionamos, como requisito por parte de los programas públicos condicionados. Las prácticas de alimentación de mujeres y familias hacia los niños/as suelen entrar en tensión con las recomendaciones médicas (Colángelo 2012, Solans 2012).

Por otra parte, niños y niñas demandan alimentos aprendidos en la escuela –o en otros ámbitos de socialización- promoviendo incorporaciones de nuevas preparaciones e incluso planteando interrogantes en relación con la accesibilidad a ingredientes y recursos alimentarios en el contexto local (Duque-Páramo 2014, Solans 2014). En este sentido, la demanda infantil de alimentos nos recuerda que la alimentación constituye un elemento central en el establecimiento de relaciones sociales, de intercambio y que vehiculiza el juego de identificaciones y diferenciaciones en los grupos de pares.

Teniendo en cuenta lo expuesto, en esta investigación formulamos las siguientes preguntas: ¿de qué manera las prácticas alimentarias se relacionan con las trayectorias migratorias, la composición familiar y las actuales condiciones de vida en Buenos Aires? ¿Cómo se

manifiestan las relaciones de género en la alimentación y la cocina así como en las trayectorias de migración? ¿Qué vínculos existen entre maternidad, cuidados, alimentación y migración? ¿Cómo están estructurados los paisajes alimentarios en que se sitúan las mujeres y en qué medida posibilitan y condicionan sus prácticas alimentarias? ¿Cómo incide el mercado y las políticas públicas en los paisajes alimentarios a nivel institucional (por ejemplo, efectores de salud, comedores comunitarios), barrial (circuitos de intercambio y abastecimiento) y familiar? ¿Qué efectos tienen estos paisajes en la alimentación de los/as niños/as?

El abordaje de estos interrogantes nos permitirá identificar nudos problemáticos y tensiones entre los condicionantes socioeconómicos, la distribución de tareas domésticas según género, la demanda infantil, la valoración nutricional de los alimentos y las tradiciones culinarias. A partir de la perspectiva etnográfica abordamos las prácticas alimentarias en su contexto y prestando atención tanto a los condicionamientos como a los sentidos que los alimentos adquieren. Con este estudio nos proponemos visualizar y problematizar los efectos de las políticas en la gestión y en la vida cotidiana de los sujetos, aportando herramientas que apunten a generar un marco propicio para el cumplimiento de los derechos de la población, tanto nativa como migrante.

Al ser la alimentación un fenómeno multidimensional y un derecho vinculado estrechamente a la salud y la identidad sociocultural, este trabajo busca aportar a los diseñadores de políticas públicas y a equipos técnicos conocimientos que permitan aprehender la complejidad sociocultural de los procesos migratorios identificables en las prácticas culinarias.

Además, pretendemos brindar herramientas analíticas y metodológicas que puedan ser utilizadas especialmente por los/as profesionales de la salud que asiduamente entablan relación con población migrante, como un paso para incorporar la competencia cultural en sus acciones de promoción de la salud y educación alimentaria y con ello aportar al mejoramiento de la atención y la calidad de vida de las personas migrantes y sus familias.



## **Estado del conocimiento**

### Migración, género y alimentación

En las últimas décadas del siglo pasado las migraciones internacionales experimentaron cambios significativos y, de manera progresiva, se han conformado nuevos mapas mundiales de flujos y conexiones marcadamente distintos de los que prevalecían con anterioridad. A escala global Asia, África y América Latina han reemplazado a Europa como principales regiones de origen en las migraciones internacionales. La composición de los flujos migratorios se volvió más heterogénea, tanto en lo que respecta a las procedencias de los/las migrantes como a sus características personales (Arango 2003).

La feminización de las corrientes migratorias a nivel global ha sido explicada en relación con el significativo incremento del desplazamiento de mujeres hacia los países desarrollados asociado a la «cadena mundial de cuidados» (UNFPA 2006, citado en Mallimaci Barral 2011) fenómeno que remite «a la *transferencia transnacional del trabajo reproductivo como respuesta a una “crisis de los cuidados” que afecta a los países centrales*» (Mallimaci Barral 2011:753). Esta dinámica migratoria corresponde a una nueva estratificación del mercado de trabajo a nivel global que genera una demanda de mano de obra femenina que impulsa los movimientos.

Desde las ciencias sociales, diversas autoras articulan el enfoque de género con los estudios migratorios (Grieco y Boyd 1998, Curtis y Paccoca 2010, Mallimaci Barral 2012 y Magliano 2015). Para ellas, el género constituye una categoría central para abordar los procesos migratorios a través de las etapas de pre-migración, migración y post-migración.

Respecto de la inmigración hacia la Argentina en las últimas décadas se registra un crecimiento significativo de las mujeres que ingresan al país<sup>5</sup>, en número variable según país de origen. La inmigración de mujeres peruanas (que tuvo un fuerte crecimiento durante

---

<sup>5</sup> En Argentina entre la población extranjera el índice de masculinidad (cantidad de hombres cada 100 mujeres) pasó de 120 en 1960 a 84 en el 2001. Fuente: INDEC, Censos Nacionales de Población.

la década del noventa) y, sobre todo, de mujeres paraguayas, se asocian al esquema de feminización arriba señalado, siendo mujeres trabajadoras que migran sin su pareja por motivos estrictamente laborales. Las mujeres bolivianas, en cambio, tienen un patrón migratorio asociado al cónyuge varón y a la reunificación familiar (Courtis y Pacceca 2010, Mallimaci Barral 2011).

En cuanto al terreno alimentario, diversos/as autores/as (Douglas 1980, Fischler 1995, Montanari 2006, Le Breton 2006) han mostrado que la alimentación es un extraordinario vehículo de reconocimiento y de identificación así como de diferenciación sociocultural. Entre los colectivos migrantes, algunas prácticas alimentarias —aun cuando presentan cambios en el tiempo— son características culturales más fuertes que otras como el uso de la lengua materna o la religión (Fischler 1996). Los alimentos crean vínculos sociales y son signos de identidad (Fischler 1996, Contreras y Arnaiz 2005). Desde este enfoque numerosas investigaciones (Calvo 1982, Kaplan y Carrasco 2002, Medina 2002, Le Breton 2006, Sammartino y Benza 2007, Durán Monfort 2011) analizan las prácticas alimentarias de las personas migrantes y sus esfuerzos por recrear recetas de sus lugares de origen, aun admitiendo sustituciones e incorporaciones de ingredientes. Asimismo, las recreaciones de tradiciones culinarias son resignificadas en el contexto de migración. En este sentido cabe señalar su elaboración para la venta antes que para el consumo personal (Canelo 2013).

Al mismo tiempo, los/as migrantes adoptan prácticas alimentarias del nuevo lugar de residencia, en buena medida por la socialización de los jóvenes en el contexto de la escuela, y por su contacto permanente y estrecho con los pares de la sociedad receptora. Así es también que las demandas infantiles suelen generar tensiones y negociaciones en cuanto al menú familiar. El contacto con equipos de salud, que es asidua especialmente en la atención de niños y niñas durante el primer año de vida, es un ámbito donde también se generan tensiones, esta vez entre la orientación / prescripción de profesionales y los saberes y prácticas de la población.

Diversos estudios sobre alimentación plantean que en las sociedades latinoamericanas son las mujeres las principales encargadas de la organización de la alimentación familiar, en cuanto a la obtención y preparación de los alimentos, haciendo uso de recursos

provenientes del ámbito público y privado (Weismantel 1994, Aguirre 2005, Menéndez 2009, Koldorf 2014).

Asimismo, la bibliografía consultada (Garrote 1997, Aguirre 2005, Zafra 2007, Herkovits 2008, Menéndez 2009) muestra que los grupos domésticos no constituyen el único ámbito interactivo de producción de procesos relativos a la alimentación. Las relaciones de parentesco, étnicas, de vecindad, laborales, de pertenencia social e institucional (entre éstas las relaciones con el sistema de salud y los programas sociales) son espacios en el que se gestionan las acciones alimentarias y las redes sociales de integración de las familias a ámbitos más amplios.

### Producción, acceso, consumo

Numerosos estudios abordan las características económico-políticas del sistema global de producción industrial de alimentos, cuyo control está concentrado en pocos sectores (grandes corporaciones, organismos financieros internacionales y gobiernos geopolíticamente dominantes) y que se corresponde con la transición epidemiológica<sup>6</sup> relacionada, a su vez, con la transición nutricional. Se entiende por transición nutricional los cambios en los patrones alimentarios de las poblaciones asociados tanto a una disminución de ingesta de frutas, verduras y cereales como a un significativo incremento en el consumo calórico total, especialmente de grasas y azúcares presentes en los alimentos refinados y procesados industrialmente (Mintz 1996, Patel 2008, Monteiro y Cannon 2012, Gracia Arnaiz 2014, Elliott 2014).

A su vez, diversos investigadores indagan el acceso a los alimentos en las grandes ciudades poniendo énfasis en las características y el funcionamiento de los circuitos de producción y distribución, en la capacidad de compra de la población (relación entre ingresos y precios) y la incidencia de las políticas públicas (Aguirre 2003, Patel 2014, Koc y Welsh 2014).

---

<sup>6</sup> El proceso de transición epidemiológica es definido como aquel caracterizado por cambios en los patrones de morbimortalidad de las poblaciones que progresivamente pasan de presentar perfiles con preeminencia de causas agudas –fundamentalmente infecciosas– a situaciones en las que prevalecen enfermedades crónicas no transmisibles (Durán 2005).

En este contexto de aumento de enfermedades crónicas no transmisibles (desde ahora ECNT) en diversos países se desarrollan programas en el ámbito de salud pública que tienen como eje la promoción de la alimentación saludable y que ponen el foco en el estudio de los ambientes denominados «obesogénicos» que condicionan las elecciones de los consumidores. Estos entornos se caracterizan por la abundancia de alimentos hipercalóricos (con exceso de grasas y azúcares) y por el sedentarismo<sup>7</sup>.

En Argentina, como en los demás países del mundo, han aumentado significativamente -a la par del avance de los procesos de urbanización e industrialización- las ECNT que se relacionan directa o indirectamente con las modalidades de alimentación y con las problemáticas en el acceso a los alimentos. A partir de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) realizada en Argentina en el 2005 se estima que en el país hay un 22,3% de sobrepeso, un 15,3% de obesidad y un 18% de anemia. Los índices se incrementan a medida que son más bajas las condiciones socioeconómicas de los hogares.

Teniendo en cuenta el contexto macro-social que condiciona el acceso, diversas investigaciones en nuestro país analizan las estrategias domésticas de consumo alimentario (Aguirre 2003, Herkovits 2008) o las estrategias alimentarias (Garrote 1997) para dar cuenta de las representaciones y prácticas en relación con la obtención, preparación y consumo de los alimentos a nivel familiar. Como se ha planteado, en la elección del alimento se ponen en juego, además de la relación ingresos/precios (accesibilidad), la tecnología y los insumos asociados a la cocción y a la preparación, el tiempo con que cuenta quien cocina, las valoraciones asociadas a los alimentos, los conocimientos y las formas de comensalía (Aguirre 2003).

Respecto de la alimentación entre personas migrantes, diversos estudios (Kaplan y Carrasco 2004, Duque-Páramo 2014, Koc y Welsh 2014) muestran los modos en que los/las migrantes recrean sus tradiciones culinarias a la vez que incorporan nuevas preparaciones

---

<sup>7</sup> Ministerio de Sanidad y Consumo. Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS). Madrid: 2005.

producto de los intercambios, las posibilidades y las limitaciones socioeconómicas que encuentran en el lugar receptor. Brembeck (2009) -en el marco de una investigación sobre la alimentación entre refugiados provenientes de Irak y Bosnia en Suecia- desarrolla el concepto «paisajes alimentarios de frontera» (*frontiering foodscapes*) para explicar la alimentación de niños/as inmigrantes, que incluyen tanto preparaciones y saberes provenientes de las cocinas de origen como hábitos incorporados en la ciudad de destino.

Asimismo, se ha destacado el rol activo de niños y niñas en sus relaciones y procesos de inserción social (Santillán 2009, Zafra Aparici 2014). Así es como, en los momentos de la comida, niños y niñas juegan un papel activo observando, imitando, explorando, aceptando/rechazando, proponiendo alternativas y modificando las preparaciones culinarias y las normas de comensalía que encuadran las situaciones alimentarias (Piaggio y Solans 2014). Estudios etnográficos (Kaplan y Carrasco 2004, Solans 2014, Duque-Paramo 2014, Novaro 2015) muestran cómo los procesos de socialización y los aprendizajes en marcha en los/as hijos/as de familias migrantes pueden cuestionar las valoraciones y tradiciones vinculadas a los lugares de origen parentales en confrontación con las experiencias locales vinculadas al grupo de pares, especialmente a aquel de la escuela.

Por otra parte, la alimentación de los bebés, especialmente durante el primer año de vida está modelada por las recomendaciones, orientaciones y prescripciones médicas que suelen entrar en disputa con las prácticas y saberes de los grupos sociales (Menéndez 1994, Bonnet 2003, Nari 2004, Colángelo 2012). Asimismo, el proceso de farmacologización de la vida cotidiana (Fox y Ward 2009) así como la industria alimentaria –especialmente la láctea- intervienen en los cuidados, en la alimentación infantil y los significados atribuidos a la lactancia materna y artificial (Van Esterik y Greiner 1981, Scheper Hughes 1997, Narayan 1997).

### **Categorías y conceptos**

El concepto de paisaje alimentario (Brembeck y Johansson 2010, Mikkelsen 2011) ha sido desarrollado para analizar los entornos en que se relacionan personas, alimentos y mensajes

asociados a los mismos desde la perspectiva de los actores involucrados y espacialmente situados. El concepto de paisaje es retomado de los trabajos de Arjun Appadurai (2011) sobre la influencia de la globalización en la vida cotidiana de los grupos sociales. Dicho concepto pretende visualizar que las manifestaciones culturales son el resultado de una perspectiva, es decir, no son fijos e independientes del ángulo en que se los mire. Por lo tanto, los paisajes expresan la situación histórica, lingüística y política de los actores involucrados.

En este estudio el concepto de *paisajes alimentarios* es definido como espacios de relación de las personas entre sí y con los alimentos así como también con los mensajes atribuidos a los mismos (Mikkelsen 2014, Brembeck y Johansson 2010). La idea de *paisaje* destaca la perspectiva del actor localmente situado y la multiplicidad de espacios que habita (Appadurai 2001). Desde este enfoque, los paisajes alimentarios están atravesados por dimensiones tecnológicas, comunicacionales, económicas, ideológicas y étnicas que presentan características diferenciales en cuanto a la organización del espacio, a los significados y prácticas que promueven -entre las personas y con los alimentos- por parte de los distintos actores sociales involucrados. Asimismo, la noción de paisaje es pensada como punto de encuentro (o desencuentro) entre personas, mensajes y alimentos que requiere atender a las interconexiones jerárquicas u horizontales, así como a los modos de desigualdad social que condicionan a los sujetos, sus movimientos y sus prácticas.

Nuestro interés en el estudio de los paisajes alimentarios desde la perspectiva y las prácticas de mujeres migrantes no se centra solamente en develar los mecanismos de control o reproducción de desigualdades sino también en analizarlos como ámbitos de confrontación entre la espacialidad producida desde lugares de poder y aquella que los sujetos construyen desde sus experiencias cotidianas, apropiándose y conformando lo que de Certeau (2000) denomina «la antidisiplina». Como propone Canelo sobre este planteo de de Certeau:

*«Esta noción invita a analizar los modos cotidianos y minúsculos en que los individuos y grupos manipulan los mecanismos de la disciplina y se ajustan a ellos sólo para evadirlos. Para el autor, el modo disperso y silencioso en que los sujetos usan las producciones impuestas por un orden económico dominante también indica producción aun cuando*

*pueda ser considerado un consumo pasivo y ajustado a las reglas impuestas».* (Canelo 2004,53)

De Certeau y sus colegas (de Certeau, Giard y Mayol 1999, de Certeau 2000) explican las prácticas alimentarias cotidianas, antes que como estrategias -las cuales requieren una capacidad del sujeto para aislarse de un ambiente para proceder al cálculo de relaciones de fuerzas- como acciones tácticas de sujetos condicionados por la socio-economía dominante que necesitan apelar a la creatividad y jugar constantemente con acontecimientos para transformarlos en oportunidades, es decir, “cazar al vuelo las posibilidades de provecho” (de Certeau 2000).

En nuestro estudio el concepto de *tácticas de aprovisionamientos* nos permitirá comprender las prácticas cotidianas que las mujeres realizan, dado que diariamente deben atender y confrontar una multiplicidad de factores, entre los cuales, el acceso a los alimentos que incluye tanto el abastecimiento en distintas redes comerciales así como el uso de programas sociales. Este concepto nos permitirá analizar las prácticas de las mujeres y su capacidad de agencia apreciando su actitud activa y reflexiva que les permite recrear, resignificar y transformar sus prácticas en el marco de los condicionamientos socioculturales (Sahlins 1988).

La definición de *prácticas alimentarias* que aquí utilizamos alude a los múltiples usos y actitudes hacia los alimentos que, como plantea Gracia Arnaiz, se manifiestan al expresar el significado de comer, su utilidad o los motivos de hacerlo. La diversidad de prácticas alimentarias se debe a que la alimentación en los seres humanos, además de ser una sustancia para sobrevivir, está mediada por las condiciones materiales y las representaciones simbólicas que articulan las relaciones sociales en las diferentes sociedades (Gracia Arnaiz 2007:237).

En este sentido, las prácticas alimentarias responden a normas de asociación y combinación de alimentos, en función del lugar, el momento, la compañía y la circunstancia. El concepto de *gramáticas culinarias* refiere a la estructuración de las comidas, es decir, a las reglas y los códigos que subyacen a las comidas cotidianas y a las extraordinarias. Por ejemplo, el

orden de los platos varía según criterios de sucesión y combinación: en función de preparaciones principales se definen complementos que preceden, acompañan o siguen (entradas, guarniciones, postres). La capacidad expresiva en relación con las maneras de servir y consumir los alimentos por los conjuntos sociales también forma parte importante de las prácticas alimentarias condicionando en mayor o menor grado la incorporación o no de las preparaciones.

A su vez, nos referiremos a la organización de la alimentación familiar que implica la identificación de los actores implicados en la alimentación familiar (madre, padre, niños/as, adolescentes, adultos mayores, otros) y sus roles diferenciales. Este concepto involucra la distribución intrafamiliar de los alimentos y las formas de comensalidad, atendiendo especialmente a las variables de género y edad. Entendemos la *comensalidad* como un «sitio cultural» (Ochs y Shohet 2014) tanto para los aprendizajes alimentarios como para la incorporación en un sistema de valores y perspectivas morales que cada grupo familiar, histórica y espacialmente situado, comparte y recrea.

Asimismo, las prácticas alimentarias están asociadas a las significaciones de los alimentos. Por significados se alude a las formas con que sujetos y grupos valoran e identifican a los alimentos para clasificarlos, de manera que guían su elección. Las valoraciones apuntan a los juicios positivos o negativos construidos en torno de los alimentos. Al respecto, plantea Montanari, «*la comida no es buena o mala en términos absolutos: alguien nos ha enseñado a reconocerla como tal. El órgano del gusto no es la lengua sino el cerebro, un órgano culturalmente (y por tanto históricamente) determinado, a través del cual se aprenden y se transmiten los criterios de valoración*» (2006, 55). Es decir que, antes de incorporar un alimento, previamente hay que pensarlo e identificarlo como tal. Las identificaciones de los alimentos incluyen las características organolépticas (sabor, aroma, textura) que las personas destacan, como los efectos que perciben sobre el cuerpo (energía, fortaleza, saciedad, etc.) así como la asociación con determinadas circunstancias (ejemplo: torta asociada a festejo de cumpleaños), con cierto status social (caviar, como signo de distinción y riqueza), o con un grupo de pertenencia (picante de pollo vinculado a migrantes



bolivianos). Los alimentos son, en efecto, portadores de significados y se adquieren en parte por estas características (Fischler 1995,79).

Un concepto clave en este estudio es el de *trayectorias de migración* (Courtis y Pacea 2010) de las mujeres migrantes y sus familias en la sociedad receptora. Las trayectorias migratorias son resultantes de los itinerarios que las mujeres y/o familias construyen desde la decisión de migrar y el proceso de inserción en el lugar de destino. En el análisis de la configuración y el entramado de estos itinerarios tendremos en cuenta el contexto de la mujer migrante antes de partir (nacionalidad, edad, motor de migración, historia familiar, origen rural/urbano, situación familiar, necesidad de envío de dinero a familia de origen, nivel de escolaridad, historia laboral) dado que estas características en cierta medida pueden dar cuenta de las diferentes trayectorias socio-económicas posteriores a la migración.

### **Objetivos de la investigación**

Como se ha planteado, analizaremos las prácticas alimentarias de mujeres migrantes a partir de los paisajes en el que ellas se sitúan y a partir de los cuales se despliegan las tácticas de aprovisionamiento, las modalidades de comensalidad y la resignificación de los alimentos en los contextos de migración. Analizaremos la accesibilidad a los alimentos en la ciudad, atendiendo en especial a las condiciones de vida locales, a las redes de abastecimiento, al uso de programas sociales y a las redes barriales e institucionales que posibilitan y condicionan la alimentación. Prestaremos atención a la distribución de las tareas culinarias según género, así como a las valoraciones de los alimentos y las tradiciones culinarias, los gustos de los comensales, tanto como a las demandas y particularidades según edad, género y estado de salud de los integrantes del grupo doméstico.

#### Objetivo general

Describir y analizar las prácticas alimentarias de las mujeres migrantes atendiendo a las trayectorias migratorias, a sus condicionantes socioeconómicos y a la composición del grupo doméstico.

### Objetivos específicos

- ✓ Relevantar las trayectorias de migración
- ✓ Conocer las modalidades de inserción social y laboral de las mujeres migrantes y sus familias en Buenos Aires.
- ✓ Describir las formas de obtención de los alimentos, las redes de abastecimiento y el uso de los planes sociales alimentarios (tarjeta ciudadanía porteña, ticket social, entrega de leche en centros de atención primaria de la salud, asignación universal por hijo, comedores comunitarios).
- ✓ Describir y analizar las formas de obtención, preparación y distribución de los alimentos, gramáticas culinarias y modalidades de comensalidad, según género y grupo etario.

### **Metodología**

Se estudiaron las prácticas alimentarias de familias cuya integrante mujer en rol de madre provenía de Bolivia, Paraguay o Perú, usuarias de los centros de salud y acción social (en adelante, CESAC) de la ciudad de Buenos Aires, con hijos/as lactantes y en edad escolar.

Las unidades de análisis son las familias y las unidades de estudio son las mujeres migrantes en tanto encargadas de las tareas domésticas relacionadas con la alimentación y los cuidados de su propia salud y la de sus hijos e hijas. Al mismo tiempo, se buscó visualizar e indagar sobre las tareas y las redes articuladas a partir de los distintos integrantes de la familia (hombres, niños y niñas, adolescentes, adultos mayores) en relación con la alimentación.

Como criterio de selección de la población objetivo se buscó que las mujeres migrantes procedieran de Bolivia, Paraguay o Perú, que fueran usuarias de efectores públicos de salud de la ciudad de Buenos Aires y que tuviesen hijos/as lactantes y/o en edad escolar.

El grueso del trabajo de campo se realizó en barrios del sur de la CABA entre el segundo semestre del año 2011 y el primer semestre del 2012, aunque el mismo se prolongó hasta 2013 inclusive. Luego de una etapa diagnóstica y del primer acercamiento al campo se trabajó con 15 mujeres migrantes, siete procedentes de Paraguay, cuatro de Bolivia y cuatro de Perú. La entrada en terreno fue facilitada por profesionales de los CESAC<sup>8</sup>. Los primeros contactos con las mujeres a las que se invitó a participar del estudio se realizaron en la sala de espera de los centros de atención primaria de la salud y a través de la intermediación de profesionales de los equipos de salud, primordialmente en los momentos de entrega de leche. A su vez, desde los equipos de salud nos contactaron con centros culturales y educativos barriales donde funcionaba el Programa Juegotecas en Salud. Asimismo, nos contactaron con comedores comunitarios en los que participaban especialmente mujeres paraguayas; allí hemos conocido a cuatro de las mujeres que participaron en la investigación y, además, fue el ámbito donde hemos realizado entrevistas.

Las mujeres entrevistadas eran usuarias de distintos CESAC del sur de la ciudad, excepto una mujer peruana usuaria de un efector del público del norte de la ciudad dado que, si bien había residido durante más de quince años en el sur de la ciudad, al momento de la entrevista residía en un municipio al noroeste de la misma (en este sentido, fue la única mujer que participó de la investigación que no estaba residiendo en la ciudad aunque sí continuaba haciendo sus controles de salud en el sistema público de la misma).

Al entablar los contactos con las mujeres a partir de profesionales de los centros de salud, fue difícil conocer a migrantes recién llegadas; la mayoría tenía más de diez años de residencia en la ciudad. Las pocas mujeres llegadas con una residencia en la ciudad menor a los dos años fueron contactadas en los comedores comunitarios.

---

<sup>8</sup> Como se mencionó, el trabajo de campo intensivo se realizó en el marco de una beca otorgada por la comisión Salud Investiga del Ministerio de Salud de la Nación en el año 2011.

Posteriormente, se programaron visitas domiciliarias, a fin de poder realizar observaciones de las prácticas cotidianas de alimentación de las familias. En los hogares se realizó observación participante y entrevistas a los integrantes del hogar, especialmente a las mujeres pero sin descartar la participación de los varones y los/as adultos/as mayores.

Para relevar las prácticas alimentarias se buscó indagar en las características de las comidas diarias, tanto estructuradas como informales (es decir, las comidas que responden a momentos y horarios predeterminados, como aquellas que tienen lugar por fuera de las reglas establecidas), los horarios de cada una; los ingredientes y las formas de abastecimiento; las modalidades de combinación, preparación, condimentación y cocción; la distribución de las tareas alimentarias entre los miembros del hogar; las modalidades de comensalidad; la distribución intrafamiliar de los alimentos; significados y valoraciones atribuidos a los alimentos y preparaciones; la alimentación entre niños y niñas lactantes (lactancia exclusiva y primeros alimentos/ preparaciones/ bebidas incorporados); prescripciones y prohibiciones; la alimentación infantil (edad escolar): preferencias y rechazos en el ámbito doméstico.

En cuanto a las trayectorias de migración indagamos en los contextos de las mujeres migrantes antes de partir; el país de procedencia; el ámbito de origen (rural/urbano); la composición de la familia de origen; el nivel de escolaridad; la historia laboral; la edad al momento de migrar; el motivo de migración. Además, investigamos sobre las condiciones de vida en la sociedad receptora; las redes parentales, étnicas o de amistad; el lugar de residencia; las características de la vivienda (infraestructura y equipamiento); la composición familia actual (integrantes, edad, sexo, nivel de escolaridad); la inserción laboral; el acceso a servicios de salud, sociales y educativos.

Se realizó observación participante en comedores comunitarios, así como en comercios y ferias barriales, y también en centros de abastecimiento motorizados por personas migrantes (por ejemplo, en el barrio de Liniers).

Además, se realizó observación participante en celebraciones realizadas en espacios públicos de la ciudad que congregan a diversas colectividades, con el fin de indagar acerca de las prácticas alimentarias en eventos festivos. Se observaron los siguientes eventos:

Colectividad	Festividad	Fecha	Barrio
Boliviana	Feria de las Alasitas	24 de enero	Parque Avellaneda
	Virgen de Copacabana	28 de agosto	Barrio Charrúa
Paraguaya	Virgen de Caacupé	8 de diciembre	Barracas
Peruana	Señor de los Milagros	31 de octubre	Balvanera y San Nicolás

Para comprender las prácticas alimentarias de las mujeres entrevistadas se utilizaron combinadamente diversas estrategias de la metodología cualitativa: entrevistas semi-estructuradas, abiertas y en profundidad, y observación participante.

Asimismo, incluimos al análisis los resultados de la aplicación de los denominados «Recordatorios de 24 horas de ingesta de alimentos» (de ahora en más, “los recordatorios”). Se trata de una herramienta metodológica desarrollada por nutricionistas que permite relevar información detallada de los alimentos y bebidas consumidos el día anterior, atendiendo a los tipos de alimentos, cantidades, modos de preparación, entre las variables más relevantes (Ferrari 2012). Tiene como finalidad valorar la ingesta nutricional. Se utilizan medidas caseras o modelos fotográficos que sirven de referencia para estimar las porciones consumidas. Además, se requiere tener en claro si la ingesta del día anterior fue habitual o fue diferente por algún motivo.

En conjunto con nutricionistas de un CESAC elaboramos el esquema o grilla que sirvió de base para realizar los recordatorios. El mismo constaba de tres partes: en primer lugar el

relevamiento de los alimentos consumidos por los integrantes del grupo doméstico en el hogar; luego, un registro de las cantidades y detalles de preparación por uno de los/as niños/as integrantes de la familia; por último, se buscó registrar una preparación «especial» propuesta por la mujer entrevistada, con ingredientes, cantidades, formas de preparación y «secretos» incluidos (ver Anexo I). Los resultados de los recordatorios fueron analizados por las nutricionistas y también por nosotras. Más allá de su valoración nutricional, el detalle de la comida del día anterior arrojó información significativa acerca de las circunstancias en que acontecía cada situación alimentaria narrada y nos permitió un acercamiento a la perspectiva de los actores involucrados. Así es que decidimos incluir los recordatorios en el proceso de construcción de datos etnográficos.

Se incluyó también la revisión de fuentes secundarias elaboradas por la Dirección de Estadísticas y Censos de la Ciudad, el Departamento de Análisis Estadístico y el Programa Nutricional del Ministerio de Salud (GCBA).

El registro de esta información se realizó mediante libreta de campo, grabaciones y fotografías, confección de fichas temáticas y planillas de observación. Se realizaron registros minuciosos de las visitas a los CESAC, a los comedores comunitarios, a las casas de familias y a los eventos festivos. Se elaboraron notas de campo con descripciones detalladas de las observaciones y reconstrucciones / desgrabaciones<sup>9</sup> de las entrevistas, que incluyeron datos del contexto en el que las mismas tuvieron lugar.

La elaboración y sistematización de los registros constituyó una etapa inicial del análisis, que acompañó el desarrollo del trabajo de campo y permitió ir ajustando los instrumentos y chequeando las hipótesis emergentes. El registro sistemático permitió la construcción de los datos empíricos, la posibilidad de interrogar el material construido y de volver una y otra vez a teorizar, analizar y relevar nuevas relaciones a partir de las situaciones relevadas. Como plantea Elsie Rockwell (2009):

---

<sup>9</sup> Se pidió permiso a los/as interlocutores/as para grabar las entrevistas a fin de obtener un registro discursivo más completo.

*«Elaborar un registro público de la experiencia: si bien estas miradas hacia uno mismo son parte integral de la experiencia de campo, así como lo son los efectos de espejo, la etnografía tiene otro fin: conocer lo desconocido, escuchar y comprender a otros. Si bien en todo registro está presente la persona que lo realizó, también deben estar los demás. Cuando esto se logra es posible volver a ver desde otro lugar lo que sucedió y comprender su significado desde una perspectiva cercana a la local. Hacer etnografía cobra sentido cuando se logra agregar al acervo registrado otras maneras de mirar, entender y transformar la vida local».* (Rockwell, 2009:50).

En la etapa final, se procedió a definir los ejes comparativos de discusión analítica, y a contrastar e integrar los resultados alcanzados a partir de las diferentes unidades de análisis consideradas. Cabe señalar que la inclusión de mujeres migrantes procedentes de tres países posibilitó por un lado efectuar comparaciones pero limitó al mismo tiempo la capacidad de profundizar las dinámicas singulares de cada colectivo particular.

### **Organización de los capítulos**

En el capítulo I de esta tesis abordaremos las trayectorias de migración de las mujeres migrantes, incluyendo la decisión de migrar en el lugar y familia de origen y la inserción en Buenos Aires, tomando en el análisis elementos de los estudios migratorios y un enfoque de género. Intentaremos dar cuenta de los modos en que el género organiza el proceso migratorio y de qué manera la migración de mujeres expresa la división social del trabajo por género en el contexto de la globalización.

En el capítulo II analizaremos los modos en que las tareas involucradas en la cocina les fueron atribuidas a las mujeres como responsabilidad en el ámbito doméstico. Asimismo, nos detendremos en las características de los barrios y las viviendas donde residían las mujeres con sus familias y, especialmente, prestaremos atención a la infraestructura de las cocinas y el acceso al agua.

En el capítulo III describiremos los programas públicos que tenían a las mujeres en rol de madres como titulares de los mismos. Nos preguntamos ¿qué ligazones existen entre maternidad y alimentación? ¿De qué manera los programas sociales reproducen o desafían estereotipos de género en cuanto a la alimentación familiar? Procuraremos responder a estos interrogantes e identificar efectos de esas políticas en la alimentación familiar.

En el capítulo IV analizaremos paisajes alimentarios en que se situaban las mujeres, atendiendo a las dimensiones técnicas, comunicacionales, económicas, ideológicas y étnicas que atraviesan cada paisaje. En este sentido exploraremos los modos en que estaban conformados distintos sistemas de intercambio y aprovisionamiento a nivel local así como también nos detendremos en los comedores comunitarios y fiestas religiosas. Al mismo tiempo, abordaremos el siguiente interrogante: ¿de qué manera la estructuración de los paisajes -social y políticamente contruidos- condicionan o posibilitan el acceso y la selección de los alimentos?, ¿qué relaciones propician los paisajes entre las personas y con los alimentos?, ¿de qué modo las mujeres migrantes muestran su agencia en el despliegue de habilidades y recursos para el aprovisionamiento y preparación de alimentos?

En el capítulo V analizaremos las prácticas de las mujeres en relación con la preparación del menú familiar y el significado de las tradiciones culinarias en contextos de migración y pobreza. A su vez, plantearemos la comensalidad en el hogar como sitio de intercambios, tensiones y negociaciones entre las personas adultas y las demandas de hijos e hijas vinculadas a los aprendizajes realizados en sus propios ámbitos de socialización, por ejemplo, la escuela. Finalmente, analizaremos la alimentación infantil y abordaremos las disputas de sentido en relación con el concepto de lactancia atendiendo a la perspectiva de las mujeres en relación con los paisajes alimentarios y los programas sociales desarrollados en los capítulos anteriores.



## **CAPÍTULO I**

### **MUJERES, TRAYECTORIAS MIGRATORIAS E INSERCIÓN LABORAL EN BUENOS AIRES.**

---

En este capítulo analizaremos las trayectorias migratorias de mujeres provenientes de Bolivia, Paraguay y Perú residentes en Buenos Aires tomando aportes de los estudios migratorios.

En Argentina la migración formó parte de la conformación del Estado nacional y continúa siendo un componente relevante en la composición de la población; sin embargo, ha modificado significativamente su porcentaje y procedencia. Si los migrantes de ultramar llegaron a representar casi el 30% de la población local a principios del siglo XX, hoy en día la población inmigrante alcanza el 4,5% de la población (INDEC 2010) y procede sobre todo de países latinoamericanos. Los censos indican que desde 1960 la migración proveniente de países limítrofes y Perú –que anteriormente elegía como destino las economías regionales fronterizas ligadas al trabajo rural- se fue concentrando en el área metropolitana de Buenos Aires (desde ahora AMBA) al tiempo que se fue feminizando.

En el marco de la flexibilización del mercado laboral implementada por las políticas neoliberales aplicadas en las últimas décadas del siglo pasado en los países de la región, la migración de mujeres procedentes de Paraguay, Bolivia y Perú hacia Argentina aumentó, en gran medida, impulsada por la demanda local de mano de obra para segmentos de trabajo intensivo, de baja remuneración y precario, por ejemplo, el trabajo doméstico y la construcción.

Tradicionalmente los estudios neoclásicos sobre migración internacional han centrado la atención en la migración masculina entendiéndola como una migración de trabajadores cuya decisión de migrar estaba basada en un cálculo racional de costo/beneficio - especialmente monetario- y asumiendo que las redes sociales involucradas eran dominio fundamentalmente de varones. Estos estudios han indagado escasamente acerca de la migración femenina dado que desde esa perspectiva teórica se consideraba a las mujeres

como acompañantes en calidad de cónyuges o hijas de un migrante masculino principal, antes que como trabajadoras o cabeza de movimiento migratorio.

Tras la creciente feminización de las corrientes migratorias a nivel global y el impulso de los estudios de género, se procuró superar los sesgos de los estudios tradicionales para recuperar el protagonismo de las mujeres en los movimientos de población internacionales. De esta manera, se comenzó a cuantificar y visibilizar a las mujeres y se demostró que en muchos casos migraban de un modo relativamente autónomo antes que como acompañantes de hombres trabajadores. Estos estudios señalaron la necesidad de construir nuevos modelos teóricos para dar cuenta de las especificidades de la migración femenina (Grieco y Boyd 1998 Mallimaci Barral 2005, Magliano 2007).

Para intentar dar cuenta de las nuevas dinámicas y la intensidad de los desplazamientos humanos, las teorías migratorias incorporaron asimismo el abordaje de las redes de migración. Aun manteniendo el supuesto de la elección racional de los enfoques tradicionales, se tomó como unidad de análisis ya no a los individuos aislados sino a la unidad doméstica. Con este aporte, la decisión de migrar es entendida como una estrategia familiar especialmente orientada a diversificar las fuentes de ingresos con el fin de disminuir riesgos, tales como el desempleo, la pérdida de ingresos o de cosechas.

La perspectiva feminista reconoce la importancia de incluir la noción de redes migratorias empero problematizando las conceptualizaciones de grupo doméstico que, lejos de ser concebido como unidad armónica tal como lo describieron los análisis funcionalistas, es caracterizado por relaciones conflictivas y desiguales. Las acciones en el seno de la familia se comienzan a analizar como producto de tensiones entre sus integrantes, vinculados entre sí por relaciones de poder según sexo, edad y lugar en la estructura de parentesco. Desde este enfoque, las relaciones de género se consideran centrales en la organización del proceso de migración, desde la decisión en el interior del grupo doméstico entre quienes son candidatos a emigrar y en qué momento, hasta las modalidades de inserción socioeconómica en la sociedad de destino (Grieco y Boyd 1998, Mallimaci Barral 2005, Curtis y Pacceca 2010).

En cuanto a las migraciones latinoamericanas, las investigaciones muestran que la migración femenina registra, en mayor medida que la masculina, una fuerte impronta de negociación y evaluación de desventajas y beneficios que concierne a la totalidad de la unidad doméstica de origen (Courtis y Pacceca 2010, 173).

Cabe señalar que el género como concepto teórico es multidimensional: es una categoría relacional en tanto se centra en las relaciones entre hombres y mujeres; además, es una relación de poder dado que como principio de organización social no opera de forma neutra (Rosaldo 1979); es una construcción social que define valores, expectativas y comportamientos en una determinada sociedad; y su contenido no es universal ya que varía según el contexto histórico, las pertenencias étnicas y de clase (Stolke 1999, Magliano 2007).

Desde la perspectiva feminista se propone la categoría de división del trabajo por género para analizar con mayor profundidad las relaciones económicas de producción en una formación social, dado que la división del trabajo a partir del género atraviesa a todo grupo social y no se deriva ni se reduce a un análisis de clase (Young 1992,7).

Entendemos que el género se manifiesta en los procesos de migración así como en la división social del trabajo, en lo que concierne a la producción y la reproducción de los grupos sociales. En este capítulo analizaremos cómo se expresa el género en las trayectorias de migración, incluyendo la pre-migración y la decisión de migrar hasta la inserción laboral en Buenos Aires. En el próximo capítulo nos detendremos a analizar la vivienda, la división del trabajo por género relativa a la alimentación en el hogar, problematizando el concepto de familia y, a su vez, atendiendo al contexto de migración.

En este sentido, aquí nos preguntamos: ¿cómo el género organiza el proceso migratorio incluyendo la decisión de migrar así como la inserción laboral en la sociedad de destino? ¿Qué relación existe entre las relaciones de género en el hogar y la incorporación de la mujer al mundo del trabajo asalariado? ¿De qué manera la migración de mujeres expresa la división social del trabajo por género en el contexto de globalización?

A continuación, en primer lugar, presentaremos las características de las migraciones regionales hacia Argentina y, especialmente, las modalidades de feminización de esa migración y las oportunidades de trabajo en Buenos Aires. Posteriormente analizaremos las características socioeconómicas de las mujeres entrevistadas y su trayectoria migratoria. Nos detendremos especialmente en su inserción en el trabajo doméstico remunerado, así como en confección de indumentaria en talleres textiles y en el ámbito doméstico – especialmente de las mujeres bolivianas- por ser mercados de trabajo en los que significativamente se desempeñan las mujeres que participaron en nuestra investigación y que, por otra parte, coincide con las tendencias que marcan los datos sobre ocupación laboral de las mujeres provenientes de Bolivia, Paraguay y Perú en Buenos Aires.

### **Migraciones latinoamericanas hacia Argentina, segmentación del mercado laboral y asentamiento en el AMBA.**

Para el análisis de los flujos migratorios contemporáneos en Argentina ha de tomarse en consideración los efectos de las políticas de corte neoliberal implementadas en las últimas décadas del siglo pasado que impactaron fuertemente en la calidad de vida de vastos sectores sociales en América Latina. La profundización de este modelo, que en la década del noventa se extendió en gran parte de la región, supuso procesos de ajuste estructural y reestructuración económica y la aplicación de políticas regresivas para la gran mayoría de la población, situación que se tradujo en un significativo aumento de los niveles de desempleo, un crecimiento de los índices de pobreza, una precarización del trabajo asalariado y una marcada desigualdad en la distribución del ingreso y polarización social.

Tal como señala Magliano (2007), los cambios en el mundo del trabajo a partir de la década de los setenta y en especial luego de las medidas adoptadas en el marco del Consenso de Washington, repercutieron en el trabajo femenino aumentando las formas de precarización de las mujeres en los mercados de trabajo, muchas de las cuales debieron migrar internamente en sus países y luego al exterior en busca de mejores oportunidades. A su vez, el creciente protagonismo de la mujer en la generación de ingresos tuvo como contrapartida

que la migración internacional se erigiera como estrategia viable para ellas, estrategia sin duda facilitada por un abaratamiento de los costos de transporte, una mayor fluidez de la comunicación y la operatoria de redes sociales transnacionales (Cerrutti 2012). De todos modos, la feminización de las corrientes migratorias no supuso necesariamente una mejora en su calidad de vida; por el contrario, en muchos casos ha conllevado una mayor precarización de las trabajadoras migrantes como efecto de la creciente informalidad de los empleos con bajos salarios así como también por la perpetuación de la división del trabajo por género y los estereotipos sexistas.

A finales del siglo XIX y comienzos del XX la Argentina fue uno de los países receptores de la masiva inmigración transatlántica para posteriormente constituirse en el centro de atracción del sistema migratorio regional en el Cono Sur. El auge de las economías regionales del norte del país a mediados del siglo XX atrajo a trabajadores de Bolivia y Paraguay para responder a la demanda estacional de mano de obra masculina en las plantaciones de caña de azúcar, algodón y tabaco. Esta migración se caracterizó por la itinerancia entre lugar de origen y de destino. En la década de 1960 estas economías entraron en crisis debido a la caída de los precios de los productos regionales, a la mecanización del agro y a la consolidación del modelo de sustitución de importaciones en la industria. Desde entonces el lugar de destino de la migración proveniente de países limítrofes viró de las provincias fronterizas hacia las grandes ciudades, especialmente al AMBA, que ofrecía una gran disponibilidad de empleos de baja calificación en los sectores de servicios (entre ellos el doméstico) y de la construcción. En este nuevo lugar de destino el flujo migratorio se fue feminizando y el tiempo de estadía tendió a ser más prolongado, incluso permanente (Canelo 2013, Grimson 2006, Pacceca 2005).

En las dos últimas décadas la migración regional pasó de 821.297 personas en 1991 a 1.471.399 personas en 2010, lo que significa un 79% de incremento relativo (INDEC 2010). En estos últimos veinte años, la inmigración de países latinoamericanos a Argentina comprende principalmente a personas nacidas en Bolivia, Paraguay y Perú con un considerable descenso de las migraciones uruguaya y chilena respecto de las décadas anteriores. El dinamismo de esta migración fue central para el aumento del stock total de

migrantes en el país y en todos los casos fue acompañado por una disminución del índice de masculinidad. Sin embargo, las investigaciones cualitativas destacan que tanto la dinámica como las modalidades de la feminización de esta migración presentan variaciones según país de origen (Courtis y Pacecca 2010, Cerrutti 2012).

La migración paraguaya fue la que más tempranamente comenzó a dirigirse al AMBA a la par que se fue feminizando, con una importante inserción de las mujeres en el trabajo doméstico, así como en comercio y servicios comunales. La migración boliviana, en cambio, a partir de 1980 comenzó a aumentar su presencia en el AMBA y a feminizarse lentamente, conservando un fuerte componente masculino asociado a la inserción laboral en los trabajos rurales (producción hortícola en AMBA), en la manufactura (indumentaria) y en la comercialización (verdulerías, ferias), así como también en la construcción (para los varones) y el servicio doméstico (para las mujeres). La migración peruana es más reciente, data de la década de 1990, altamente feminizada y se dirige en su mayoría al AMBA –así como a otras grandes ciudades- insertándose en las áreas de trabajo doméstico, así como también en servicios personales y comercios.

En Argentina, la segmentación del mercado laboral mantuvo a las personas migrantes como mano de obra complementaria de la nativa, en puestos de trabajo informales, precarios e inestables, estrechamente relacionados con las restricciones en las normativas existentes para obtener la documentación legal, así como con la flexibilización y desregulación laboral -entre otras medidas- impuestas por las políticas de corte neoliberal aplicadas en las últimas décadas del siglo pasado (Courtis y Pacecca 2010, Pizarro 2009, Benencia 2006).

Cabe señalar que la política migratoria argentina ha tenido sucesivas modificaciones que han obstaculizado la permanencia legal de los inmigrantes en el país al imponer trabas en el otorgamiento del «documento nacional de identidad». Durante la segunda mitad del siglo XX sucesivos decretos fraccionaron las categorías de residencia que permitían o dificultaban el ejercicio de distintos derechos (por ejemplo, al trabajo) (Pacecca 2005). Estas sanciones produjeron inmigrantes «indocumentados» cuya condición de ilegalidad afectaba su tipo de inserción laboral y social. En el 2003 se sancionó la actual ley migratoria (Ley N°27871) que modificó la norma vigente con la incorporación de una

perspectiva regional (sobre la base del Acuerdo sobre residencia para nacionales de los Estados Parte del MERCOSUR–Mercado Común del Sur- firmado por los Estados Parte en el 2002) y con un enfoque de derechos (Pacecca 2005)<sup>10</sup>.

El plan de convertibilidad vigente desde 1991 al 2001 produjo fuertes transformaciones en el mercado de trabajo argentino, entre las que se destaca el notable aumento de las tasas de desocupación que afectó de variadas maneras a los procesos migratorios. A la par que se retrotraía la demanda de trabajo, en ciertos nichos laborales –por ejemplo, el trabajo doméstico- la demanda creció y las mujeres migrantes latinoamericanas aumentaron su participación económica empleándose en este rubro al tiempo que la migración interna declinaba.

Como muestra el Cuadro N°1, la inserción de las mujeres migrantes por rama de actividad según país de nacimiento muestra interesantes variaciones. Las mujeres procedentes de Bolivia se emplean en mayor variedad de ramas: agricultura, manufactura, comercio, servicios personales y servicio doméstico; en tanto que quienes vienen de Paraguay y de Perú se insertan privilegiadamente en trabajo doméstico y, en proporciones reducidas, en el comercio y los servicios comunales.

En lo que respecta las mujeres paraguayas, el trabajo doméstico ha sido el principal empleo en Argentina y el motor de la migración de muchas de ellas. La demanda de trabajadoras domésticas en los grandes centros urbanos aceleró la migración de mujeres solas, aun en edades muy jóvenes. Estos traslados generaron cadenas migratorias y redes de asistencia en el lugar de destino. Sin embargo, estos lazos sociales entre migrantes paraguayas no

---

<sup>10</sup> En un contexto internacional en el que los países desarrollados han impuesto crecientes barreras a la movilidad de las personas haciendo cada vez más restrictivas sus políticas migratorias, Argentina ha sido pionera en la región promulgando y reglamentando la actual Ley de Migraciones en concordancia con tratados internacionales de protección de los derechos humanos de los/as migrantes y de sus familias. Si las normativas anteriores consideraban al/la inmigrante como «un peligro para la seguridad nacional y le negaba el acceso a derechos fundamentales garantizados por la Constitución Nacional a todos los habitantes del país» (Ceriani y Morales 2004, citado en Cerruti 2012, 6) la nueva ley confiere a los/as extranjeros/as un conjunto de derechos: a migrar y a regularizar la situación jurídica, garantiza el acceso igualitario a los servicios sociales (servicios sociales, bienes públicos, salud, educación, justicia, trabajo, empleo y seguridad social) y a la reunificación familiar (Courtis y Pacecca 2007, Pacecca 2005, Cerruti 2012).

generaron de manera importante nuevas opciones de trabajo; las nuevas migrantes –como las antiguas- siguieron insertándose en los mismos empleos que tuvieron históricamente disponibles.

La migración proveniente de Perú presenta características diversas debido a su menor antigüedad y su importante crecimiento –acompañado de una significativa feminización- en el lapso de una década. El incremento de mujeres peruanas en Argentina a partir de la convertibilidad y su presencia cada vez mayor en el trabajo doméstico indica que este nicho laboral parece haber generado más demanda de connacionales para este trabajo. Para el 2001 en Argentina, de un total de casi 700.000 empleadas domésticas, el 88.4% eran argentinas, en tanto que 11.6% provenía de países latinoamericanos. A su vez, 20% de quienes trabajaban en el AMBA provenía de un país latinoamericano y este valor ascendía a 45% cuando se analiza únicamente la ciudad de Buenos Aires. Como muestran Courtis y Pacecca (2010), si bien cuantitativamente la mayor cantidad de empleadas domésticas latinoamericanas -en relación con la población económicamente activa (PEA)- proviene de Paraguay, el empleo doméstico es la principal opción laboral para las mujeres provenientes de Perú.

A su vez, en comparación con las mujeres bolivianas y paraguayas, son muchas más las peruanas empleadas en trabajo doméstico y muchas menos las que buscan trabajo. Como indica el Cuadro N° 1, el 37.1% de las mujeres paraguayas buscan empleo mientras en el caso de las peruanas sólo el 19.2% lo hace.



CUADRO N° 1 DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR RAMA DE ACTIVIDAD DE MUJERES PROVENIENTES DE BOLIVIA, PARAGUAY Y PERÚ, 2001			
	BOLIVIA	PARAGUAY	PERÚ
Mujeres	100.0	100.0	100.0
Ocupadas en categorías seleccionadas	57.4	57.3	75.1
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	8.2	0.5	0.1
Industrias manufactureras	8.5	4.0	3.0
Comercio, reparaciones, hoteles y restaurantes	16.5	8.0	8.1
Servicios comunales, sociales y personales	7.3	8.2	8.1
Servicio doméstico	16.9	36.5	55.8
Buscan trabajo	37.3	37.1	19.2

Fuente: Proyecto IMILA/Celade. En: Courtis y Pacecca 2010, 165. Las autoras advierten que para este cuadro fueron excluidas categorías que tenían porcentajes muy bajos.

La migración boliviana, en cambio, se feminizó tardíamente. A partir de la década de 1980, inmigrantes bolivianos comenzaron a incorporarse en el mercado laboral del cordón hortícola del AMBA dando origen a lo que se denominó la «escalera hortícola boliviana» (Benencia 2006)<sup>11</sup>. A partir de mediados de la década de 1990, migrantes bolivianos se instalaron en talleres textiles. Al igual que lo que sucedió en la horticultura, algunos de los inmigrantes con el tiempo lograron cierta movilidad económica, lo que les permitió «instalar un taller propio» (en el caso de la confección de indumentaria) o convertirse en «contratistas» (por ejemplo, en la construcción). Esta tendencia al «*cuentapropismo*» entre los migrantes bolivianos fue posible porque confluyeron diversos factores, entre otros, la posibilidad de aprender en el lugar de destino el oficio trabajando para sus patrones

---

<sup>11</sup> Migrantes bolivianos comenzaron trabajando como peones o “medianeros” y, con el tiempo, algunos lograron ascender en la “escalera boliviana” (Benencia y Quaranta 2006) para convertirse en arrendatarios o propietarios de las quintas. En los últimos años, algunos han logrado insertarse en la comercialización teniendo sus propios puestos en diversos mercados fruti-hortícolas (ferias y verdulerías) o desempeñándose como transportistas. Los migrantes recién llegados a las zonas urbanas se insertan a trabajar, entre otros rubros, como peones en las quintas, o en mercados fruti-hortícolas ya sea atendiendo los puestos de sus parientes o como “chagarines”.

(paisanos o no) y la disponibilidad de redes sociales que les permitieran conseguir mano de obra para su emprendimiento.

Puesto que los emprendimientos -tanto en el área fruti-hortícola como textil- incluyen la comercialización del producto, buena parte de los migrantes bolivianos -tanto hombres como mujeres- tienen posibilidades de insertarse en la producción, en la manufactura y en la comercialización, como indica el Cuadro N° 2. Las mujeres, además, pueden emplearse como trabajadoras domésticas, aunque a esta última opción tienen relativamente menos acceso por la mayor autonomía familiar que requiere (Courtis y Pacecca 2010). Las autoras sostienen que la mayor lentitud en el descenso del índice de masculinidad de la migración boliviana y el peso del trabajo familiar sugiere un menor grado de autonomía de las mujeres en las diversas etapas migratorias.

Durante los primeros años del nuevo milenio convergen una serie de circunstancias que continúan situando a la Argentina como lugar de destino de flujos migratorios internacionales. Por un lado, el aumento en las tasas de crecimiento económico a partir del año 2003 vigorizaron el mercado de trabajo en general y los sectores tradicionalmente demandantes de mano de obra inmigrante en particular (Baez *et al.*, 2011 citado en Cerrutti 2012) y por el otro, la transformación de la política migratoria argentina ya señalada.

En este sentido, las elevadas tasas de crecimiento económico experimentadas durante los años recientes que revitalizaron el mercado de trabajo junto con el operativo de regularización migratoria Programa Patria Grande<sup>12</sup> y las oportunidades de radicación bajo la nueva ley han tenido un efecto positivo en las condiciones laborales de los trabajadores migrantes. Estos factores contribuyeron a mitigar los problemas derivados de la irregularidad migratoria, la cual generaba situaciones de exclusión y de vulnerabilidad ya

---

<sup>12</sup> Sólo mediante el programa “Patria Grande” iniciado en el año 2006 -que tuvo como objetivo central regularizar la situación migratoria de los inmigrantes de Brasil, Paraguay, Uruguay, Bolivia, Chile, Perú, Venezuela, Colombia y Ecuador que ya estaban residiendo en la Argentina- se otorgaron 98.539 radicaciones permanentes y 126.385 radicaciones temporarias (Dirección Nacional de Migraciones). [http://www.migraciones.gov.ar/pdf\\_varios/estadisticas/Patria\\_Grande.pdf](http://www.migraciones.gov.ar/pdf_varios/estadisticas/Patria_Grande.pdf)

que conducía a que los trabajadores se viesen forzados a ocuparse en empleos en los que no tenían la protección que brinda la legislación laboral nacional<sup>13</sup>.

En la ciudad de Buenos Aires, las familias constituidas por personas procedentes de países limítrofes se ubican en los barrios de la zona sur, donde viven y trabajan (Goldberg 1999, Canelo 2013) y la población peruana se ha instalado también en el centro de ciudad. La agrupación zonal, parafraseando a Canelo (2010), responde *«tanto a la mayor disponibilidad de soluciones habitacionales económicas –y precarias- en estas zonas – como pensiones, hoteles, casas “tomadas” y villas de emergencia-, como también a la presencia de redes de parentesco, paisanaje y vecindad que facilitan el acceso al trabajo y la vivienda»* (Canelo 2010, 42).

Según los datos del Departamento de Estadísticas de Salud del Ministerio de Salud del Gobierno de CABA (2012), en los CESAC del sur de la ciudad, que corresponden a la Región Sanitaria 1 y 2 (como muestra la Ilustración 1), del total de las mujeres embarazadas que allí se atienden un significativo número corresponde a mujeres nacidas en países limítrofes. Como muestra el cuadro N°2, en los CESAC de la Región Sanitaria 1 más del 20% de las mujeres atendidas por control de embarazo son oriundas de Paraguay. En cuanto a la Región 2, más del 30% corresponde a mujeres nacidas en Bolivia, el 16% a mujeres nacidas en Paraguay y una proporción similar para aquellas nacidas en Perú.

---

13 Cerruti muestra (retomando el estudio de Baez *et al*, 2011) que en el período 2003-2009 la tasa de empleo no registrado de los trabajadores nativos (varones y mujeres) bajó del 47.4% al 34.6% y entre los inmigrantes del 65.2% al 56.6%; asimismo, entre el 2003 y el 2009, 8 de cada 10 nuevos empleos creados fueron puestos registrados, y para los inmigrantes, 7 de cada 10.



CUADRO N° 2: EMBARAZADAS SEGÚN PAÍS DE ORIGEN Y REGIÓN (%)					
País de origen	Región sanitaria				Total
	R I	R II	R III	R IV	
Perú	8.8	2.4	15.9	10.6	5.9
Argentina	59.0	54.7	56.2	61.4	56.6
Bolivia	8.7	31.5	16.0	9.2	22.6
Paraguay	21.6	10.5	8.4	17.8	13.6
Otros países	1.9	0.9	3.6	1.1	1.3
Total %	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
Total N°	2269	6256	812	1416	10753

Fuente: Mujeres embarazadas atendidas en Centros de Salud. Informe de las personas atendidas en el 2012. Dirección General de Planeamiento y Desarrollo Sanitario. Departamento de Estadísticas de Salud. Ministerio de Salud. Gobierno de CABA.

A continuación describiremos y analizaremos las trayectorias de migración de las mujeres entrevistadas, considerando la etapa de pre-migración y la decisión de migrar hacia Buenos Aires.

### **Pre-migración: división del trabajo según género y negociaciones en el grupo familiar**

La opción de migrar, en términos generales, surge como un proyecto que tiene lugar en un contexto de crisis económica y social como el generado por las medidas neoliberales implementadas en la región, conjugado con motivaciones personales y expectativas de ahorrar dinero para mejorar la calidad de vida de la familia en origen.

Uno de los factores migratorios fue la creciente concentración en el ámbito rural causada por la consolidación de una estructura agrícola empresarial que, para la década de 1960, desplazó a un gran número de campesinos y agricultores en países como Paraguay. Fenómenos similares sucedieron en los demás países de la región. En la medida en que los sectores no agrícolas de las economías de los países limítrofes no lograron absorber la mano de obra cada vez más abundante que se desplazaba del campo hacia las ciudades, una de las alternativas fue la emigración hacia Argentina (Cerrutti y Parrado 2006). Más recientemente, durante la década de 1990, la significativa sobrevaluación cambiaria y la

escasez relativa de mano de obra en Argentina, parecen haber tenido un efecto importante en los nuevos flujos de migrantes provenientes de Paraguay, Bolivia y Perú.

Como muestra el CUADRO N° 3, en nuestra investigación tres mujeres migraron en la niñez (a los 4, 7 y 11 años) y cuatro en la adolescencia (una de ellas a los 16 años y tres a los 17). Excepto aquellas tres que migraron a los 17 años con intenciones de trabajar, las demás que migraron en la infancia o adolescencia lo hicieron para reunificarse con sus familias que ya estaban instaladas en el país. El resto de las mujeres, que migraron siendo adultas jóvenes –entre los 18 y los 30 años-, indicaron que habían decidido migrar temporariamente a efectos de acumular dinero y poder mejorar las condiciones de vida en el lugar de origen: colaborar con los padres, pagar la educación de sus hijos, montar un negocio, estudiar una carrera universitaria, incluso alejarse de situaciones conyugales o sociales poco satisfactorias.

En general las mujeres provienen de familias numerosas que comprenden desde cuatro hasta trece hermanos. Como también muestra el Cuadro N°3, respecto de la educación formal las mujeres peruanas son las que han alcanzado y completado mayores niveles teniendo todas el secundario completo.

En cuanto al lugar de origen, cinco mujeres nacieron en ámbito rural; las demás mujeres provienen de pequeños pueblos o ciudades de relevancia. Todas las mujeres tuvieron hijos/as en Buenos Aires. Sólo tres mujeres tenían cinco hijos/as o más; el resto, menos de tres. Las mujeres migraron dejando hijos/as en sus países de origen y habían logrado traerlos posteriormente a Buenos Aires. En cuanto a la primera migración hacia Argentina, cinco habían llegado en la década del ochenta o antes (tres mujeres paraguayas, una boliviana y otra peruana), siete en la del noventa (dos bolivianas, dos paraguayas y tres peruanas) y tres del 2003 en adelante (dos paraguayas y una boliviana). Con respecto a la composición familiar, al momento de la entrevista diez mujeres vivían con sus parejas y hasta con dos hijos/as; y otras tres vivían con su pareja y más de dos hijos. Dos mujeres eran separadas -sin pareja conviviente- y jefas de familia con más de dos hijos.

Las mujeres nacidas en zonas rurales, a excepción de una, habían realizado migraciones internas antes de llegar a Argentina. Entre ellas se destacan las migraciones internas en la etapa de la adolescencia -entre los 13 y los 17 años- hacia zonas urbanas donde habían migrado previamente familiares (hermanos/as mayores, tías/os). De esta manera, encontramos que la estrategia de migración ya estaba presente en sus familias. Los relatos a continuación dan una idea acerca del modo en que los familiares migrantes actuaron como intermediarios en las migraciones internas incluso, en ocasiones, facilitando vivienda y trabajo -especialmente doméstico.

«Hasta los 13 años [viví en el campo]. Después ya me fui a la ciudad [Arequipa] con mi hermano. (...) Mis hermanos eran grandes, ya estaban casados, tenía dos hijos y yo le cuidaba a los hijitos, iba a estudiar a la mañana [la escuela secundaria]. Después me fui a Lima, a la capital. Lo que pasa es que tengo unos hermanos que estaban allí, las mujeres estaban en Lima y yo me fui ahí con mis hermanas. Mis hermanas trabajaban allá y yo también me puse a trabajar, quería tener mi plata. Primero entré a trabajar...porque mi hermana tenía negocio. Después de ahí trabajé de una embajada que era de Canadá y ahí necesitaban una niñera» (Gladys, proveniente de Perú)

«Cuando tenía 14, jovencita, con mi tía me fui [a trabajar en casa de familia, Brasil]; mi tía me recomendó a la casa. (...) [Tiempo después, ya de regreso en Paraguay] me junté con mi ex pareja y me vine acá, cuando tenía 17 años». (Soledad, proveniente de Paraguay)

«[Nací en] Abel Iturralde una provincia lejos de la ciudad de La Paz, de ahí me vine a La Paz y de La Paz para acá. (...) [A la ciudad de La Paz] me vine a trabajar, me vine de niñera; en casa de familia, cuidaba a dos chiquitos. (...) Era un conocido de mi tío, mi tío me había recomendado y me mandó ahí» (Mariela, proveniente de Bolivia).

Las entrevistas muestran la inserción en el mercado de trabajo a temprana edad, a partir de los 14 años. En cuanto a la intención de migrar, el relato de Gladys, proveniente de un área rural de Perú, muestra su esfuerzo para hacerlo ya que no era candidata para ello por ser la hija menor de una familia numerosa:

«Por ejemplo del campo a la ciudad no querían que me vaya y yo tenía...cada vez que nacía un becerrito, una vaca tenía y mi mamá le hacía dueña y decía “este es para vos”. A mí me

habían enseñado un torito y ese torito creció, se hizo grande y tuvo compradores, eso sí pasaban compradores y nos compraban el ganado. Y lo vendieron ese torito, yo me había ganado plata y con esa plata me fui a la ciudad. Porque mi papá no me quería dar plata, yo con esa plata me fui, tenía mi plata. Y me alcanzó para irme allá con mis hermanas [a Arequipa]» (Gladys, proveniente de Perú).

En cuanto al ritmo de los desplazamientos y los tiempos de estadía, las trayectorias migratorias de tres mujeres están caracterizadas por idas y vueltas entre el lugar de origen y Buenos Aires, en una dinámica signada por los intentos de dar respuesta a las necesidades domésticas y laborales. Los fragmentos a continuación dan una idea acerca del dinamismo de los patrones de movilidad que responden a variadas y complejas circunstancias ligadas a cuestiones productivas y reproductivas:

«Vine por primera vez a los 11 años. Mi mamá vino cuando yo tenía 11 años, y después volví. Volví y vine, volví y vine, volví y vine y así... Me embarazaba y me iba a tener con mi mamá allá. Por eso tuve cinco allá y cuatro acá. (...) Cuando era chica, sí, me vine acá con mi mamá un tiempo y después me volví a ir allá con mi papá. Mi mamá quedaba allá y yo iba y venía, iba y venía. (...) Cuando me embarazaba me iba para tener con mi mamá y después venía otra vez». (Rosa, proveniente de Paraguay)

«Me vine [a La Plata, Argentina], después de siete años, y tuve a mi hija la más grande que es Lucía. Y después me fui, y no podía trabajar, y acá yo no puedo vivir sin trabajar, y me fui a Paraguay. Ella [la hija mayor] tenía dos años y siete meses. Después me fui, queriendo yo volver a trabajar. Yo tenía pensado llevarle y volver yo a trabajar, porque yo trabajaba bien. Me fui y me quedé embarazada de Juan, así que no pude volver porque no lo podía dejar. Y después, tenía una cuñada que estaba en España, que me dijo que me iba a llevar, porque mi sueño es tener mi casa y mis comodidades. Y no pude porque me quedé otra vez embarazada, de María y tengo tres, y ahí me quedé. Ahí ya me saqué todas las ganas que tenía porque ya no podía dejarlos. Después, a los seis años, volví acá [a Buenos Aires], volví a trabajar, porque yo me había separado del papá» (Soledad, proveniente de Paraguay).

La decisión de migrar por parte de las mujeres, tanto de zona urbana como rural, estuvo en gran parte respaldada por la figura de mujeres de la familia -abuelas, madres, tías o



hermanas- y como respuesta a estrategias de diversificación de las fuentes de ingreso o de acumulación con el fin de generar ahorros en pos de mejorar la calidad de vida de la familia en origen.

Una parte de las mujeres que migraron con hijos/as nacidos/as en su lugar de origen, lo hicieron como jefas de familia, las demás se trasladaron en el marco de una unión conyugal. En todos los casos, las mujeres con hijos/as tomaron la decisión de migrar fuertemente empujadas por las constricciones que imponían los factores económicos (bajos salarios en los mercados de trabajo en sus países de origen) en las perspectivas de crianza de sus hijos. Estas limitaciones eran más graves en los casos en los que la mujer debía afrontar sola los esfuerzos económicos de la crianza, encontrando dificultades a la hora de generar ingresos suficientes por sí misma.

Entre las mujeres que migraron con hijos/as, dos se vieron obligadas a migrar en el marco de un vínculo de subordinación marital; así lo expresan términos tales como «*me trajo con engaños*» (comentario de Hortensia, procedente de Bolivia a cargo de cinco hijos/as) o «*me mandó a llamar*» (tal como narraba Rosa, oriunda de Paraguay, con nueve hijos/as). Tras la migración, estas mujeres ingresaron al mercado de trabajo local y algunas afrontaron situaciones de maltrato con sus parejas -incluso marcadas por violencias- desencadenando la separación conyugal. Una de las mujeres paraguayas, Mirtha, que había migrado para reunificarse con su marido, no trabajaba porque su marido no se lo permitía: «*cuando llegué mi marido no quería que trabaje, pero yo quería trabajar, pero él no me dejaba*», luego quedó embarazada y se abocó a la crianza de su bebé.

En el caso de las mujeres que migraron dejando hijos/as en el lugar de origen, la migración implicó la delegación de la crianza a otra mujer de su familia, principalmente las abuelas de los/as niños/as. En este sentido, como indica la bibliografía consultada, la migración de las mujeres fue realizada en el marco de decisiones familiares que involucraron al conjunto de la unidad doméstica. Cabe remarcar que al momento de las entrevistas, todas las mujeres habían logrado traer a sus hijos e hijas a Buenos Aires.

En lo que respecta a la gestión de la propia migración, hay cuestiones comunes entre las mujeres, independientemente del país de origen. Por ejemplo, que el viaje tuvo como destino directo la ciudad de Buenos Aires, sin estadía en otras ciudades de Argentina, excepto en un caso donde el primer destino fue Posadas (Misiones). Asimismo, los relatos indican que la migración es onerosa y corrobora las teorías que afirman que las personas migrantes no son las más desfavorecidas de los lugares de origen.

Al llegar a Buenos Aires, especialmente las mujeres que habían dejado a sus hijos/as en origen y dos mujeres que aportaban para la economía de sus madres y padres, tuvieron una fuerte exigencia de ahorro para el envío de remesas a sus familias. En cuanto a la inserción laboral, en general las mujeres consiguieron trabajo en los primeros días de arribadas a Buenos Aires; en algunos casos, especialmente entre las mujeres bolivianas, el trabajo ya estaba disponible antes de la migración. Las formas de contratación en general fueron irregulares; sólo tres mujeres consiguieron tener para alguno de sus empleos contrato de trabajo con seguro social y aportes jubilatorios. Cabe señalar que los ingresos de las mujeres, lejos del enriquecimiento personal, tuvieron como finalidad cubrir las necesidades familiares cotidianas, ligadas a la alimentación, gastos médicos –de hijos/as, madre, padre e incluso, de hermanos/as.

Las historias relatadas muestran en general cómo la decisión de migrar supone una constante tensión entre el tiempo y el esfuerzo orientado al trabajo remunerado y el trabajo de cuidados en el marco del hogar. Young (1992) presenta la categoría división del trabajo según género para poder visibilizar y analizar toda actividad estructurada según el género dentro de un grupo social. Al decir de la autora, las tareas de procrear, criar niños/as, cuidar enfermos, limpiar, cocinar, entre otras tradicionalmente asociadas al ámbito doméstico y a la figura femenina, han de considerarse dentro de la categoría de trabajo. Sostiene que la categoría de la producción o trabajo designada solamente a la producción de objetos materiales sesga el análisis de las relaciones sociales de producción dejando fuera e invisibilizando actividades y tareas que las sociedades definen como necesarias. En cambio, la categoría división del trabajo según género incluye el conjunto de las relaciones sociales que se originan en cada una de las actividades laborales de una sociedad a través del eje del

género. Así, el análisis de las relaciones de producción con un abordaje de género permite «enfocar la historia del status desigual de las mujeres en la sociedad capitalista» (Young 1992, 12). La autora arguye (retomando a Saffioti, 1978) que la marginalización de la mujer, es decir, su funcionamiento como una fuerza laborar secundaria, es una característica intrínseca y clave del capitalismo.

### CUADRO 3 (ORIENTACIÓN HORIZONTAL)

### CUADRO 3 (ORIENTACIÓN HORIZONTAL)

## **Post-migración e inserción laboral en Buenos Aires.**

En relación con las fuentes de ingresos, tres de las mujeres (dos paraguayas y una peruana) tenían trabajo formal asalariado (empleadas administrativas del sistema público de salud y empleada doméstica, respectivamente) y otra mujer estaba contratada en una cooperativa de limpieza, con un contrato anual. El resto tenía trabajos informales -precarios e inestables-, otras estaban desocupadas y tres se definían como «amas de casa». Éstas últimas tenían hijos menores de un año; anteriormente habían trabajado informalmente como empleadas domésticas o en comercios. De las mujeres que trabajaban informalmente, las peruanas eran empleadas domésticas salvo una de ellas que estaba trabajando en un comercio. Ésta última, después de varios años de desempeñarse en trabajo doméstico comenzó a trabajar junto con su pareja en la feria La Salada<sup>14</sup> y en ferias barriales con puestos de venta de ropa de trabajo.

Como muestra el Cuadro N° 3, las mujeres bolivianas –excepto una que realizaba trabajo doméstico- trabajaban en emprendimientos familiares (junto a sus cónyuges, hermanos y cuñados, con máquinas de coser en sus domicilios) de manufactura de indumentaria. Entre las mujeres paraguayas entrevistadas, aquellas que estaban desocupadas y una empleada de una cooperativa trabajaban como voluntarias en comedores comunitarios -en el próximo capítulo haremos referencia a su participación en ese ámbito.

En cuanto a los cónyuges convivientes, uno trabajaba informalmente con períodos de desocupación por padecer una enfermedad que generaba discapacidad, cuatro tenían

---

<sup>14</sup>La feria de La Salada está situada en el partido bonaerense de Lomas de Zamora, en el límite con la Ciudad de Buenos Aires. Allí se vende y se compra comida, ropa, tecnología, marroquinería, zapatillas, lencería, música y películas. La mayoría de los feriantes provienen de distintas partes de Bolivia, pero también hay argentinos, paraguayos, peruanos y, últimamente, senegaleses encargados de la venta de bijoux. Funciona dos días a la semana pero su facturación durante el 2009 fue mayor a la de los shoppings de todo el país -casi 15.000 millones de pesos argentinos contra 8.500 millones de pesos argentinos de los centros comerciales, según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos. Según Gago (2012) esta feria, con un carácter aparentemente marginal, es una red transnacional en expansión dado que gran parte de los compradores son migrantes llegados de países limítrofes que, a su vez, abren rutas de distribución y comercialización hacia sus países, al tiempo que muchas mercancías que allí se intercambian provienen de distintos países del mundo.

ingresos comparables a los de su mujer y seis aportaban el principal ingreso de la unidad doméstica.

Todas las mujeres paraguayas y peruanas entrevistadas, excepto una, se insertaron al llegar a Buenos Aires en trabajo doméstico y, tres de ellas, lo hicieron «cama adentro», opción laboral que les permitió afrontar temporariamente el tema de la vivienda y el costo del transporte, especialmente al inicio de su migración. Posteriormente, pasaron a trabajar «por horas». Por su parte, las mujeres bolivianas –excepto aquella que migró de niña- habían llegado a Buenos Aires con trabajo en talleres textiles, que les había permitido también resolver trabajo y vivienda simultáneamente.

El trabajo doméstico, un nicho laboral feminizado y generizado, incluía labores de limpieza, lavado y planchado de la ropa, cocina y cuidado de niños/as en casas de familia. Cabe mencionar que en 2013 se sancionó la Ley N° 26844 de Régimen Especial de Contrato de trabajo para el Personal de Casas Particulares. Esta ley representó un avance significativo para las trabajadoras del sector ya que incorpora y amplía una serie de derechos que en las reglamentaciones anteriores no eran contempladas. Sin embargo, la relación laboral de nuestra interlocutoras, excepto en un caso, se desarrollaba por fuera del marco de regulación legal.

Courtis y Pacecca (2010) destacan que la informalidad que caracteriza a este rubro laboral, así como el desdibujamiento de las tareas, horarios y cotizaciones se corresponde –desde la perspectiva de las trabajadoras- con el énfasis en la apreciación del vínculo con la empleadora y con la familia para la que trabajaban. En algunos casos, como explican las autoras y muestran nuestros datos, la conceptualización de esa relación se corresponde con una idea de reciprocidad y parentesco –ficticio- antes que como una relación en el marco del mercado de trabajo. De todos modos, en las entrevistas las mujeres expresaron su disconformidad respecto de la relación laboral vinculándola con la modalidad del trato con la familia así como con las condiciones del trabajo y la exigencia de tener que estar permanentemente «a disposición de» (Courtis y Pacecca 2010), como lo sugieren las siguientes expresiones:

«Mi primer trabajo fue de niñera en Flores, con cama. Trabajé casi dos meses, pero después la patrona ya me tenía como una burrita ahí, no me quería dar franco, me hacía trabajar de lunes a lunes y me pagaba mil doscientos nomás, así que yo le dejé, “ya fue”, dije. Y después salí, y empecé a trabajar de camarera» (Cristina, proveniente de Paraguay).

«Porque mi hermana se vino primera y consiguió trabajo acá y me dijo: “dale vení” que acá hay más o menos, cuando el dólar estaba uno a uno. En ese momento trabajaba en casa de familias, por horas y después con el tiempo me independicé y me fui a trabajar en la feria» (Silvia, proveniente de Perú, cuyo marido tiene un puesto de ropa en la feria de La Salada y en una feria barrial)

Como se ha mencionado, de las tres mujeres que tenían trabajo formal, dos de ellas -Rosa y Ana- eran empleadas del sistema público de salud desde hacía cinco años. Desde la perspectiva de estas mujeres la consecución de ese trabajo formal había constituido un hito, es decir, un punto de inflexión en sus trayectorias en Buenos Aires dado que les permitió mayor estabilidad económica y legitimación social. Una de ellas decidió completar sus estudios secundarios. Estas mujeres anteriormente habían hecho el curso de promotoras de salud en los centros de atención primaria, que les permitió tener llegada a profesionales –en general mujeres. Es interesante señalar la importancia de haber realizado ese curso de promotoras y las relaciones que han podido entablar en ese marco con profesionales de la salud para, posteriormente, haber podido conseguir el trabajo como empleadas administrativas del sistema público de salud. De hecho, algunas de las profesionales que habían conocido en el curso de promotoras tuvieron un papel importante en las gestiones necesarias para inscribirse en el Plan Jefas y Jefes de hogar desocupados<sup>15</sup>. En efecto, Rosa

---

<sup>15</sup> El Plan Jefes y Jefas de hogar desocupados fue implementado por el Estado nacional en el 2002, dirigido a personas con hijos de hasta 18 años, que no tuvieran empleo. La contraprestación podía incluir la realización de trabajo comunitario, la finalización de estudios o alguna capacitación. A su vez, el destinatario debía presentar el certificado de escolaridad de los hijos, así como el control de la salud. También el plan incluía la opción de capacitarse en alguna rama de producción. Si cumplían los requisitos antes nombrados se recibía la suma de 150 pesos mensuales. Para el año 2002 el salario mínimo vital y móvil estaba calculado en 200 (ARS), correspondientes a 54.99 (UDS).

([http://www.trabajo.gov.ar/left/estadisticas/bel/descargas/documentos/200401\\_svm.pdf](http://www.trabajo.gov.ar/left/estadisticas/bel/descargas/documentos/200401_svm.pdf))



y Ana, con la ayuda de esas profesionales, pudieron inscribirse en el mencionado plan por el cual recibían un monto de dinero a cambio de una contraprestación. Gracias a la gestión de las profesionales, ellas pudieron radicar la contraprestación laboral requerida para la percepción del plan en el mismo centro de atención primaria de salud donde habían realizado el curso de promotoras de salud. Luego, en el año 2007 el gobierno de CABA dispuso un pase a planta por el que ellas pasaron a emplearse como administrativas del sistema de salud.

«Cuando empezó el plan de los \$150 yo no estaba trabajando. Había fallecido mi mamá y yo me quedé embarazada, tuve un embarazo muy jodido porque era del antes del 2000. Ahí yo me quedé sin trabajo. No trabajaba. Yo salía a cartonear, tenía los chicos muy chiquitos y no trabajaba. Salía a caminar y a cartonear para mantener a mis hijos porque yo estaba sola [separada a cargo de 9 hijos] Después salió el plan de jefes de \$150 y me anoté. Enseguida me salió a mí. Así que dije voy a tener que trabajar, por el plan y Lorena [profesional del centro de salud] me dijo, bueno, vamos a ver, dejame preguntar. Y me consiguió. Y así fue como me quedé. Estoy tan contenta donde estoy ahora» (Rosa, proveniente de Paraguay)

Así, estas mujeres pudieron incorporarse a la planta de trabajadores municipales con lugar de trabajo en un centro de salud y realizar tareas de promoción y prevención, especialmente con población materno-infantil y adolescentes del barrio, en relación con temáticas vinculadas a salud sexual y reproductiva y alimentación, entre otras.

Varias de las mujeres de las tres nacionalidades –con trabajo formal o informal-, además de trabajar fuera del hogar aportaban a la economía doméstica haciendo en sus viviendas confecciones de costura o preparando y vendiendo comidas elaboradas entre sus redes, incluyendo vecinas, «paisanas» así como profesionales de salud.

En el apartado siguiente desarrollaremos en particular la inserción laboral de las mujeres bolivianas entrevistadas, fundamentalmente asociada al desplazamiento del grupo familiar y al trabajo para la industria textil.

## **Confección de indumentaria para la industria textil.**

Las mujeres bolivianas entrevistadas habían llegado a Buenos Aires ya con trabajo en un taller textil de dueños bolivianos, siendo el intermediario de la cadena una persona boliviana.

Los datos etnográficos muestran que la actividad en talleres textiles<sup>16</sup> en Buenos Aires está atravesada por redes de parentesco y de «paisanaje», con alto grado de informalidad. Son variadas las ocupaciones que desempeñan los trabajadores: ayudantes, costureros/as, cocineros/as -entre otras. La jornada laboral es larga (por ejemplo, desde las seis o siete de la mañana hasta la una de la madrugada) y atravesada por una elevada exigencia para cumplir los plazos de entrega, que conlleva un alto costo en la calidad de vida, panorama que los siguientes relatos permiten mostrar:

«Me enfermé de los riñones por trabajar para salir adelante. Yo trabajaba de seis de la mañana a dos de la mañana. Así embarazada hasta el último día de la nena, trabajaba en la máquina» (Mariana, proveniente de Bolivia)

«Porque nosotros somos los dos que trabajamos en casa, entonces, cocinamos a la noche y lo dejamos para la mañana, para no perder el tiempo por el tema del trabajo. Porque si te dan un trabajo, quieren que les entregues rápido el trabajo. Entonces, por eso...Ponele que te dan cien prendas, y te dicen que las quieren en dos días. Y por ahí, son un poco complicadas, en dos días no le entregás. Y ponele que vos le entregás el corte y una semana lo durás y ellos esperan para pagarte una semana y media más». (Antonia, proveniente de Bolivia)

Como dijimos, el taller es un ámbito que permite resolver, aun precariamente, trabajo, vivienda y comida, que son aspectos álgidos para los migrantes recientes. El trabajo en

---

<sup>16</sup> Los talleres pueden ser muy variados en cuanto al tamaño, pueden tener entre siete trabajadores hasta incluso más de treinta (entre hombres y mujeres). En general se montan en casas grandes, con varias habitaciones, alquiladas a través de inmobiliarias de la ciudad, que están en condiciones precarias e insalubres (humedad, falta de luz) donde los/as trabajadores/as viven y trabajan, en algunos casos hacinados, con un solo baño para hombres y mujeres y una sola pileta con conexión de agua para higiene personal, lavado de alimentos, de utensilios y de ropa (Benencia 2006).

taller, a su vez, permite la reunificación familiar incluyendo a varones, mujeres, hijos e hijas con la posibilidad de permanecer allí. Como señala la bibliografía consultada y muestran nuestros datos, en general, en el acuerdo inicial el dueño estima una paga por trabajo a destajo, más la vivienda y la comida. Luego, en la práctica esa cantidad es menor, y los gastos de comida y vivienda se descuentan del sueldo mensual por la cantidad de trabajo realizado. Las mujeres solían aceptar esas condiciones de trabajo en el taller («*no comía para coser*», al decir de Hortensia) con la expectativa de poder juntar dinero para regresar a su país. En los siguientes relatos las mujeres describen las condiciones de explotación:

«Mi esposo trabaja [en un taller textil] con coreanos, por lo cual yo puedo pagar mi alquiler por lo menos. [Trabaja] de siete de la mañana a ocho de la noche. Son trece horas. Y te dan techo y todo, pero tienes que amanecerte si hace falta para entregar la prenda» (Mariana, proveniente de Bolivia)

«Sí, en limpieza trabajo. Siempre en limpieza trabajé. Algunos años trabajé en costura pero no me gusta la costura. Yo trabajé en un taller hace años y no me pagaron, me trataron mal, por esas causas no me gusta. [El dueño del taller] nos explotaba a su gusto. Pagábamos la comida, la luz, el gas, y el sueldo que sacábamos era poquito» (Hortensia, proveniente de Bolivia)

Todas las mujeres bolivianas entrevistadas han vivido y trabajado en talleres textiles durante largos períodos (entre dos y siete años). Al momento de las entrevistas, dos de ellas trabajaban en costura en el propio ámbito doméstico, con máquinas propias o alquiladas, para intermediarios vinculados con la industria textil. Ambas destacaban que el trabajo en el hogar les permitía cuidar y atender a sus hijos. Sin embargo, se encontraban en diferentes escalones de la «escalera boliviana», conforme a las condiciones de vida y trabajo de cada una de ellas. Mariela se puso en pareja con el hermano del dueño del taller (donde trabajó al llegar a Buenos Aires) y éste les facilitó recursos y máquinas para que pudieran salir del taller y trabajar en el ámbito doméstico. Así, lograron asociarse con parientes y consiguieron alquilar una casa de cinco habitaciones, que compartían con la familia de su cuñado (otro hermano del marido) y su hermano. Ella trabajaba informalmente junto al

marido –y sus socios/parientes- además de encargarse de cocinar y del cuidado de sus dos hijas.

«En mi casa estoy trabajando, tengo dos máquinas ahí también costuro yo y mi esposo. (...) El hermano de mi esposo [dueño del taller textil donde trabajaba] nos ayudó a conseguir la casa, nos prestó máquinas hasta que nos compramos. En realidad la casa la compartimos con mi cuñada [esposa del hermano menor del marido], es una casa grande, entonces el alquiler es alto, la compartimos con mi cuñada, ella y su esposo. (...) Yo le ayudo un rato, después un rato estoy con ella [hija menor, con diagnóstico de hipoacusia] (Mariela, proveniente de Bolivia)

El caso de Mariela, puede ser un ejemplo de ascenso en la «escalera boliviana», fenómeno que se produce con frecuencia, en el que un trabajador o trabajadora puedan –con los años- acumular un capital que les permita comprar máquinas de coser y alquilar una vivienda e independizarse del taller en el que estaban para montar un emprendimiento familiar. En ocasiones, ese emprendimiento familiar puede convertirse en un taller de mayor tamaño, buscando el aporte de paisanos dispuesto a migrar y trabajar allí.

Antonia, en cambio, relató haber trabajado en el taller textil que gestionaba su hermano; posteriormente se desempeñó en trabajo doméstico remunerado y también como empleada en un restaurant hasta que –en ese entonces ya con cuatro hijas- decidió alquilar máquinas de coser y trabajar en su casa. Al momento de las entrevistas alquilaba en un barrio en el sur de la ciudad una vivienda de tres habitaciones: en una habitación había dos camas cuchetas, en otra una cama y una mesa, y en la otra cuatro máquinas de coser. En la primera visita a su hogar ella estaba embarazada, y en la vivienda en ese momento se encontraban presentes dos de sus hijas, la mayor (14 años) y la menor (dos años), y su marido. Como muestra el relato a continuación es ella quien sabía del oficio y llevaba adelante el trabajo de costura, con la participación de su hija más grande y su marido.

«Ahora yo estoy trabajando en casa, porque surgió una posibilidad de que me alquilen las máquinas para poder trabajar en casa, una Overlock, una recta y una collareta que me las alquilaron para trabajar en casa. (...) lo llevo entre yo y mi marido, porque trabaja acá porque no tiene un trabajo seguro, tiene un trabajo temporario. (...) Él no tiene trabajo

seguro porque anda mal de las rodillas y la vista y por eso no tiene un trabajo seguro. Por eso él dice: “prefiero ayudarte acá en casa cuando estás mal”; y no tenemos buena entrada, si él trabajara afuera capaz. Porque trabajando afuera, él tiene otra entrada y esta entrada, pero sola no puedo trabajar, con la panza. Si estuviera sola, capaz sí me manejo, pero así no. Ahora él me está ayudando. Los médicos me prohibieron estar sentada, tengo que caminar. Pero esa es la única entrada que tenemos, no tenemos ni para ahorrar, nada. No ahorramos nada, nada, ni para una navidad, un año nuevo, nada.» (Antonia, proveniente de Bolivia)

En la segunda oportunidad que la visité estaba con su bebé (quinto hijo) recién nacido. Me abrió la puerta una chica joven (17 años aproximadamente) que era la sobrina del marido, recién llegada de Jujuy. «*Está aprendiendo cómo se vive en la pobreza*», exclamó Antonia, un rato después mientras la muchacha doblaba telas y ropa que había sobre la mesa. El marido estaba en la otra sala con las máquinas de coser (cuatro máquinas) colocando los hilos, con el grabador encendido escuchando música. Mientras tanto Antonia amamantaba a su bebé y comentaba cómo había aprendido el oficio:

«Cuando yo tenía 12 años, me enseñaron a sentarme en una máquina. Así aprendí, como ella que ayuda [señalando a la sobrina de su marido]. Empezás a ayudar, y así aprendés. Y después la señora [que la trajo a Buenos Aires] me hizo sentar en la máquina, y me hacía hacer cositas, pavaditas y así de a poquito aprendí a costurar pero no me gustaba trabajar de costura porque para mí era muy difícil. Pero después cuando mi hermano empezó a abrir un taller de costura me dijo: “¿querés aprender a trabajar conmigo? Yo te voy a pagar” y me dio más ganas de aprender. Y con él aprendí a trabajar, con él aprendí la costura. Con él aprendí a hacer los moldes, cómo tiene que ser, todo. Yo con el tema de costura me salvo en todas ahora, no hay una prenda que le tenga miedo. Claro, porque son casi diez, once años que estoy con el tema de la costura constantemente. Trabajo bien».

En relación con el trabajo en costura –tanto en talleres como en el ámbito doméstico- en general existe una indiscriminación acerca de las tareas a realizar y en reiteradas ocasiones las mujeres dicen «ayudar» en las actividades textiles quedando eclipsado la responsabilidad y desempeño de determinadas funciones y tareas como parte del proceso laboral. La informalidad de la relación laboral, entrecruzada por lazos familiares y de

pertenencia «étnico-nacional» contribuye a invisibilizar la carga de trabajo empeñada en la actividad.

FOTO 1 y 2: Trabajo para la industria textil en ámbito doméstico. Fuente: fotos propias, 12 de diciembre del 2011.



FOTOS 3 y 4: Máquinas de coser para trabajo textil en el ámbito del hogar. Fuentes: fotos propias, 12 de diciembre del 2011.



FOTO 5: Antonia amamantando a su bebé, en ámbito doméstico y de trabajo. Fuente: foto propia: 12 de diciembre del 2011.



## **Síntesis:**

Como hemos visto hasta aquí, en el marco de las políticas neoliberales aplicadas en las últimas décadas del siglo pasado en América Latina, la migración hacia Buenos Aires de mujeres procedentes de Paraguay, Bolivia y Perú ha aumentado, en buena medida impulsada por la demanda local de mano de obra para segmentos de trabajo precarizados. En el contexto de flexibilización y desregulación del mercado laboral en la Argentina de las últimas décadas del siglo pasado, los flujos migratorios contribuyeron a alimentar el funcionamiento de nichos de trabajo (en condiciones informales, precarias e inestables) naturalizando y profundizando las desigualdades sociales –entre varones y mujeres, nativos e inmigrantes, grupos dominantes y grupos subalternos.

Durante el período en que transcurrió el trabajo de campo se produjeron cambios significativos de las normativas y reglamentaciones estatales que permitieron, por un lado, la regularización de la situación jurídica de los migrantes regionales y la ampliación de los derechos y, por otro lado, el aumento del registro y del control del trabajo asalariado (por ejemplo, la nueva ley de trabajo doméstico del 2013) que, en su conjunto, tuvieron un impacto positivo en gran parte de la población. Sin embargo, estas medidas, especialmente los controles laborales, no alcanzaron a extenderse a la totalidad de las ramas productivas, perpetuando en determinados sectores situaciones de precarización y explotación laborales.

Los datos etnográficos en general muestran que la decisión de migrar por parte de las mujeres incluye negociaciones intrafamiliares y que la posibilidad de reemplazo del trabajo de cuidado de la mujer en la familia de origen permite a otra migrar e insertarse como fuerza laboral en el mercado de trabajo internacional. Las trayectorias migratorias y la inserción laboral de las mujeres permiten dar cuenta de las modalidades de articulación entre las responsabilidades domésticas y públicas de las mujeres, donde el tiempo y el esfuerzo orientado al trabajo remunerado están imbricados con los cuidados y las tareas en el marco del hogar.

Nuestros datos etnográficos indican también que las mujeres migrantes, con la inserción laboral y la ayuda de las redes generadas localmente, han podido obtener en algunos casos



mayores grados de autonomía respecto de sus cónyuges o de sus familias de origen. Sin embargo, en ciertos casos, la migración las ha incorporado en estructuras laborales opresivas o ha reforzado complejas estructuras de dominación/subordinación. No obstante, más allá del grado de autonomía, la experiencia de migración expresa la agencia de las mujeres y su capacidad de gestionar situaciones complejas en contextos de incertidumbre.

El análisis de las trayectorias de migración pone en evidencia que pese a la aparente invisibilidad del trabajo de las personas migrantes, especialmente de las mujeres, de ellas se nutre el mercado de trabajo local como mano de obra no calificada. Por un lado, el trabajo doméstico vinculado a comportamientos naturalizados como parte de la feminidad tiene como efecto la desvalorización del trabajo de las mujeres y contribuye a su funcionamiento como fuerza laboral secundaria en el mercado de trabajo a nivel global. Por otra parte, el trabajo de mujeres y hombres para la industria textil también está invisibilizado -al no estar registrado y controlado- tanto en el ámbito de talleres como del hogar. Esperamos haber mostrado que el trabajo productivo por parte de las mujeres en el ámbito del hogar así como fuera de él incluye un repertorio de prácticas que mixturán vida y trabajo, permanencia y desplazamiento, lazos familiares y comerciales, relaciones de confianza y de explotación desafiando los dualismos modernos entre producción/reproducción, público/doméstico, lugar de trabajo/hogar.

## **CAPÍTULO II**

### **DE HOGARES, COCINAS Y MUJERES.**

#### **FEMINIZACIÓN DE LOS CUIDADOS, CONDICIONANTES SOCIO-ECONÓMICOS Y VALORACIONES DE LAS TAREAS CULINARIAS.**

---

En este capítulo analizaremos la organización de la alimentación en el ámbito doméstico. Desde un abordaje de género, estudiaremos los modos en que las tareas de la cocina se distribuyen entre los integrantes del hogar y, especialmente, las formas en que se asignan como responsabilidad de las mujeres en el ámbito doméstico. Asimismo, nos detendremos en el análisis de los barrios y viviendas donde las familias residen, así como en el espacio de la cocina con el propósito de comprender, al menos en parte, las acciones y tácticas llevadas adelante por las mujeres migrantes en relación con la alimentación familiar.

Siguiendo el enfoque relacional propuesto por Menéndez, el grupo doméstico es considerado como el micro-grupo de mayor peso en la constitución de representaciones y prácticas de los sujetos a partir del cual se articulan distintos saberes tanto para la atención de la salud y las enfermedades como para otras tareas indispensables para la vida, por ejemplo, la resolución de la problemática diaria de la alimentación. A partir de los grupos domésticos se organizan las principales redes sociales y, a su vez, sobre ellos repercuten en forma directa las consecuencias de las políticas socioeconómicas (Menéndez 1992).

En las sociedades latinoamericanas muchos hogares están organizados de forma tal que son principalmente las mujeres quienes se hacen cargo del trabajo doméstico, del cuidado y de la alimentación de los miembros del grupo familiar (Menéndez 2009). También desde las políticas públicas se considera a las mujeres como el principal soporte sobre todo ante las crisis económicas (Menéndez 1992, Cravino *et. al.* 2001, Pozzio 2011, Pautassi 2007, Aguirre 2005).

Históricamente la adjudicación a las mujeres de la mayor parte de las tareas domésticas tiene sus raíces en la institucionalización de una concepción peculiar de familia a partir de la revolución industrial. El grupo familiar fue configurado siguiendo el modelo de familia

nuclear constituido por la pareja heterosexual y sus hijos/as, con el varón en rol de padre y proveedor material. Este esquema, montado en la distinción entre esfera pública y doméstica, no se correspondía con las realidades económicas y las modalidades de organización de gran parte de las clases trabajadoras, ya que las mujeres también participaban del mercado laboral y, en numerosas ocasiones, eran el principal o único sostén de la familia. Por ejemplo, como explica Marcela Nari, en Buenos Aires, aun cuando es posible establecer una tendencia hacia la consolidación de la familia nuclear entre 1890 y 1940, las migraciones, el mercado de trabajo, el conventillo, atentaban contra ella (Nari 2004). De todos modos, la distinción entre esfera doméstica y esfera pública contribuyó a invisibilizar las actividades y las redes en que participaban las mujeres para cubrir las necesidades del hogar y aumentar los ingresos.

Asimismo, como plantean investigadoras sobre migraciones y género (Mallimaci Barral 2012, Magliano 2015), el análisis de las trayectorias y las experiencias de vida de las personas migrantes pone en cuestión tanto el modelo de la familia nuclear como la ideología que separa la esfera pública y la doméstica a la vez que permite visibilizar las vinculaciones entre la esfera familiar y la laboral y entre los roles asociados al ámbito de la producción y la reproducción.

En este sentido, en este capítulo formulamos los siguientes interrogantes: ¿en qué medida las prácticas de cocina se relacionan con las condiciones de vida local y de qué manera se inscriben en las trayectorias de migración? ¿De qué manera el enfoque de género puede iluminar las prácticas asociadas a la cocina? ¿Cómo se distribuye el acceso, la producción y distribución de los alimentos en el hogar? ¿Cómo se relacionan esas prácticas con las posiciones relativas de poder de varones y mujeres al interior de cada grupo doméstico? ¿Cómo se relacionan las actividades involucradas en la alimentación con la producción de feminidades y masculinidades y qué valores sociales se les asigna?

En primer lugar analizaremos las características de las viviendas y las cocinas de las mujeres. Luego, nos detendremos en las prácticas culinarias que ellas desarrollan en el hogar atendiendo a los modos en que les han sido atribuidos esos saberes y habilidades como parte de su condición de mujeres. Posteriormente analizaremos el tipo de relaciones

establecidas entre la alimentación y la maternidad, así como entre cocina y valoraciones referidas a la masculinidad y feminidad.

### **De hogares y cocinas:**

Como se ha dicho, en la ciudad de Buenos Aires las familias constituidas por personas procedentes de países limítrofes y Perú se ubican especialmente en los barrios de la zona sur, donde viven y trabajan. Esta concentración zonal responde a redes de «paisanaje», vecindad y parentesco, centrales para la consecución de trabajo y vivienda, particularmente en contextos de desplazamiento.

En cuanto al lugar de residencia en Buenos Aires, en nuestra investigación todas las mujeres de procedencia paraguaya y una de las mujeres bolivianas residían al momento de las entrevistas en asentamientos sin plan de urbanización previo denominados «villas» o «villas de emergencia». Estos barrios urbanos, conformados a partir de procesos socioeconómicos y políticos desde mediados del siglo XX, agrupan a los sectores sociales más pobres y constituyen escenarios que resultan habituales en la conformación de los paisajes metropolitanos. Las «villas», que presentan diversos grados de extensión y precariedad, convergen en la utilización ilegal del territorio sobre el que se asientan, la edificación rudimentaria de sus viviendas y las adscripciones estigmatizantes proyectadas sobre sus habitantes (Neufeld y Cravino 2007, Herkovits 2008). El uso de las viviendas está atravesado por un sistema informal de alquileres, cesiones y compraventa de habitaciones y casas. Es ésta la geografía social en la que se situaban gran parte de las interlocutoras de la presente investigación. Las mujeres paraguayas vivían en la «villa 21-24», que es uno de los asentamientos de este tipo más poblados ubicado en el sur de la ciudad y la mujer boliviana vivía en el barrio conocido como «barrio Charrúa» (ex villa 12), reconocido porque allí se realiza cada año el festejo a la Virgen de Copacabana, evento que congrega a gran cantidad de personas bolivianas. En cambio, tres mujeres bolivianas y las cuatro mujeres peruanas vivían en zonas residenciales de la ciudad (cuatro en el sur –Barracas, Villa Lugano y Mataderos- y dos en el centro de la ciudad –Balvanera y Recoleta).

En la villa 21-24, como ocurre también en las demás villas de la ciudad, las casas no tenían acceso a servicios de red cloacal sino que contaban con redes informales de cloacas o pluviales cuya descarga se realizaba hacia los pasillos o los espacios abiertos. A su vez, una caminata por alguna de las calles o pasillos del barrio permitía ver abundante basura y distintos tipos de residuos acumulados que, entre otras cosas, incidía en la mayor presencia de roedores. Por ejemplo, Paula, mujer paraguaya voluntaria del comedor Huellas y residente en la villa 21-24 nos dijo lo siguiente en el curso de una conversación en su casa:

«Esta es mi alacena. Cuando puedo la lleno. Y acá, las alacenas con puertas, porque acá las cucarachas y las ratitas son tremendas. Y sí, por los pasillos vos ves cada cosa. Así que por eso tengo mi gata. Mi gata es bastante eficaz, me ayuda bastante. Sí, nosotros tenemos bastante problemas, porque ahí al costado hay una pequeña cloaca, salida, no sé qué. Y ahí a la noche, los vecinos mismos se quejan de que salen animales grandes. Pero es del barrio esa cosa y no la mandan a arreglar nunca».(Fragmento de entrevista con Paula, 31/08/2011).

Las mujeres, tanto las residentes en villas como en barrios residenciales, alquilaban sus viviendas y las compartían con grupos domésticos emparentados (situación que se daba especialmente entre las bolivianas) o alquilaban una habitación compartiendo la vivienda con otros inquilinos. En el caso de Paula, por ejemplo, ella residía junto a su marido y sus dos hijos en la casa de su suegro y la casa estaba conformada por una habitación con dos camas cuchetas, otra habitación que servía de cocina-comedor, el baño y un pequeño hall en la entrada. Ella era voluntaria de un comedor comunitario, donde trabajaba a cambio de alimentos (más adelante desarrollaremos su participación allí). El siguiente fragmento de registro de campo muestra aspectos del barrio y sus servicios:

«Salimos con Paula del comedor Huellas -alrededor de la una de la tarde- y la acompañé a la casa de enfrente a buscar a su hijo menor que estaba jugando en el patio de adelante de esa casa. De allí fuimos los tres (el niño en bicicleta) a la casa de Paula. Caminamos por los pasillos, que se volvían angostos y laberínticos. (...) Al acercarnos a su casa, Paula comenta: 'Esta es mi zona. Acá al lado hay una cascotera', señalando un muro largo que bordea el pasillo a un costado. Le pregunto qué es una cascotera y me dice que es un lugar donde se fabrica cascote y polvo de ladrillo; de hecho, hay mucho polvillo en el aire. Al llegar a la puerta de su casa, abre la reja, ingresamos al hall de entrada, después entramos a

la cocina-estar, además hay un baño y una habitación con dos cuquetas donde duermen los cuatro. En la casa percibo polvillo en aire, poca y mala ventilación y poquísima luz natural. Entra una vecina se queda un rato conversando y luego se va. (...) Después llegan su suegra, su nuera y su sobrino. Conversamos y, entre varias cuestiones, la suegra comenta que 'cuando me sobra un poco [de dinero], hago comida rica: puchero, porotos, locro o borí. O gallina casera. En la carnicería al lado de mi casa la venden, pero está caro ahora'. En un momento se corta la luz. 'Acá no pagamos luz, a veces estamos tres meses que no se corta nunca y a veces se corta re-seguido'. Paula se para en un banquito que tiene una pata rota y yo la sostengo para que no se caiga. Toca los cables que atraviesan el techo y las conexiones eléctricas. Durante el tiempo que estuve allí -dos horas aproximadamente- la luz no volvió. Al regresar, Paula -como en cada ocasión que la visité- me acompañó hasta una de las salitas; al salir de su casa, señala el piso y me comenta: 'esta es una cabeza de gallina casera, algún perro debe haber abierto una bolsa'. Salimos bordeando la cascotera y desembocamos en una esquina que tiene pintado un mural en la pared (con el rostro del Padre Pepe<sup>17</sup>) que da a la calle Cruz, a pocos metros del CESAC XXX». (Registro de campo del 9/8 del 2011, encuentro con Paula, villa 21-24)

Las viviendas en las villas son heterogéneas. Algunas viviendas tienen revoque y pintura que cubre las paredes, similares a viviendas de las zonas residenciales. Otras combinan chapas, maderas, terciado. Entre esos extremos la mayor parte son de ladrillo sin revocar. Además, es posible advertir diferencias en el tamaño y cantidad de ambientes.

---

<sup>17</sup> El Padre José María «Pepe» di Paola fue durante 13 años párroco de la villa 21-24 y Zavaleta, en Barracas, de donde debió irse tras ser amenazado de muerte por su trabajo en la prevención del consumo de drogas.

FOTO 6: Vista desde terraza de comedor comunitario, villa 21-24. Barracas. Fuente: foto propia, 07 de diciembre del 2011.



FOTOS 7 y 8: Imágenes de villa 21-24, Barracas. Fuente: fotos propias, 28 de agosto del 2011.



En la mayor parte de las viviendas que visitamos, ya sea en las villas y también en barrios residenciales, en una misma habitación dormían adultos/as y niños/as. Especialmente en las



villas, las cocinas solían ubicarse en la misma habitación que servía de dormitorio y de estar. La multifuncionalidad de la habitación donde se vive aparece recurrentemente en el registro de diversos grupos sociales a lo largo de la historia. En el análisis de los hogares de las clases trabajadoras en Argentina entre 1890 y 1940 Marcela Nari destaca que los inmigrantes arribados de Europa habitaban en piezas de casas, conventillos o en los mismos lugares de trabajo y que para muchos de ellos la vivienda de un solo ambiente no era una novedad –como sí podía ser la proximidad entre las unidades domésticas- ya que eran habituales en las aldeas campesinas de Europa de donde muchos provenían (Nari 2004, 59).

En el siguiente fragmento de registro de campo describimos la vivienda de Mirtha, en la villa 21-24, que consiste en una pieza alquilada donde, en este caso, ella vivía con su marido –también paraguayo- y su bebé de seis meses:

«La casa de Mirtha está a la vuelta del comedor Huellas. La puerta de entrada abre a un pasillo y la primera puerta da a su pieza/casa, que da a la calle. Ese pasillo desemboca en un patio interno, allí hay un piletón y, además, Mirtha tiene su lavarropas. Su pieza es chica, casi totalmente ocupada por la cama matrimonial. Al lado de la cama hay una mesita donde tiene cosas del bebé: productos de higiene para cambiarlo, por ejemplo, un pañal, oleo calcáreo, aceite, alcohol; y también medicamentos para el bebé provistos por el centro de salud –hierro y vitaminas como suplementos alimenticios- y también un analgésico que fue provisto por el hospital porque había estado resfriado. Al frente hay un mueble con un televisor y una caja con un horno eléctrico. Al lado la heladera con congelador. Más arriba y centrado hay un estante, una especie de ‘santuario’ que tiene el marido: un poster gigante con la imagen de la Virgen de Caacupé y a un costado la figura del Padre Pepe con letras que dicen ‘Barracas nunca te olvidará’, una alcancía comprada en la Feria de las Alasitas con la forma de chanchito con los colores y el escudo del club Boca Juniors, una cruz y una estampita del Gauchito Gil, una estatuilla de alguna figura popular que no logro identificar, un florero con el escudo de Olimpia (club deportivo de Asunción, Paraguay), una petaca (con una bebida fuerte del color del whisky), y una estampa de San La Muerte -que dice Mirtha que es del marido y que ella ‘no la puede ni ver’. Sobre el estante está apoyado el control remoto. Mirtha también tiene un santuario a los pies de su cama con muchas estampitas pequeñas de Jesús y de San Cayetano, espigas de maíz, tres velitas, dos estampas más grandes con imágenes de pasajes de la biblia, un angelito. También apoyado sobre la

mesita hay un destornillador. Bien arriba hay colgada una ristra de ajos que el marido siempre procura tener allí, no para comer sino para espantar malas ondas. Al ajo para comer lo tiene en otro lado. Sobre la pared enfrente de la puerta de entrada hay un mueble alargado donde está apoyado la cocinita con dos anafes. Ese mueble tiene estantes donde hay utensilios de cocina (pocillos, vasos) y también mercadería como harina, fideos. Sobre el mueble hay contenedores de plástico con azúcar, especias. Colgadas hay una tabla, dos sartenes, un rallador, cucharas, espátulas, etc. En el estante de abajo del mueble está la garrafa y, apoyada, una mesa plegada (que usan para comer). Más arriba también hay otro estante donde tienen más artículos de cocina como el escurridor con platos, ollas, jarros, cubiertos, cucharones, etc.». (Registro de campo, casa de Mirtha, villa 21-24, Barracas, 07/09/2011)

En este registro se pone en evidencia la combinación (común en viviendas y en los barrios) de elementos y símbolos de los lugares de origen junto a otros de referencia local. Las imágenes de tipo religioso incluyen figuras de distinto origen: desde la Virgen de Caacupé (proveniente de Paraguay), el Padre Pepe de la parroquia de la villa 21-24 (muy apreciado por su trabajo social con la población del barrio tanto migrante como nativa), el Gauchito Gil y hasta San La Muerte. En el último capítulo de esta tesis retomaremos y analizaremos en el plano culinario la emergencia de nuevos hábitos y preparaciones producto de combinaciones entre elementos que evocan el lugar de origen con otros nuevos incorporados localmente.

Asimismo, el registro muestra la presencia de gran cantidad de productos farmacéuticos<sup>18</sup> y elementos para el cuidado del bebé. Como ha planteado Menéndez (2006), el cuerpo de niñas y niños se constituye en un gran número de culturas en lugar de expresión de rituales; en las sociedades occidentales éstos se realizan en relación con la intervención biomédica, por ejemplo, a través de los asiduos controles de salud durante los primeros años de vida

---

<sup>18</sup> Fox y Ward (2009) analizan la creciente presencia de productos farmacéuticos en hogares, especialmente en cocinas y dormitorios, como expresión de un proceso de farmacologización de la vida. En el capítulo tres y el capítulo cinco abordaremos el proceso de medicalización y analizaremos los efectos en la alimentación infantil.

(indicados por los profesionales pediatras y cuyo cumplimiento es requisito para recibir programas sociales), la aplicación preventiva de vacunas así como de suplementación alimentaria.

FOTOS 9 y 10: Vivienda de Mirtha, mesita con productos farmacéuticos para el bebé (Villa 21-24 CABA. Mujer procedente de Paraguay). Fuente: fotos propias, 7 de septiembre del 2011.



FOTOS 11 y 12: Vivienda de Mirtha, izquierda, “santuario” del marido y, a la derecha, de ella.

Fuente: fotos propias, 7 de septiembre del 2011.



En distintas casas observé la presencia de figuras y símbolos tanto locales como provenientes de países vecinos. Por ejemplo, como muestra la Foto 13, un estante de la casa de Antonia tenía, entre otras cosas, dos banderas argentinas, un artefacto con forma de pelota de fútbol, y un toro envuelto en un aguayo y adornado con papel serpentina. Al preguntarle por ese objeto, Antonia comentó *«es una tradición en Alasitas [fiesta boliviana] que dice, ‘comprate un toro para que tengas mucha fuerza de trabajo’*». Abajo del estante, sobre una mesada se veían, entre otros productos, paquetes de fideos, arroz, azúcar, un termo, una caja abierta de leche fortificada que entregaba el centro de salud, una azucarera, una jarra, dos tazas.

FOTO 13: Estante y mesada de la alacena de la casa de Antonia. Fuente: foto propia, 23 de agosto del 2011.



El registro de las características de las viviendas efectuado en las visitas a diferentes barrios y especialmente la observación participante en los hogares fueron significativos a la hora de reconsiderar mis hipótesis iniciales respecto del peso de las tradiciones culinarias y los cambios asociados a las trayectorias de migración en el proceso de la alimentación. La conversación con las mujeres y primordialmente la visita a sus hogares me hicieron redefinir el foco y darle mayor relevancia a los condicionantes en Buenos Aires y, especialmente a la condiciones de vida y trabajo en la ciudad. El relevamiento de las características de las viviendas, la infraestructura de las cocinas, el acceso al agua, las formas y fuentes de ingresos se volvieron datos insoslayables para la comprensión de las prácticas de alimentación diaria y las valoraciones culinarias en contexto de migración.

En cuanto a las cocinas, cabe recordar la centralidad que adquieren entre distintos conjuntos sociales, como lo indican los trabajos etnográficos. Por ejemplo, Weismantel (1994) analiza la conformación de las viviendas en una población de los Andes ecuatorianos y plantea el

lugar fundamental que en cada una de ellas asume la cocina así como las múltiples funciones asignadas a este recinto:

«La palabra ‘cocina’ implica en sí misma mucho más que una habitación en donde se preparan los alimentos. A más de ello, es allí donde viven y duermen las cabezas de familia, hombre y mujer, donde se toman los baños, se realizan las decisiones, se velan a los difuntos, nacen los bebés, y en donde los enfermos vuelven a la salud» (Weismantel 1994, 82).

A su vez, Aguirre, Díaz Córdova y Polischer (2015) señalan la polisemia del vocablo «cocina» que se asocia al lugar de trabajo donde se prepara o «cocina» la comida y se concentra la tecnología de cocción; el aparato donde se cuecen los alimentos, independientemente de cuál sea la fuente de combustible; así como también al modelo que sintetiza las preparaciones más frecuentes y valorizadas de un grupo social en una época histórica. En inglés, por ejemplo, existen diferentes términos para estas distintas significaciones: *kitchen* es el espacio, *stove* es el aparato, *cooking* es la acción y –utilizando el término en francés- *cuisine* es el modelo. Volviendo a nuestra investigación, el primer acercamiento al campo y la intención de comprender las particularidades de la cocina en contexto de migración me llevó a la necesidad de conocer las características del espacio de la cocina, la disponibilidad y el acceso a servicios, tecnologías e insumos.

En el Cuadro N° 4 se pueden observar algunas características de la infraestructura de la cocina de las familias, según país de procedencia. La mayoría de las familias disponía de un ambiente destinado a la cocina, equipada con anafe que se alimentaba con gas envasado; sólo algunas poseían horno –especialmente eléctrico. Las demás familias disponían de un ambiente destinado a la cocina, con heladera y gas envasado. De todas las mujeres entrevistadas, tres solamente tenían cocina con gas natural, eran las mujeres peruanas que vivían en barrios residenciales en mejores condiciones en comparación con las demás. En cambio, de las mujeres procedentes de Paraguay y la mitad de las mujeres de Bolivia - quienes habitaban en viviendas precarias en villas de emergencia- tres no tenían heladera y dos, cuya vivienda consistía en una pieza alquilada, tenían la cocina dentro del dormitorio y

la conexión de agua fuera del mismo, en patio compartido. Entre quienes habitaban en habitaciones alquiladas, el baño solía ser compartido.

CUADRO N° 4 - INFRAESTRUCTURA DE LAS COCINAS						
País de origen de la mujer entrevistada	Ambiente destinado a cocina equipado con			Ambiente destinado a cocina, de uso compartido con otras familias en la vivienda, equipado con		Cocina en el dormitorio, equipada con
	heladera y gas natural	heladera y garrafa	garrafa (sin heladera)	heladera y gas natural	heladera y garrafa	heladera y garrafa
Paraguay	0	4	2	0	0	1
Bolivia	0	1	1	0	1	1
Perú	2	1	0	1	0	0

Respecto del acceso al agua potable, las viviendas visitadas en las «villas de emergencia» disponían de una sola canilla y su ubicación variaba en cada una y el agua se recolectaba mediante bidones u otros recipientes. En este contexto de restricción de acceso al agua las mujeres mostraban habilidades para maximizar su uso. Paula comentaba que en su barrio había problemas con el agua. Decía que el sistema sanitario no daba abasto a causa del crecimiento en el número de habitantes. En su casa tenía un depósito de agua y una canilla y recolectaban el agua en recipientes. En una de las visitas que realicé a su casa, en el aparador había una frutera con manzanas, en medio de la conversación tomó una y la lavó en un «tupper» con agua que tenía arriba de la mesa, la peló y se la dio a su hijo menor. Ella, al igual que las vecinas, no contaba con agua caliente ni gas natural. Por otra parte, Antonia, mujer boliviana a cargo de cinco hijos/as que vivía en el barrio Charrúa, dijo que para bañarse calentaba el agua con gas envasado, lo cual resultaba costoso y suponía un incremento en el gasto que debía sumar al alquiler de su casa y el funcionamiento de las máquinas de coser (dado que trabajaba para la industria textil en su domicilio) entre otros bienes y servicios que conformaban su presupuesto:

«Con lo que se bañan todos los chicos, porque esta casa no tiene ducha, quince días nomás me dura la garrafa. Dos, tres veces a la semana se tienen que bañar los chicos para la escuela, más la comida, y todo eso. Se va, el gas no me aguanta nada. Tengo que comprar dos garrafas, más o menos, mensualmente. Ahora subió a 27 la garrafa. Y la luz pago, ahora que estoy trabajando más... ahora que estoy trabajando con esto de la costura, estaba pagando 30 pesos, pero ahora estoy pagando 70 pesos. Y es como que 1300 pesos se me van en el tema del alquiler y el presupuesto, nada más. (...) No, no tenemos ni heladera, ni lavarropas, nada. (...) Tampoco tienen [se refiere a las viviendas en el barrio] buen estado como para pagar tanta cantidad. No tiene ducha, no tiene gas natural, otros lugares tienen gas natural y pagan lo mismo que yo». (Fragmento de entrevista con Antonia, barrio Charrúa 23/8/2011).

FOTOS 14 y 15: Vivienda de Mirtha, a la izquierda, cocina en la misma habitación; a la derecha, acceso a agua en patio trasero. Fuentes: Fotos propias, 7 de septiembre del 2011.





FOTOS 16 y 17: A la derecha, cocina de Antonia (barrio Charrúa, mujer procedente de Bolivia); a la izquierda cocina de Soledad (villa 21-24, mujer migrante procedente de Paraguay). Ambas cocinas están en recinto separado. Fuentes: fotos propias, 23 de agosto y 5 de octubre del 2011.



FOTO 18: Abajo, cocina de Prudencia (barrio de Balvanera, mujer procedente de Perú), en recinto separado. Fuente: foto propia, 18 de noviembre del 2011.



En el marco de limitaciones y constreñimientos materiales relacionados con la precarización laboral, se destaca el alto costo de las viviendas que, a su vez, al ser inadecuadas, demandan dinero extra para obtener, por ejemplo, el gas envasado que es más costoso que el gas natural. De los relatos se desprende –como el citado a continuación, de Antonia- que, ante la aparición de otras prioridades en el gasto, se reduce el presupuesto destinado a la alimentación y, consecuentemente, la calidad de la dieta (Contreras Hernández y Gracia Arnaiz 2005, Herkovits 2008, 52).

«Las tres [hijas] comen allá, ella [la hija mayor que va a la escuela secundaria] no come porque le dan merienda a ella. Muchas veces llega y se prepara algo, porque con la merienda no se llenan los chicos. Así, a veces cuando llega a la tarde come, si es que hay, si es que no hay, no. Porque nosotros estamos midiéndonos un poco con el tema de la comida, porque estamos midiéndonos con el tema del gasto, porque nosotros pagamos 1200 el alquiler, más la luz, más el gas, y todo eso, y pagamos mucho. Y trabajo casi no nos sale, nos sale más para la comida y para el alquiler. Para poder ahorrar todo, para poder pagar las máquinas...» (Antonia, barrio Charrúa, 23/08/2011)

Antonia estaba a cargo de cinco hijos y se encontraba en situación jurídica irregular que le impedía, por ejemplo, el acceso a trabajo formal así como la inscripción a programas estatales. Obtenía su sustento de su trabajo para la industria textil que realizaba de forma precarizada en su domicilio. En este sentido en su relato insistía: «*Y si no trabajo, mis hijos no comen, nada... Ese es el problema*». Antonia nació en un área rural de Villazón (Bolivia); su madre vino a Buenos Aires cuando ella era bebé y no la volvió a ver. Quedó a cargo de su abuela. Su padre, años más tarde, le tramitó el certificado de nacimiento en Bolivia con el apellido de su segunda esposa. Ese certificado era el único documento que poseía que, decía, «*no vale nada*» para gestionar subsidios y/o programas públicos. Su situación jurídicamente irregular, complejizada por carecer de documentación expedida en su país de origen, la había llevado a una trayectoria compleja e incesante de (des)encuentros en diversas oficinas estatales dificultando la gestión de nueva documentación que la habilitara para percibir subsidios o planes. Entre otras instituciones,

se había acercado al CAREF (Servicio Ecuménico de Apoyo y Orientación a Migrantes y Refugiados). A su vez, en ese inacabado itinerario había participado con sus hijas en «la toma» del Parque Indoamericano<sup>19</sup> en diciembre del 2010 en reclamo de una vivienda digna. Al levantarse la «toma» ella junto con otras familias continuaron reuniéndose en un club de Villa Soldati con funcionarios de gobierno para negociar qué recursos recibirían, sin embargo después de largos meses no habían logrado ninguna respuesta. En tanto continuaba trabajando en su domicilio para la industria textil.

### **De mujeres, madres y cocineras:**

Nuestros datos etnográficos indican que las tareas del hogar y el cuidado de niños, niñas y adultos/as mayores recaen principalmente en las mujeres en rol de madre. Encontramos que las mujeres en general, más allá del propio deseo, llevan adelante las tareas implicadas en la alimentación por ser ésta una función asignada en virtud de las normas sociales que regulan las relaciones de parentesco. La siguiente frase de Silvia, procedente de Perú, es una de las numerosas expresiones de las mujeres que muestran la asociación entre condición femenina, rol de madre y responsabilidad de la alimentación:

«Yo te digo lo que yo sé, lo que aprendí de mi mamá. A mí poco me gusta y casi nada cocinar, pero bueno por mis hijos hay que cocinar» (Silvia, en CESAC N° X, barrio Mataderos, fragmento de entrevista 20 de marzo del 2012)

Las prácticas culinarias -así como las demás tareas domésticas- si bien involucran a varones y mujeres, sin embargo son valoradas socialmente de forma diferencial de acuerdo con el género: el alimentar -y cuidar- por parte de ellas es visto como deber ser y más aun si se

---

<sup>19</sup> La «toma» del Parque Indoamericano consistió en un acampe de residentes de la ciudad de Buenos Aires que tuvo una fuerte repercusión social visibilizando múltiples dimensiones de la conflictividad social, entre las cuales, por un lado, las condiciones de vida y vivienda de una gran parte de la población de la ciudad y, por otro lado, un discurso xenófobo mediatizado y propiciado, entre otros, por el entonces Jefe de Gobierno de la Ciudad (hoy presidente) y sus dichos sobre «la inmigración descontrolada» (<http://www.elargentino.com>; <http://www.canal-ar.com.ar>) (Canelo 2013).

trata de madres. Esta valoración asimétrica la explica Rosaldo (1979) sobre la base de la división del trabajo por género en los grupos sociales. La autora sostiene que la oposición entre orientación doméstica y orientaciones públicas vigente en diversas sociedades constituye una estructura fundamental que organiza de manera desigual los roles femeninos y masculinos: mientras que a las mujeres se les asigna el trabajo del hogar, a los hombres se los reconoce por sus actividades extra domésticas o públicas. Dentro de este esquema, las mujeres son absorbidas predominantemente por las actividades domésticas en función de su rol de madres, supeditando sus actividades económicas y políticas al cuidado de los/as niños/as y la vivienda. En cambio, los hombres, al mantener una distancia en cuanto a los quehaceres domésticos, pueden manipular su entorno social y trabajar sobre su figura pública. Esta estructura, a su vez, permite analizar la jerarquía de género, el status desigual entre hombres y mujeres. Siguiendo a Rosaldo (op.cit.), para los hombres el prestigio es considerado como un «triunfo», un status logrado y socialmente reconocido según criterios previamente elaborados. A las mujeres, en cambio, se las percibe sobre la base de cualidades calificadas como «naturales» y se les atribuye el status social en virtud de la edad o de su relación de parentesco con un hombre; así, se las concibe fundamentalmente como «hermanas, esposas y madres».

Si la provisión de la alimentación familiar no es algo inherentemente femenino o natural de las mujeres entonces se trata de una situación que antes que ser elegida responde a las modalidades en que se organizan las relaciones de parentesco en contextos particulares. En nuestras sociedades, las relaciones de parentesco operan sobre la base de un sistema binario de sexo/género (Bestard Camps 2004, Daich 2011) en el marco de un imperativo heterosexual (Butler 2007) organizadas de forma tal que son las mujeres quienes principalmente se hacen cargo de las tareas domésticas y el cuidado de los miembros de la red familiar, a diferencia de los hombres identificados principalmente como proveedores materiales.

Históricamente se han proyectado los conceptos de lo masculino y lo femenino como construcciones dicotómicas cargadas con valores opuestos, siendo las características de lo masculino las socialmente privilegiadas. Así, a las mujeres se les ha asignado roles como el

reproductivo, en contraposición al productivo; el cariño, en contraposición a la fuerza; la emoción, en contraposición a la razón; lo doméstico, en contraposición a lo público y lo político. La valoración asimétrica entre mujeres y varones en definitiva está sustentada por la ligazón de las primeras con los ciclos naturales, en contraposición con los hombres identificados con la producción cultural (Rosaldo 1979, Moore 2009, Fausto Sterling 2001). Por su parte, Moore -retomando a Ortner- plantea que las mujeres no están ni más cerca ni más lejos en comparación con los hombres de la naturaleza y se aboca a descubrir y visibilizar el sistema de valores culturales en virtud del cual las mujeres parecen más próximas a la naturaleza (2009, 29).

Volviendo a la frase citada «*por mis hijos hay que cocinar*», cabe destacar que alimentar es cuidar además de nutrir. Si bien en este trabajo no profundizaremos la dimensión del cuidado, sí es pertinente señalar que el cuidado se define y se fundamenta en un determinado tipo de relaciones y abarca dimensiones éticas de obligación y responsabilidad (Koldorf 2014). En los grupos familiares, el cuidado ya sea con un carácter de obligatorio, sometido a presiones y control, o voluntario y desinteresado, tiene una dimensión moral y afectiva, es decir, no es solamente una obligación jurídica sino que involucra también sentimientos y emociones que se expresan en el ámbito familiar. Numerosos autores remarcan que el trabajo de cuidado requiere sentimientos, acciones, conocimientos y tiempo (Russell Hochschild 1997, citado en Koldorf 2014, 137). Siguiendo con los planteos de Koldorf, el objetivo directo del trabajo de cuidado es la satisfacción de necesidades e implica un fuerte componente afectivo y relacional; no se trata solamente de prestar un servicio a alguien. Con esto la autora, lejos de afirmar que se trata de un trabajo exclusivamente «hecho por amor», destaca los vínculos afectivos que se crean entre cuidadora y persona cuidada. Justamente, afirma, es la retórica del altruismo en el seno del hogar la que ha servido en parte para eclipsar las relaciones de poder así como las dimensiones de la coacción. Asimismo, históricamente el trabajo de cuidado ha adoptado la moral del sacrificio siendo tradicionalmente las mujeres las primeras suministradoras de cuidado y las últimas en recibirlo (Koldorf 2014, 137).

En cuanto a los datos provenientes de nuestra investigación, podemos destacar que desde edades muy tempranas a las mujeres se les atribuyó la responsabilidad doméstica en el ámbito familiar, especialmente a las que eran hermanas mayores, emergiendo la familia de origen como el espacio de aprendizaje del trabajo en función del género, dado que participaron desde pequeñas de las diversas formas del cuidado y trabajos domésticos. Aprendieron a cocinar de niñas en las cocinas de sus hogares de infancia viendo a sus madres o abuelas manipular los distintos ingredientes y elaborar diversas preparaciones de acuerdo con los recetarios y saberes culinarios de la familia y el lugar de origen. Así hablaba Silvia de su aprendizaje sobre cómo mantener el hogar y, especialmente, sobre la «buena cocina», en relación con el lugar y las figuras femeninas -madre y abuela- de su familia de origen:

«A mí no me gusta cocinar pero uno tiene que cocinar por lo hijos, cuando se junta. Y mi mamá se encargaba de la comida y la casa, ella. (...) Mi mamá me cocinaba de todo, yo seguí los pasos de mi mamá, seguí esa tradición de mi mamá y de mi abuela, una buena cocina con todas las verduras, carnes a base de pescado. Mondongo, hígado en churrasquito, con encebollado de tomate y cebolla, con un poquito de vinagre y salsa de soja con lentejitas» (Silvia, fragmento de entrevista, CESAC N°X, 20/03/2012).

Los datos etnográficos muestran que desde la infancia –a partir por lo menos de los ocho años- se les ha conferido a las mujeres la responsabilidad de la cocina familiar aprendiendo a manipular utensilios de cocinas y el combustible. Por ejemplo, Mariela (procedente de Bolivia, casada –ambos trabajadores de confección de indumentaria en su domicilio - y con dos hijas) hace referencia –en el siguiente fragmento de entrevista- a su destreza en el uso del fuego y las habilidades en la cocina ya desde niña, en un ámbito rural de la provincia de La Paz cuando le fue atribuida la responsabilidad culinaria y el cuidado de sus hermanas y hermanos menores, mientras los integrantes mayores de su familia (padre, madre, hermanos) iban a trabajar al campo:

«M: mi mamá se iba con mi papá al Chaco<sup>20</sup> y a mí me dejaban para que cocine y yo lleve el almuerzo al Chaco [que estaba] más o menos 20 minutos caminando... porque era lejos para ir a almorzar y se perdía tiempo para ir de nuevo, por eso yo tenía que llevar la comida para que ellos coman ahí descansen un ratito y de vuelta a trabajar.

A: y ¿a partir de qué edad empezaste a cocinar?

M: de mis 8 años. (...) yo soy la mayor de mis hermanitas

A: después tenés hermanos más grandes

M: sí, pero ellos justo con mi papá estaban en el Chaco

A: ¿y tu mamá también se iba al Chaco?

M: sí

A: ¿a vos quien te enseñó a cocinar?

M: mi mamá cuando era más chiquita

A: y ya a los ocho te podías desenvolver en la cocina. ¿Y cómo era la cocina?

M: la cocina era con leña, con palos. Había que encender el fuego, poner la olla y era bajito, no era alto así que me podía arreglar». (Entrevista con Mariela, procedente de Bolivia. M: Mariela, A: entrevistadora; Barrio Mataderos, CESAC N°X, 27/03/2012).

En el caso de Estela, proveniente de Asunción (Paraguay), ella se crió allí con su mamá y sus dos hermanos -siendo ella la mayor- en estrecha relación con tías y primos/as. Comenta que de bebé sufrió meningitis y no tuvo oportunidad de ir a la escuela. «Desde que se sintió grande, a los 11, 12 años» ya se hacía cargo de las tareas del hogar e incluso, con anterioridad -desde los ocho años- ayudaba a su familia con la venta ambulante de ropa, de

---

<sup>20</sup> La región sudamericana conocida como el Gran Chaco constituye un área territorial muy extensa, comprendiendo geográficamente parte del Sureste de Brasil, el Oeste de Paraguay, el Este de Bolivia y el Centro-Norte de Argentina. El Chaco ejerce como zona limítrofe entre cuatro Estados sudamericanos. Ha sido analizado como una formación social de fronteras (Trincheró 2000) por ser un territorio en permanente disputa, donde se han gestado históricamente formas particulares de control y explotación del trabajo caracterizadas por la subsunción histórica del trabajo doméstico indígena, en un principio por parte de la encomienda colonial, y posteriormente por la apropiación de los obrajes e ingenios agroindustriales de los Estados modernos (Trincheró 2000 y 2007 y Gordillo 2006).

frutas y verduras, entre otros productos que su abuela traía de Clorinda para vender en Asunción.

«E: yo lavaba la ropa y mantenía la casa [en origen]

A: ¿desde qué edad?

E: y desde que yo me sentí grande

A: ¿y qué edad?

E: 11, 12 años. Antes sí trabajaba por la calle cuando tenía 8, 9 años vendía cosas

A: ¿qué vendías?

E: mercaderías, ropa, verdura, todo eso... a mi abuela porque ella era clorindera. Venía de la Clorinda a comprar verdura, fruta y vendía.

A: es decir que tu abuela era de Clorinda, venía con frutas y verduras y vendías en la calle... en Asunción.

E: en cada casa la ofrecíamos y después hacíamos que ya nos conocían y todos nos compraban

A: ¿y con quien salías a vender?

E: con mi tía, con mis primos

A: ¿y a partir de qué edad?

E: 8 años. (...) y el colegio yo no seguí porque no era buena...era enfermita

A: ¿qué tenías?

E: mi mamá me acuerdo que me dijo que tenía problemas que me operaron, que me pelaron toda la cabeza y estuve en una casa...

A: cuando eras muy chiquita

E: cuando era bebé, una enfermedad, meningitis

A: meningitis

E: me costó a mí, pero ahora con mi hija aprendí a escribir

A: ¿no habías aprendido antes?



E: no, ni a leer ni a escribir

A: con la meningitis y después de este problema de salud ¿volviste a tener algún episodio?

E: no

A: ¿cuando eras chiquita en tu casa quién cocinaba o quién se ocupaba de la cocina?

E: mi mamá me enseñaba, después tuvo que salir porque éramos 4, mi papá le abandonó, cuando nació el más chiquito que tiene ahora 25 años. Entonces tenía que trabajar ella

A: y tenés 3 hermanos, ¿más chicos o más grandes?

E: no yo soy más grande

A: ¿tu mamá de qué trabajaba?

E: vendedora también» (Entrevista con Estela. E: Estela, A: entrevistadora; Barracas, villa 21-24, Comedor Huellas 07/12/2011).

Posteriormente, con la inserción de las mujeres en ámbitos laborales extra-domésticos, por ejemplo, quienes han sido empleadas en casas de familia o como voluntarias en comedores comunitarios<sup>21</sup> -ámbitos laborales altamente feminizados- varias se han desempeñado como cocineras y, por tanto, han aprendido nuevas recetas, destrezas y habilidades. Como muestran los siguientes fragmentos, el primero de una entrevista con Patricia procedente de Perú, con pareja conviviente –ambos con trabajo registrado, él como encargado de edificio en el barrio de Recoleta y ella como trabajadora doméstica- y dos hijos; y el posterior, de Paula, mujer nacida en Paraguay, con pareja conviviente, 2 hijos, desocupada y voluntaria de comedor comunitario en la villa 21-24:

«A: ¿A vos te gusta cocinar?

L: Y sí, otra no queda. En realidad, empecé a cocinar desde los diez años. Aprendí mirando a mi papá y a mi mamá cocinando. Como tenían restaurante, aprendí de ellos. Y después me

---

<sup>21</sup> Los comedores comunitarios son organizaciones barriales algunas de los cuales reciben asistencia alimentaria y subsidios de la Red de Comedores Comunitarios del Ministerio de Desarrollo Social del Gobierno de la Ciudad. La participación de las mujeres en los comedores será retomada y analizada en el tercer capítulo de esta tesis.

especialicé un poco, trabajando con la cónsul general de México, en la cocina» (Patricia, procedente de Perú, barrio Recoleta, 02/12/2011).

«En el comedor Huellas [donde trabajaba como voluntaria], me dieron una beca para estudiar [cocina] con la Tina. Tina es una cocinera que mostraban en tele y ella enseñaba comunitariamente en Caacupé. Y yo conseguí una beca y fui a trabajar ahí. Hacíamos bolitas de fraile, churros, pizza, bizcochuelo. Gracias a eso aprendí muchas cosas» (Paula, procedente de Paraguay, villa 21-24, 31/08/2011).

Por una parte, las tareas relativas a la alimentación aparecen vinculadas a rasgos inherentemente femeninos que se enseñan y se aprenden desde la infancia. Por otra parte, la gestión cotidiana de las mujeres en cuanto a la alimentación muestra múltiples actividades y secuencias prácticas, tales como la producción, el aprovisionamiento y las compras, el almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio y el lavado de utensilios, el reciclaje o desecho de las sobras, así como préstamos e intercambios y, en ciertos contextos, tareas de horticultura. Además, incluye habilidades especiales como el control de calidad, el cálculo del tiempo, la estimación de cantidades y la satisfacción por parte de los comensales. Atendiendo a la complejidad del proceso, numerosos autores muestran que la alimentación –como el cuidado de niños o la higiene del hogar- constituye una verdadera ocupación y un trabajo productivo (Gracia Arnaiz 2015, Contreras 1995). En este sentido, no existe un reconocimiento social de la complejidad, de las habilidades y el tiempo que requieren estas tareas, sino que aparecen naturalizadas como comportamientos que deben hacer las mujeres, especialmente las madres.

Como presentamos en el primer capítulo, las mujeres entrevistadas forman parte de grupos domésticos cuyas características son variadas: mujeres con pareja conviviente e hijos/as y mujeres jefas de hogar sin pareja conviviente con hijas/as. Ya sea como jefas de familia y únicas proveedoras, desocupadas, trabajadoras informales, asalariadas a tiempo completo o amas de casa, ellas son las que llevan adelante la mayor parte de las actividades de adquisición y preparación de las comidas. En este sentido reconocemos la denominada doble carga/trabajo (en el ámbito doméstico y extra-doméstico). Como vemos en los relatos a continuación, las mujeres se encargan de organizar y preparar la alimentación familiar –

así como las demás tareas domésticas- para consumir en el hogar así como la vianda que llevan sus maridos a trabajar o los hijos a la escuela.

«Yo me organizo... me levanto a la mañana tempranito a preparar la comida a mi marido para que se vaya». (Mirtha, de procedencia paraguaya, con pareja conviviente y un hijo, desocupada, villa 21-24, 07/09/2011)

«Mi marido se levanta a las cuatro, se viste y se va a trabajar. Nosotros nos levantamos a las ocho, nueve y nos venimos directamente para acá [comedor comunitario donde trabaja]. Desayunamos acá. Después me quedo a trabajar hasta las doce, una. Y comemos acá, o hago algo para comer, un guisito, o carne con cebolla, churrasco. O lo que haya sobrado del día anterior, le agrego algo. A la una y media, a veces dos, depende, ahí me voy para mi casa, ordeno, limpio, cocino para cuando venga mi marido, que llega a las tres de la tarde». (Paula, procedencia paraguaya, villa 21-24, 31/08/2011).

Así, en cuanto a los tiempos de aprovisionamiento, elaboración y preparación de los alimentos, las mujeres se organizan a lo largo del día para cumplir con esas actividades y el trabajo extra-doméstico. En ocasiones participan las hijas mayores en los quehaceres domésticos, como la limpieza o incluso la cocina para ayudar en las preparaciones o directamente para cocinar, como señalan Antonia y Soledad, la primera con cinco hijos/as a cargo (cuatro nenas y un varón) y la segunda con tres (dos nenas y un varón), replicando, a su vez, la división del trabajo por género:

«No, no tenemos ni heladera, ni lavarropas, nada. Nos turnamos para lavar la ropa entre mi marido y yo, a veces mi nena [hija mayor de 14 años]. (...) Y de la comida me encargo yo, a veces ella [hija mayor] que sabe cocinar, y llega del colegio y a veces cocina, por las nenas [hijas menores] porque tienen que dormir temprano para la escuela al otro día» (Antonia, boliviana, barrio Charrúa, 23/08/2011).

«Sí, [el hijo menor, de 4 años] toma la leche [como desayuno], ella [hija mayor, de nueve años] hace porque yo a veces no puedo hacerlo. (...) ¿Quieren mate? [nos pregunta a la nutricionista y a mí que la visitamos en su casa]. ¿Hacés mate? [le dice a la hija mayor]» (Soledad, procedente de Paraguay, separada, 3 hijos, desocupada y voluntaria en comedor comunitario, villa 21-24, 05/10/2011).

El hombre en rol de marido aparece como una figura activa en la cocina, sin embargo, su participación es calificada por las mujeres como una «ayuda» antes que como una responsabilidad equitativamente compartida, por ejemplo, así comentan Silvia y Ana (que estaba cursando la escuela secundaria para adultos) en los relatos a continuación:

«A: ¿en tu casa quién suele cocinar?

S: yo, mi marido me ayuda también. Finalmente los dos pero más yo... y él también». (S: Silvia, A: entrevistadora, fragmento de entrevista, CESAC N°X, 20/03/2012).

«Y entre que las baño [a las dos hijas menores], preparo la comida, dejo algo preparado siempre [antes de salir a la clase dado que está cursando la escuela secundaria], que después termina de hacer mi marido» (Ana, de Paraguay, empleada administrativa con la escuela secundaria en curso, fragmento de entrevista del 3/08/2011).

Los extractos muestran, por un lado, la participación en la cocina tanto de las mujeres como de los hombres y, por otro lado, que la distribución y la responsabilidad de las tareas implicadas no son percibidas de forma simétrica. Los maridos pueden colaborar en las tareas culinarias del hogar, sin embargo, de los relatos se desprende que los hombres «ayudan», colaboran, pero no deciden ni organizan las tareas, cuestiones que recaen en el trabajo de las mujeres que son quienes las asumen como un mandato moral asociado a la función maternal. En cuanto a las tareas implicadas en la alimentación, cabe señalar que se trata no sólo de cocinar sino de planificar qué hay que comprar, cómo, dónde y cuándo. Además, no es sólo hacer, sino sugerir y organizar a los otros miembros del grupo familiar qué deben hacer.

A su vez, entre algunas familias el hombre en rol de marido se destaca especialmente como referente<sup>22</sup> en cuanto a la decisión de los platos a la hora de cocinar primordialmente

---

<sup>22</sup> Nora Garrote (1997) identifica para la alimentación familiar: el referente como la persona en quien recae la elección de patrones, horarios y distribución diferencial; el dador, quien distribuye; y los comensales, los que comparten.

destacando platos tradicionales<sup>23</sup>. Es decir, el varón en rol de marido tiene poder en relación con el menú, como nos da una idea Ana, quien es proveniente Paraguay al igual que su marido, ambos con tres hijas a cargo, ella, a su vez, empleada administrativa en el sistema de salud de la ciudad:

«(bori bori<sup>24</sup>) cada 15 (días) seguro. Aparte mi marido, como a la noche es el único horario que come en casa, y quiere comer comida que le gusta» (Ana, procedente de Paraguay, CESAC N°X, villa 21-24, 08/07/2011)

Nos parece interesante desarrollar el caso de Patricia, mujer peruana (llegada a la Argentina en la adolescencia para reunificarse con su familia), que vive con su marido paraguayo (empleado de un edificio), una hija y un hijo. Ella es trabajadora doméstica formal de una funcionaria del estado mexicano en Argentina. En las conversaciones Patricia destaca su propia destreza en la cocina y especialmente en la elaboración de platos «peruanos»; de hecho, relató una diversidad de preparaciones y menús que incluyen la manipulación y el trabajo con una gran variedad de ingredientes, por ejemplo, «arroz chaufa, caldito con porotos, lomito saltado o pollo al horno o asado, (...) sopa de pescado». Además de cocinar diariamente para los integrantes de su hogar, Patricia suele cocinar para su patrona y, frecuentemente, en su espacio doméstico, hace viandas que vende para compañeros de sus hijos para consumir en el comedor escolar, o entre conocidos del marido como almuerzo laboral. Comenta que anualmente viajan los cuatro integrantes de la familia a Misiones a visitar a la madre, hermanas y familiares de su marido y allí su marido aprecia la cocina de su madre. En cuanto el menú diario, él también se desempeña como referente si bien pidiendo preparaciones que aprendió de ella.

«A mí no me pidas otra cosa [en cuanto a platos aprendidos en su familia y lugar de origen], porque no... A él le encanta lo que comemos, así que no tiene ningún tipo de problema.

---

<sup>23</sup> En el último capítulo desarrollaremos las valoraciones de las tradiciones culinarias en contexto de migración.

<sup>24</sup> Preparación tradicional de la gastronomía paraguaya, que consiste en un caldo espeso de verduras con albóndigas hechas de harina de maíz y queso.

Pero cuando viene la mamá de vacaciones, una vez al año, se las hace acá y si no cuando vamos para allá se da esos gustos» (fragmentos de entrevista con Patricia, 2/12/2011)

En algunas familias los maridos suelen cocinar los fines de semana, realizando preparaciones especiales que, antes que a la obligación de cocinar atendiendo al gusto de los demás, responden a sus propios gustos, a la creatividad y al placer (Zafra 2014).

Las prácticas de cocina en el hogar expresan desigualdades de género en la esfera doméstica: mientras que la participación masculina es visibilizada y reconocida, el trabajo culinario femenino aparece como comportamiento natural de las mujeres y como rasgo inherente a la maternidad. En este sentido, Gracia Arnaiz -retomando a Kerr y Charles (1986)- destaca esta desigual valoración de las tareas de cocina según el género y señala que uno de los aspectos más importantes ofrecidos por las mujeres en la ejecución de estas tareas es el servicio: “las mujeres acostumbran a servir, y los hombres a ser servidos” (Gracia Arnaiz 2014: 28).

Numerosos autores (Gracia Arnaiz 2015, Aguirre 2005) muestran desde un enfoque histórico y etnográfico que la cocina doméstica está fuertemente asociada a figuras femeninas mientras que el rol del cocinero en el ámbito profesional -el chef- es masculino. En las cortes de Europa y Asia, la gran cocina se asociaba directamente con la cocina masculina mientras que la pequeña cocina tendía a confundirse con la cocina femenina. Es decir, mientras que los hombres son tradicionalmente reconocidos como chefs, las mujeres como cocineras (Gracia Arnaiz 2015). Esta dicotomía entre una cocina diaria, generalmente llevada a cabo por mujeres, y una cocina especializada, a menudo a cargo de hombres, permite cuestionar los fundamentos naturalizados de ciertas adscripciones. La alimentación doméstica –así como las demás tareas domésticas- si bien no es de exclusiva incumbencia de las mujeres, sin embargo, es valorada a nivel social de forma diferencial en virtud del género: por parte de ellas el alimentar -o cuidar- es visto como su deber ser y más aun si se trata de madres. Según afirma Rosaldo (1979), si a los hombres se los juzga por su esfuerzo, a las mujeres por su talento.

En cuanto a las valoraciones de los alimentos, especialmente las mujeres bolivianas destacan las nociones atribuidas a algunos condimentos asociados a las cocinas del lugar de origen, como el ají picante, consumido a diario localmente. Los modos de condimentación o elementos para sazonar son identificados por Rozin (citado en Le Bretón 2006) como *«flavor principles»* es decir, marcadores culinarios identificables que caracterizan entre otros elementos (alimentos básicos, modos de cocción y preparación, así como el conjunto de pautas que regulan el tipo y frecuencia de comidas diarias y festivas y las modalidades de comensalidad) las cocinas de cada región (Fischler 1995, Le Breton 2006).

Las mujeres bolivianas asocian la preferencia por el ají tanto a la fuerza de trabajo como al placer aunque, de tan picante, haga *«sufrir»*. Una de las mujeres, Mariana (procedente de La Paz) -quien se identifica como boliviana y como aymara- explica su apreciación por el consumo de ají picante: *«el picante te hace sentir calor, y se te olvida el sueño cuando comés picante, y te dan ganas de trabajar»*. Reitera en su relato la expresión *«nos gusta sufrir comiendo»*.

Por un lado, el consumo de ají picante evidencia que el sentido del gusto es una manifestación sociocultural antes que una apreciación exclusivamente subjetiva. Al decir de Le Breton: *«que un plato sea 'demasiado' salado o picante o dulce es menos una percepción individual que un juicio social interiorizado por el individuo»* (Le Breton 2006:278). Según este autor, los/as inmigrantes llevan consigo su cocina dado que para ellos/as los sabores que remiten al lugar de origen constituyen *«la última huella de fidelidad a las raíces»* (op. cit.:276). Así es como la alimentación es una de las huellas sensibles de su presencia. Por ejemplo, como retomaremos en el capítulo cuatro de esta tesis, en Buenos Aires encontramos circuitos comerciales y puestos o locales de venta de productos alimenticios motorizados por personas migrantes y que remiten a recetas del lugar de origen. Como explica Le Breton en el siguiente fragmento, la alimentación implica más que un acto nutritivo sino ante todo el consumo de una memoria común:

«En el hecho de alimentarse hay siempre esa raíz que nos hace encontrar en la cocina algo más que lo nutritivo, un saldo de memoria que se reactiva cada vez que comemos. Uno se sacia con algo diferente a los alimentos: uno se alimenta ante todo con el sentido. El placer

de comer, la degustación de los sabores, es una condición común a todas las culturas, las que nunca se conforman con tomar los productos tal como se dan en la naturaleza, sino que los eligen y los preparan de una manera particular. Comer implica una sensualidad habitual. El sabor del mundo se experimenta ante todo en la boca, de buena gana, en el goce de alimentarse con comidas asociadas a una historia, a preparaciones y a alimentos reconocidos y compartidos con los demás. Comer es un asunto de gusto en todos los sentidos de la palabra». (Le Breton 2006: 276)

Por otra parte, volviendo a las expresiones de Mariana, al asociar el ají a la fuerza de trabajo muestra su identificación con el trabajo y el interés de ella y su grupo en ser productivos<sup>25</sup>.

Asimismo, Mariana explica que prepara el ají picante como condimento con frecuencia y, como muestra el relato a continuación, cuando hay poca cantidad le sirve al marido privándose ella de la porción:

«Ayer estaba agotada ya no me quería levantar, mis pies... estaba todo el día de pie lavando (...) caminando y yo estoy operada del pie, cocinaba también de pie, y mis pies ya no daban. Me serví mi plato [después de servir al marido] y le dije a mi esposo cuando pruebo: “ay mi sopa no tiene [ají] picante”, [como ya no quedaba más] tuve que callarme» (Mariana, procedente de Bolivia, Mataderos, 16/11/2011)

El fragmento da cuenta de la distribución desigual de alimentos socialmente apreciados como el picante entre familias bolivianas y, a su vez, asociados a la fuerza de trabajo. La distribución asimétrica de este alimento responde a las relaciones intra-domésticas y a la valoración desigual del trabajo según género, siendo el trabajo social y públicamente reconocido el masculino. Si bien la mujer trabajó todo el día y sus «*pies ya no daban más*»

---

<sup>25</sup> Numerosas ceremonias entre los mineros de Bolivia –por ejemplo las ofrendas al Diablo o Tío– revelan el deseo de los trabajadores de ser productivos en contexto de trabajo sumamente hostil y peligroso como son las minas de estaño. Nash (1975) analiza diversos tipos de ch’alla practicadas en esa población y muestra que por medio de ese tipo de ceremonias, con la solidaridad que genera entre los trabajadores, los hombres buscan sobreponerse a su alienación en las instituciones industriales al establecer una relación con la Pachamama, fuente de toda productividad (op. cit.:28).



ese trabajo orientado al ámbito doméstico aparece silenciado e invisibilizado, en el limbo del no-trabajo, la no-producción (Koldorf 2014). A su vez, el sistema de comunicación y de códigos en la mesa expresa jerarquías y desigualdades de género. Aun más, la situación relatada muestra que el momento de la comida familiar, no es sólo para comer y aprender a comer, sino que es un sitio en que se aprende también códigos lingüísticos, por ejemplo, tuve *«que callarme»*, así como valores morales (Merav y Shoet 2014). Lo masculino se carga de contenido identificándose con el trabajo, la fuerza y el poder sobre los otros, mientras que lo femenino permanece asociado a la sumisión y al servicio para otros. Así, la mujer es quien prepara, sirve y distribuye, en cambio el varón es quien tiene mayor poder relativo en el control de lo que se prepara y el modo en que se distribuye.

La alimentación, además de aparecer como un trabajo a realizar «porque no queda otra», es decir, por obligación o coacción, o «por los chicos», esto es, como una cuestión moral entendida como un rasgo femenino y, sobre todo, un deber «natural» de la maternidad, se destaca por poseer un plus que es el factor de reconocimiento y gratificación (Gracia Arnaiz 2014) por parte del grupo familiar, a diferencia de las demás tareas domésticas, como la limpieza o el lavado de la ropa, a las que se les atribuye menor valoración.

«Sí, me encanta cocinar, cortar la verdura, pero que me digan que está rico, porque si no... (risas). Y el nene es de comer, pero de comer... Pero le gusta la comida tipo puchero, que tenga un poquito de puré, “¡mamá, qué rico que me hagas la comida así!” y me abraza y me besa y... Como mamá, me lleno de orgullo» (Soledad, procedente de Paraguay).

Este relato muestra la retórica de los alimentos y las prácticas alimentarias como expresión y simbolización de las relaciones sociales. En este caso, activando la asociación entre las preparaciones y los saberes culinarios con rasgos primordialmente femeninos y, especialmente, con la función maternal. Asimismo, la gratificación recibida por parte de los/as hijos/as o del marido por la «buena mano» en la cocina es apreciada como parte de una «realización personal», enmarcada en el ámbito doméstico y considerada como una «condición natural» de todas las mujeres, antes que valorada como una actividad de «prestigio social».

## **Síntesis:**

En las páginas precedentes describimos las características de barrios, viviendas y cocinas de las mujeres que participaron de la investigación. Con excepción de las mujeres peruanas que vivían en barrios residenciales en relativamente mejores condiciones de vivienda y trabajo, la mayoría de las mujeres y sus familias residían en viviendas precarias en barrios marginales del sur de la ciudad con deficiente sistema sanitario (agua y cloacas), sistema eléctrico y haciendo uso de gas envasado por carecer de la red de gas natural. En estos contextos encontramos características heterogéneas entre las diferentes viviendas y equipamiento de cocinas que consideramos son fundamentales para comprender los modelos de cocina o las preparaciones más frecuentes entre los grupos domésticos.

En cuanto a la organización de la alimentación familiar encontramos que, si bien incluye la participación de los hombres y de las mujeres, la misma está distribuida y valorada asimétricamente según el género. Especialmente entre las mujeres con hijos la alimentación aparece como un mandato moral, un deber asociado a la función maternal. Los hombres participan de las actividades culinarias y se destacan como referentes en algunas familias. Asimismo entre algunas mujeres bolivianas encontramos una desigual distribución de las preparaciones, siendo los varones en rol de marido los favorecidos en cuanto a las porciones de alimentos vinculados con el lugar de origen, el placer así como asociados a la fuerza de trabajo. En cambio, el trabajo culinario, que en particular aparece con mayor reconocimiento que las demás tareas domésticas, sin embargo –al igual que todas esas labores- queda opacado y no visibilizado como verdadero trabajo velando el rol productivo de quienes lo ejecutan. También pudimos visualizar valoraciones de la masculinidad asociadas a la fuerza de trabajo, en tanto que la femineidad se vincula con el cuidar y el trabajo reproductivo, más allá de las actividades reales que mujeres y hombres realicen cotidianamente tanto en el ámbito privado como en el doméstico.

## CAPÍTULO III

### POLÍTICAS PÚBLICAS Y GÉNERO

#### EFFECTOS EN LA GESTIÓN COTIDIANA DE LA ALIMENTACIÓN

---

En este capítulo analizaremos el funcionamiento de los programas alimentarios desde la perspectiva y las experiencias de las mujeres migrantes y sus efectos en la vida cotidiana prestando especial atención a sus condiciones de vida en Buenos Aires.

Las políticas económicas de corte neoliberal implementadas en la mayor parte de los países de América Latina en las últimas décadas del siglo pasado, como se ha señalado, incluyeron medidas de flexibilización y desregulación laboral, así como la privatización de empresas estatales que, en su conjunto, incrementaron el desempleo y el empobrecimiento de gran parte de la población. Especialmente en los noventa se impulsó en toda la región la puesta en marcha de los Programas de Transferencias Monetarias Condicionadas, que apuntaron principalmente a la reducción de la pobreza<sup>26</sup>. Los mismos se caracterizaron por ser *focalizados*, ya que se dirigieron a la población de menores recursos -primordialmente familias con niños, niñas y adolescentes. Asimismo, tuvieron el carácter de condicionados, porque se basaron en la transferencia de un monto de dinero en efectivo a cambio de diferentes condicionalidades que los destinatarios debían cumplir, especialmente relacionadas con la concurrencia a los sistemas de salud y educación. En este sentido, desde los años noventa en adelante, las políticas sociales se diseñaron y llevaron adelante con la idea de que la obtención de beneficios de un programa público no se vincula con la idea de membresía en una sociedad sino con la contraprestación de un servicio (Dettano 2013).

---

<sup>26</sup> Los Programa de Transferencias Monetarias Condicionadas implementadas en Latinoamérica en la década de los noventa fueron avalados por los organismos internacionales de crédito, tales como el Banco Mundial, que calificaban a estas políticas como positivas por las altas «tasas de retorno» que generaban. <http://www.dspp.com.ar>.

En Argentina, uno de los ejemplos de estas recetas en materia de políticas sociales fue el Plan Jefes y Jefas de Hogar Desocupados (PJJHD)<sup>27</sup>. El mismo surgió a partir de la crisis institucional de diciembre de 2001 en el país y del estallido de la economía a comienzos del 2002 que tuvo como consecuencia una fuerte devaluación de la moneda, inflación, quiebre de pequeñas y medianas empresas, aumento del desempleo, así como el incremento y la heterogeneización de la pobreza.

En la mayoría de los países de la región el inicio del nuevo siglo implicó transformaciones sociales y políticas de envergadura. Durante las últimas décadas, en la mayoría de los países latinoamericanos, el Estado pasó a tener un papel central en la administración política, legitimado a través del voto ciudadano. Se implementaron políticas sociales que tuvieron como objetivo promover la inclusión social de los perceptores, buscando superar las políticas hegemónicas desplegadas en la década del noventa que apuntaban específicamente a reducir la cantidad de población en situación de extrema pobreza (Mouriño 2013). En este nuevo escenario, las políticas públicas implementadas modificaron en parte los diagnósticos anteriores, aun cuando siguió siendo grande la brecha entre las declaraciones y el desarrollo de las mismas. En Argentina, algunos ejemplos de estas políticas los constituyen el Plan de Desarrollo Local y Economía Social Manos a la Obra, el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, el Plan Nacional Familias, el Plan de Inclusión Previsional, entre otros.

Paralelamente, en ciertos ámbitos académicos y políticos del país se debatía acerca de la implementación de propuestas como la Renta Básica o el Ingreso Ciudadano, que implicaban la defensa de un ingreso para la niñez en América Latina cuyos presupuestos

---

<sup>27</sup> «Básicamente, el Programa Jefes consiste en el pago de una ayuda económica mensual \$150 por titular (US\$ 42, aproximadamente), compatible con otras transferencias –con el fin de “garantizar el derecho familiar de inclusión social” a partir de una serie de propósitos: a) asegurar la concurrencia escolar de los hijos/as y el control de salud; b) incorporar a los beneficiarios/as a la educación formal y/o actividades de capacitación laboral que coadyuven a su futura reinserción laboral; c) incorporar a los beneficiarios a proyectos productivos o servicios comunitarios, bajo la modalidad de “contraprestación”. De acuerdo a la normativa, el PJJHD está destinado a jefes o jefas de hogar, con hijos de hasta 18 años de edad o discapacitados de cualquier edad, o a hogares donde la jefa de hogar o la cónyuge, concubina o cohabitante del jefe de hogar se hallare en estado de gravidez, todos ellos desocupados y que residan en forma permanente en el país» (Art. 2, Dec. 165/02 MTEySS; citado en Pautassi y Zibecchi 2010).

básicos eran la universalidad, la incondicionalidad y la integración entre el beneficio que se paga y el sistema tributario, con el propósito de garantizar un impacto redistributivo progresivo. En el año 2009, se intensificó el debate sobre la creación de un ingreso universal –orientado a la ampliación del régimen de Asignaciones familiares para los trabajadores pertenecientes al sector formal. Este proceso fue constituyendo un marco propicio para la creación de la Asignación Universal por Hijo para la Protección Social (AUH), puesta en marcha por un Decreto del Poder Ejecutivo Nacional en octubre de ese año (Pautassi y Zibecchi 2010, Mouriño 2013). La AUH consiste en un pago mensual para los/as hijos/as menores de 18 años o discapacitados/as -sin límite de edad- de personas desocupadas o que trabajan en el mercado informal.

En tanto, el gobierno de CABA implementó programas como Ciudadanía Porteña o el Ticket Social, ambos dependientes del Ministerio de Desarrollo Social. Los programas del gobierno de la ciudad mencionados estaban destinados a familias en situación de pobreza y constituían modalidades de prestación de subsidios para la compra exclusiva de alimentos, gas envasado y productos de aseo. Si bien la prestación estaba destinada a las familias (con presencia de embarazadas, menores de edad o personas discapacitadas), como titulares del programa se priorizaba a la mujer ya sea como jefa de hogar o cónyuge del jefe. Tanto Ciudadanía Porteña como Ticket Social constituyen ejemplos clásicos de los Programas de Transferencia Monetaria Condicionada que se han implementado en la región. Como analiza Carrasco (2014), Ciudadanía Porteña es considerado un programa clave de la política social del gobierno de CABA que ha recibido –en promedio- entre los años 2006-2010 más del 34% del presupuesto total del Ministerio de Desarrollo Social (Carrasco 2014).

Por otra parte, desde el sector salud del gobierno de la ciudad se implementó un programa alimentario que incluye la entrega de leche en polvo fortificada que se reparte en los CESAC a mujeres embarazadas, mujeres lactantes, niñas y niños -entre población definida como vulnerable- con el objetivo de contribuir a prevenir la desnutrición.

Es importante atender al carácter focalizado de estos programas alimentarios para abordar los sentidos de género (Pozzio 2010) así como las relaciones y conflictos entre usuarias y

equipos de atención primaria de la salud (Piaggio 1997) en la gestión cotidiana de las políticas públicas. Como sostiene Bourdieu, uno de los poderes más importantes del Estado es justamente el de producir e imponer «*las categorías de pensamiento que aplicamos espontáneamente a cualquier cosa del mundo y al Estado mismo*» (Bourdieu [1993] 2002:1). Tal como apunta el autor, el Estado, al organizarse sobre estructuras sociales y mentales, hace olvidar que es el resultado de actos de institución y de construcción social, logrando –de esta manera- presentarse con la apariencia de lo natural. Y es que al contar el Estado con la concentración y el monopolio del poder simbólico, logra establecer principios lo suficientemente durables de visión y de división de la realidad que se ajustan a sus propias estructuras (Bourdieu [1993] 2002). Provee una definición social legítima que establece y delimita aquello está autorizado de lo que no lo está. Es en este sentido que Bourdieu ([1993] 2002) se refiere al «poder creador del Estado» vehiculado vía –entre otros mecanismos- la burocratización de su capital simbólico (Tozzini y Solans 2014).

Los programas alimentarios, al priorizar como titulares a las mujeres en rol de madres, enfatizan su función como responsables y cuidadoras de sus hijos/as. Esta particular delimitación se corresponde con la esencialización de una relación social que reduce el «*maternaje*» como práctica social –que involucra a toda la sociedad- a la maternidad, siendo ésta definida en tanto dimensión biológica y exclusivamente femenina (Pozzio 2011: 17). Retomando a Bourdieu, si las categorías estatales al nombrar instituyen y crean identidades sociales, la repetición de los «*actos de nombramiento*» de las destinatarias como «*madres*» profundiza la esencialización del rol y la visualización de las mujeres en ese rol en detrimento de otros atributos (Pozzio 2010:17).

Dado que gran parte de las mujeres interlocutoras en nuestra investigación eran perceptoras de algunos de los programas mencionados, nos interesó analizar el efecto de estos programas en la gestión cotidiana de la alimentación. En este sentido, nos formulamos los siguientes interrogantes: ¿Cuál es la relación entre maternidad, cuidados y alimentación? ¿Cuáles son los requisitos y qué efectos tienen los programas sociales en cuanto al acceso a los alimentos? ¿Cómo incide en el acceso la condición de ser migrante? ¿En qué medida los

programas sociales imponen, reproducen o desafían estereotipos y desigualdades de género en cuanto a la alimentación familiar?

De esta manera, en este capítulo en primer lugar nos detendremos en el análisis del acceso a los alimentos prestando atención a los requisitos y dinámicas de funcionamiento planteadas por las políticas sociales, especialmente los programas de transferencia condicionada de ingresos implementados por el estado municipal. Luego, profundizaremos ese análisis desde una mirada de género. Posteriormente, analizaremos la gestión de programas implementados por el sector salud sobre la base de observaciones realizadas en un centro de atención primaria en el momento de la entrega de leche. Aquí no analizaremos el uso de los productos adquiridos u obtenidos por medio de estos programas dado que lo haremos en el último capítulo de esta tesis en función del estudio de la comensalidad en el ámbito del hogar.

### **Programas de transferencia monetaria condicionada: condicionantes para el acceso y la elección de alimentos.**

En este apartado comenzaremos analizando las características de los programas alimentarios implementados por el Ministerio de Desarrollo Social del gobierno de la CABA. El Programa Ciudadanía Porteña, implementado desde el año 2006, propone aumentar el número de niños y niñas que asiste a las escuelas y mejorar las condiciones de salud con la intención de reducir la pobreza y el trabajo infantil así como también evitar que las familias caigan en condiciones de pobreza extremas. En la práctica constituye un subsidio a los hogares mediante la emisión de una tarjeta de compra imponiendo «corresponsabilidades» en salud y educación. El monto promedio del subsidio para el período en que se realizó el trabajo de campo (2011-2012) era de \$ 788 pesos argentinos

(que equivalía aproximadamente a un tercio del salario mínimo, vital y móvil)<sup>28</sup>. El programa Ticket Social consiste en un subsidio alimentario (Decreto N° 800/2008) que ofrece a las jefas de los hogares de la Ciudad de Buenos Aires, que se encuentran en situación de vulnerabilidad social, una chequera mensual con tickets por un valor de 250 pesos argentinos<sup>29</sup>.

La mayor parte de las familias al momento de la entrevista percibía la Tarjeta Ciudadanía Porteña y ninguna familia estaba percibiendo la AUH. Si bien la AUH es un programa nacional, y los otros dos mencionados son municipales, el cobro de una transferencia excluye el cobro de la otra. Considero que ninguna de nuestras interlocutoras percibía la AUH porque, tras un período prolongado de residencia en la ciudad, habían logrado entrar al Programa Ciudadanía porteña antes de que entrara en vigencia la AUH. El monto de la AUH era de \$ 270 por hijo a partir de septiembre del 2011 y \$ 350 desde septiembre del 2012<sup>30</sup>.

Los programas Ciudadanía Porteña y Ticket social están destinados a familias en situación de pobreza y constituyen modalidades de prestación de subsidios para la compra exclusiva de alimentos, gas envasado y productos de limpieza e higiene personal. Si bien la prestación es para las familias con embarazadas, menores de edad o personas discapacitadas, la titular del «beneficio» es la mujer ya sea ella «la jefa o cónyuge del jefe de hogar»<sup>31</sup>. La prestación se realiza mediante la entrega a la receptora de una tarjeta de compra o chequera mensual (de acuerdo con el programa) para ser utilizada dentro de una

---

<sup>28</sup> Como parámetro de referencia señalo la paridad entre el dólar estadounidense (U\$) y el peso argentino (\$), el salario mínimo, vital y móvil y el precio de la nafta (gasolina) en Buenos Aires para los años 2011 y 2012: para esos años U\$1 equivalía a \$4,50 aproximadamente. El salario mínimo -en pesos argentinos- fue de \$2300 en el 2011 y \$2670 en 2012 (El Salario, 2014). El precio de la nafta súper en Buenos Aires para julio del 2012 ascendía a aproximadamente \$6 (Prensa: La Nación, 2012). Los valores en pesos argentinos de este y todos los programas o subsidios mencionados adelante corresponden sólo al periodo en que se realizó trabajo de campo y, en consecuencia, no se consignan las actualizaciones posteriores.

<sup>29</sup> Parámetro de referencia de valores monetario: ídem nota anterior.

<sup>30</sup> Parámetro de referencia de valores monetarios: ídem nota anterior.

<sup>31</sup> Para más información consultar Ciudadanía Porteña, del Gobierno de la ciudad de Buenos Aires: <http://www.buenosaires.gob.ar/redentodoestasvos/inclusion-social/ciudadania-portena>



red de comercios barriales y supermercados asociados a los programas. En cuanto a Ciudadanía Porteña se implementa desde el 2006<sup>32</sup> y tiene como requisito para su acceso la presentación del documento nacional de identidad del titular, el certificado de domicilio en la ciudad, la documentación de los/as hijos/as, los certificados de los controles de salud y el carnet completo de vacunación. Durante el año 2008, lejos de ampliar la cobertura del programa Ciudadanía Porteña, el gobierno de CABA comenzó a implementar desde el Ministerio de Desarrollo Social uno nuevo, el Ticket social, siendo éste incompatible con el anterior y destinado a la misma población objetivo. Este programa no tiene como requisito para su acceso presentar el documento nacional de identidad y provee un monto notablemente menor –comparando con el otro- siendo el mismo para todas las familias inscriptas independientemente de las características y composición de cada grupo doméstico. Para las mujeres migrantes en situación de irregularidad jurídica era el único plan social accesible. En nuestra investigación, la mayoría de las mujeres percibía al momento de las entrevistas el programa municipal Tarjeta Ciudadanía Porteña. Sólo dos mujeres percibían el Ticket Social por no contar con la documentación requerida para inscribirse al otro.

Tanto Ciudadanía Porteña como Ticket Social constituyen ejemplos clásicos de los Programas de Transferencia Condicionada de Ingresos que se han implementado en la región desde la década del noventa como forma de intervención de los gobiernos para atender a la población en situación de pobreza mediante la prestación de un cierto nivel básico (en general mínimo) de ingresos monetarios (Rodríguez Enríquez 2011, citado en Carrasco 2014). Si bien cada uno de estos programas implementados en la región tienen sus particularidades, comparten algunos rasgos característicos, entre los cuales podemos destacar: transferir ingresos monetarios, que en algunos casos pueden ser acompañados por otros tipos de intervenciones (capacitación en oficios, talleres de salud sexual y reproductiva, organización de actividades de participación comunitaria, etc.); establecer

---

<sup>32</sup> Es preciso remarcar que luego de dos grandes operativos de inscripción llevados adelante durante el 2005 y el 2006 el programa cerró la inscripción de nuevos hogares para ingreso directo. Posteriormente sólo se produjeron altas de hogares provenientes de otros programas, como el de Apoyo Alimentario Directo a Familias (que consistía en la entrega de una caja productos alimenticios) y el Ticket Social (Carrasco 2014).

condicionalidades para la recepción de la prestación cuya forma más habitual es la asistencia escolar y la atención sanitaria de los hijos e hijas<sup>33</sup>. A pesar de los problemas de estos programas de transferencias de ingresos condicionados, tal como plantea Carrasco, al inicio de su implementación en la ciudad significó una innovación con respecto a los programas alimentarios anteriores. La transferencia de tipo monetario, erogada por medio de una tarjeta, supuso un cambio importante en relación con los programas de asistencia directa de alimentos (como lo hacía el Apoyo Alimentario Directo a Familias<sup>34</sup>). Se ha destacado como una ventaja que eliminó «intermediarios» (organizaciones civiles, punteros políticos), además de garantizar un mayor grado de libertad en el manejo de los recursos por las familias aun dentro de los límites de uso de la tarjeta. Además Ciudadanía Porteña implicó una mayor cobertura, ya que alcanzó a un amplio número de familias en relación con los dispositivos que le antecedieron, y las transferencias alcanzaron un mayor monto con respecto a programas anteriores<sup>35</sup>.

En cuanto al uso de las prestaciones por parte de las mujeres encontramos que ellas adquirirían los bienes por intermedio de los programas en los comercios adheridos, especialmente supermercados (cadenas locales e internacionales). En general adquirirían allí productos lácteos (leche, yogur, queso), carnes (de pollo, cortes delanteros de res –que son más económicos- y, en menor medida, cerdo y pescado), aceite y otros productos de

---

<sup>33</sup> Carrasco (2014) plantea que de esta manera la educación y la salud pasan de ser derechos, a obligaciones a cambio de la recepción de una transferencia monetaria.

<sup>34</sup> El Programa de Apoyo Alimentario Directo a Familias tenía como objetivo brindar una caja de productos alimenticios básicos de la canasta familiar para hogares en situación de vulnerabilidad, con integrantes embarazadas, con bajo peso o con miembros mayores de 65 años sin jubilación o pensión (Carrasco 2014).

<sup>35</sup> El programa Ciudadanía Porteña presentó innovaciones tanto en su diseño como en su modalidad de gestión. Teniendo en cuenta que el diseño del Programa no permite el acceso en un plazo razonable al Programa Ciudadanía Porteña de toda familia receptora de Ticket Social que así lo solicite, el Ministerio Público Tutelar de la Ciudad de Buenos Aires (institución que integra el Poder Judicial de la Ciudad de Buenos Aires y que tiene como misión principal promover la aplicación de la ley) presentó en junio de 2012 una acción judicial resaltando que durante el tiempo que las personas esperan el acceso no perciben el monto necesario para hacer efectivo su derecho a la alimentación. Esta demora, llega a alcanzar seis meses a un año promedio, y en algunos casos los plazos exceden un año. Este amparo colectivo presentado aún se encuentra en trámite. En nuestra investigación una de las mujeres, Mariana, procedente de Bolivia, dio de baja el Ticket social para pasar a Ciudadanía Porteña pero por la demora en el alta de este último plan hacía tres meses que no estaba recibiendo ninguna prestación.

higiene y aseo personal. Entre las mujeres que tenían hijos/as menores de tres años, una importante proporción del gasto se destinaba a pañales y lácteos y, en menor medida, carne y otro tipo de alimentos (por ejemplo, aceite, fideos) y artículos de higiene y limpieza. Observamos que en las alacenas de las cocinas y viviendas que visitamos estaban almacenados productos industriales fácilmente reconocibles por la marca comercial y los rótulos característicos inscriptos en el etiquetado, entre ellos paquetes de fideos, arroz, productos para bebés como cajas de sémola y de leche<sup>36</sup>; azúcar, sal, aceite, dulce de leche, galletas. Los relatos a continuación muestran la preeminencia de productos industriales adquiridos para niños y niñas, expresado en las formas de denominación de los mismos (por ejemplo, en referencia a los lácteos o preparaciones a base de cereales) con el nombre del producto asignado por la compañía productora.

«La [tarjeta] ciudadanía porteña tengo... [La uso] para las nenas, para el yogurt, para la leche y carne un poco y le compro champú, jabones así yo uso y a mí me carga 600 por mes (...) el *Yogurísimo* es el que más le gusta» (María Emilia, con pareja conviviente, tres hijas –la menor de 3 años-, procedente de Paraguay; remarcado nuestro)

«Para el súper, sacar lo que es lácteos y los pañales. *Sirve, es bastante útil...* Comprás yogurt, *Activia*, quesos, los pañales, carne. Mucho lácteo porque los chicos toman mucho yogurt y leche» (Silvia, pareja conviviente, tres hijos -la hija menor de 9 meses- procedente de Perú, receptora del Programa Ciudadanía porteña; remarcado nuestro)

«Y el Ticket [Programa Ticket social] es lo que *me está ayudando*, ya van como ocho, nueve meses que lo estoy cobrando. Ciento sesenta y cinco es ahora. Compró la mercadería, compro pañales, *Nestum*, compro fideos, galletitas para ella, toallitas húmedas, champú, jabón, todo para ella. En el supermercado eso compro». (Cristina, paraguaya, desocupada, con una beba de 9 meses y pareja conviviente, receptora del Programa Ticket social; remarcado nuestro).

---

<sup>36</sup>Las mujeres recibían leche en polvo fortificada en los CESAC. Más adelante en este capítulo desarrollaremos aspectos del funcionamiento de este programa.

En cuanto a la selección de los alimentos, si bien la política pública de transferencia de ingresos a través de la tarjeta o el ticket estaría aportando una mayor autonomía en la elección de los productos a adquirir –en comparación con los programas de entrega directa de alimentos-, la bibliografía consultada y los datos etnográficos muestran una serie de restricciones que impone el diseño del programa. Es decir, el gobierno de CABA a través de la implementación de estos programas a mujeres con hijos/as, está condicionando el acceso y la selección de los alimentos a la población destinataria al circunscribir la compra a puntos de venta que en su gran mayoría corresponden a empresas medianas y grandes cadenas de supermercados y forman parte de sectores altamente concentrados de la economía en detrimento de múltiples redes y circuitos comerciales, varios de ellos motorizados por personas migrantes que activan economías de sectores marginales<sup>37</sup>. Así, por medio de estas políticas podemos sostener que el Estado habilita a las grandes corporaciones y legitima a los alimentos industrializados que ese sistema ofrece, profundizando, al mismo tiempo, desigualdades sociales, de género y clase. Asimismo, los datos etnográficos muestran que la recepción del programa por parte de las mujeres es valorada como una «ayuda», una asistencia temporal, antes que como un derecho.

### **Los programas alimentarios desde el enfoque de género:**

Desde un enfoque de género se puede argüir, en consonancia con la bibliografía consultada, que los programas de transferencia condicionada de ingresos, al centrarse en las mujeres como receptoras, enfatizan y reducen su identidad como madre por sobre otras condiciones que también las identifican. Desde una perspectiva histórica, numerosas investigaciones muestran los esfuerzos sistemáticos realizados por los estados occidentales desde fines del siglo XVIII y principio del siglo XIX con el fin de «*maternalizar a las mujeres*» (Nari

---

<sup>37</sup> En el siguiente capítulo desarrollaremos las distintas redes de abastecimiento que frecuentan las mujeres y analizaremos esos ámbitos en tanto «paisajes» atravesados por dimensiones tecnológicas, políticas, económicas, comunicacionales y étnicas que posibilitan y condicionan el acceso y selección de los alimentos.

2004), es decir, volverlas exclusivamente madres, entendiendo por maternidad un proceso natural representado por el binomio madre-hijo/a como base del grupo doméstico. Los desarrollos de las ciencias médicas contribuyeron a legitimar y justificar que la maternidad está inscrita en la naturaleza femenina, en los cuerpos de las mujeres, en su biología. La autora explica que durante las primeras décadas del siglo XX en Argentina se consolidó la «*politización de la maternidad*», esto es, la consideración de la maternidad como un «asunto público», aunque con diversas modalidades y contradicciones. Lejos de pretender modificar la organización doméstica, aislada y feminizada de la maternidad, se planteó que algunas cuestiones sobre procreación y crianza de niños y niñas eran «cuestiones de estado» y por lo tanto no podían quedar al arbitrio de los individuos (es decir, circunscriptas al ámbito privado) y por razones diversas, se prescindió casi totalmente de intervenir en las «*condiciones materiales y afectivas necesarias para realizar la maternidad*» (Nari 2004, 171; Colángelo 2006).

De este modo, históricamente las políticas públicas han expandido, controlado y legitimado las prácticas sociales y las desigualdades de género –así como de clase- al instalar a través de las normativas legales (matrimonio civil), políticas sociales (programas de asistencia y educación diferentes para hombres y mujeres) y sociedades científicas (como las médicas) la noción de la familia nuclear. La imposición de este tipo particular de familia como «natural», universal y jerárquica, si bien difería de los heterogéneos arreglos familiares de la población –especialmente de la clase trabajadora- de fines del siglo XIX se tornó como la forma «normal» y deseable de organización de las unidades domésticas (Nari 2004).

Los programas de transferencia de ingresos implementados por el gobierno de CABA que estamos analizando, antes que contribuir a democratizar las relaciones intrafamiliares, refuerzan la consideración de las mujeres como cuidadoras «naturales», temática desarrollada en el capítulo anterior. Además, como advierten los investigadores sobre organización social del cuidado, alimentación y derechos humanos, este tipo de políticas sociales tampoco desarrolla ni se articula con acciones intersectoriales que permitan el acceso a mecanismos, infraestructura y políticas de conciliación trabajo-familia (Pautassi, Arcidiácono y Straschnoy 2014, Carrasco 2014). A su vez, desde este enfoque de derechos

los autores plantean que en el diseño de estas políticas opera una lógica discriminatoria dado que se solicita a las mujeres pobres destinatarias de los programas el deber de demostrar que efectivamente cuidan a sus hijos e hijas a través de la presentación de certificaciones (de salud, escolares, etc.). Además, estos estudios identifican recurrencias en los enunciados en la larga tradición de los programas de transferencia de ingresos en América Latina que justifican la atribución del cuidado en el ámbito del hogar a las mujeres y su selección como receptoras con el propósito de contribuir a su «empoderamiento» a través de recursos bajo el supuesto de que las mujeres hacen mejor uso de las transferencias de ingresos que los varones al destinarlos efectivamente a niños, niñas y adolescentes (Pautassi, Arcidiácono y Straschnoy 2014, 67). Estos autores señalan que desde hace varias décadas los programas de transferencia de ingresos se destinan, por un lado, a varones desocupados o trabajadores informales a quienes se deriva hacia programas de empleo y, por otro, a mujeres receptoras, a quienes se exige de responsabilidades «productivas», imponiéndoseles condicionalidades reproductivas vinculadas con el cuidado de los hijos e hijas. Sin embargo, estos programas, al dejar intactos los arreglos institucionales y familiares, en vez de promover una mejor redistribución de las obligaciones productivas y de cuidado, llevaron a un aumento de la carga de trabajo para las mujeres<sup>38</sup>.

En nuestro trabajo hemos registrado el cuidado cotidiano de las mujeres en relación con sus hijos, las gestiones desempeñadas para que cada uno/a asista a la escuela, para acceder a los controles en salud y cumplir la vacunación. El deterioro del sistema educativo de la ciudad y la falta de vacantes en escuelas públicas (Mouriño 2013), por un lado, y por otro el debilitamiento del sistema de salud, especialmente del primer nivel de atención –como desarrollaremos en el próximo apartado- impone a las mujeres un «itinerario sinuoso» (De Sena et. al. 2016) para el acceso a estos recursos sociales.

La recepción de las prestaciones por parte de las mujeres en condición de madres, entonces, genera tensiones al ser ellas las titulares –cuestión que es valorada positivamente- pero a la vez -como ellas mismas reconocen- el monto que reciben es destinado al grupo familiar.

---

<sup>38</sup> Arcidiácono, Pautassi y Zibecchi 2010.

Más aun, niños, niñas y especialmente adolescentes influyen planteando sus demandas particulares en el uso del monto percibido por la prestación.

El siguiente relato de la cocinera de un comedor comunitario de Barracas muestra que una proporción significativa del monto que recibía de Ciudadanía porteña la destinaba a la compra de artículos de higiene en respuesta a la demanda de hijos/as, especialmente adolescentes, quienes reconocían que algo se cobraba por ellos/as:

«[El plan] Ciudadanía tengo, eso es lo que me ayuda. *Tengo tres adolescentes que te piden de todo.* [Compro] artículos de limpieza, las cosas de ellos, jabón en polvo, lavandina, jabón de tocador, trato que tengan una buena higiene... Son todos adolescentes y todo consumen...que su champú que su jabón, que el jabón en polvo que desinfectante...que todas esas cosa, se va más la plata en eso, la tarjeta en eso y algunas cosas que compras para todo el mes» (Matilde, de familia paraguaya, con pareja conviviente y 4 hijos, de los cuales 3 adolescentes)

No ocurre lo mismo con las tres hijas mayores de Antonia quien, a causa de su situación jurídica irregular, ha encontrado muchos obstáculos para su inscripción en programas sociales tanto de CABA como nacionales. Ellas le reclamaban el no poder ser destinatarias de la «asignación» (haciendo referencia a la AUH) como las demás compañeras de escuela que sí la percibían. Así se expresó Antonia:

«La otra nena que está en quinto grado ya reclama, me dice: “¿por qué todas mis compañeras tienen sus asignaciones y yo no tengo nada?” Ella misma me dice: “¿por qué yo no tengo nada?”».

En esta frase Antonia resume la tensión entre su rol incumplido de madre en tanto cuidadora y receptora de programas y la demanda de sus hijas por acceder a un derecho social.

La pareja de Antonia era el padre de la hija de dos años, además del bebé recién nacido. El marido logró sacar el Ticket Social junto con el DNI de su hija y luego comenzó a tramitar la AUH. Como ambos programas son incompatibles, le dio de baja al primero pero la asignación todavía no la había conseguido. Así es como Antonia constantemente reitera

*«entonces no cobro nada, mi sostén es eso: trabajo y nada más. Así que tengo de ayuda nomás la leche que (me dan) en la salita».* Al momento de la entrevista recibía leche en polvo fortificada que le suministraba «la salita» o el centro de atención primaria de la salud ubicado a 300 metros de su casa en el barrio Charrúa.

En el próximo apartado nos detendremos precisamente en la entrega de leche que se realiza en los centros de atención primaria en el marco de un programa de apoyo que depende del área materno-infantil de la Secretaría de Salud de la ciudad.

### **Programa alimentario implementado desde el sector salud.**

Al momento de las entrevistas las mujeres recibían leche en polvo fortificada en los CESAC<sup>39</sup>. La misma era provista por el Departamento Materno Infanto Juvenil del Ministerio de Salud de la CABA, con el aporte del Programa de Atención de la Madre y el Niño dependiente de la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud de la Nación, con el propósito de «contribuir a prevenir la desnutrición» (Red Federal de Control Público 2010, 1)<sup>40</sup>.

En este marco, el Ministerio de Salud de la ciudad adquiría y distribuía a través de los CESAC leche en polvo fortificada con hierro, zinc y vitamina C para la complementación alimentaria y la prevención de carencias específicas en la población de niños, niñas y embarazadas. Para poder recibir la leche se exigía por norma la presentación del carnet

---

<sup>39</sup> Los CESAC conforman el Área Programática de cada Hospital General de Agudos de la Ciudad de Buenos Aires. La ciudad cuenta con 12 áreas programáticas, una por cada Hospital General de Agudos con excepción de uno -Hospital Ramos Mejía.

<sup>40</sup> El Estado nacional, en el marco de la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil como órgano de formulación y aplicación de las políticas materno infantiles, suscribe con cada provincia convenios para reducir la morbimortalidad de la población de mujeres, niños, niñas y adolescentes, disminuir las brechas de los indicadores de salud, mejorar la accesibilidad, cobertura y calidad de los servicios de salud y promover la participación ciudadana en la problemática de salud de la población (Red Federal de Control Público. Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Atención de la Madre y el niño. Plan Nacional a Favor de la Madre y el Niño 2010).



sanitario que mostrara el cumplimiento de los controles de salud (por ejemplo, atención pediátrica, control del embarazo). La normativa vigente en la Ciudad de Buenos Aires indica los siguientes controles de salud obligatorios: controles mensuales durante el embarazo y post-parto, control quincenal durante el primer mes de vida; control mensual para niños de hasta 1 año, control bimestral para niños de 2 años, control semestral para niños de 3 a 5 años, control anual para niños de 6 a 18 años<sup>41</sup>. Sin embargo, con frecuencia la población no puede cumplir estos requisitos en gran parte a causa de las propias características de la oferta del sistema de salud local. La escasez de profesionales en relación con la cantidad de usuarios, entre otras cuestiones, dificulta el acceso a los turnos. En particular los CESAC ubicados en zonas cuya población es caracterizada como de «alto riesgo» sanitario (por ejemplo, los que se ubican en «villas» o en barrios carenciados) presentan escaso número de pediatras en relación con la población infantil que atienden; además tienen un espacio reducido o directamente carecen de un lugar exclusivo para almacenar la leche. En nuestro recorrido por diversos CESAC hemos visto paquetes con cajas de leche asignadas para el programa, apiladas en pasillos y consultorios.

A su vez, cada CESAC recibe la leche distribuida por el Ministerio y la dispensa la define cada centro según el criterio de la persona a cargo de la dirección y algunos profesionales del equipo. En general los centros de salud no disponen de personal específico para efectuar la tarea debiendo repartirse estas funciones entre administrativos, promotores de salud, enfermeras/os, pediatras, nutricionistas, trabajadores/as sociales, entre otros. Estas dificultades están asociadas a la falta de asignación presupuestaria y la falta de

---

<sup>41</sup> Si bien entre organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS) existe un consenso acerca de los beneficios para la salud de la prevención primaria y secundaria referidos a inmunizaciones y controles de salud en niños sanos y en mujeres embarazadas, no existen pautas claras sobre la frecuencia y la periodicidad con la que deben realizarse los controles de salud de los niños y en las embarazadas. Por ejemplo, la Sociedad Canadiense de Pediatría y la Sociedad de Pediatría de Estados Unidos recomiendan realizar ocho o nueve controles de salud en los dos primeros años de vida. La Sociedad Argentina de Pediatría, en cambio, recomienda realizar veinte controles en los primeros dos años de vida, un control mensual durante el primer año de vida y uno bimensual durante el segundo (Red Federal de Control público. Plan Nacional a favor de la madre y el niño 2010, 17-18).

reconocimiento a nivel político e institucional de este tipo de atención (Red Federal de Control Público 2010).

Piaggio (1997) ha analizado los conflictos suscitados en torno de la entrega de leche en el nivel de atención primaria de la salud en la década de los noventa en la Ciudad de Buenos Aires. En ese momento, lo dominante era la escasez del recurso leche en los centros de atención primaria y, en el contexto de las políticas de ajuste estructural y la creciente pobreza, la entrega de leche era fuente de conflictos entre los integrantes del equipo de salud, entre éstos y los/as usuarios/as y entre la población misma generando malestares y suspicacias entre quienes daban o recibían y quienes no lo hacían. A diferencia de ese panorama, en nuestro trabajo etnográfico registramos disponibilidad del insumo provisto por el gobierno de la ciudad con el aporte del estado nacional en los centros de salud visitados<sup>42</sup>. Me detendré especialmente en el análisis de la gestión cotidiana de este programa de apoyo alimentario en el momento de la entrega de leche en uno de los CESAC visitados, al sur de la ciudad.

Abélès (1997) señala que el estudio de las instituciones estatales desde su cotidiano tiene que combinar tres tipos de intereses: territorio, poder y prácticas, y símbolos que conforman la esfera de lo público. Indagar en estas cuestiones nos acerca al modo de comprender los efectos de las políticas públicas y la resignificación por parte de los actores en ese espacio. Es usual que tanto los profesionales de la salud como las/os usuarias/os se refieran al centro de salud como «la salita»: este término proviene de la identificación de los centros de atención primaria con las tradicionales «salas de primeros auxilios» (Pozzio 2004, 18). El término «salita» implica múltiples significados con valores dispares cuyo sentido emerge de la comprensión contextual. Por un lado, el diminutivo connota cierto afecto y cariño especialmente por parte de la población que asiste frecuentemente al mismo,

---

<sup>42</sup> Cabe mencionar que según un informe publicado en la Legislatura porteña, la entrega de leche fortificada con hierro en el marco del Subprograma de Apoyo Nutricional - Programa de Salud Infantil del Ministerio de Salud de CABA fue para el año 2012 un total de 608844 kilos y para el año 2015, 381418 kilos. Estos datos muestran que para el 2015 el estado porteño proveyó casi un 38% menos de ese recurso en comparación con el 2012 debido a la disminución y fluctuación en la compra y distribución del insumo. Fuente: Informes a la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires. - Art. 5 Ley 105/98 - S.S. PROMOCION SOCIAL (MDSGC).

dado que es la «salita» de su barrio, la que ellos/as conocen y a la que suelen concurrir. Otro de los usos es más despectivo ya que el diminutivo alude a lo insuficiente, lo pequeño, lo reducido. Por parte de los profesionales de salud, la salita es el lugar donde se puede hacer relativamente poco en contraposición al hospital que es el lugar equipado considerado importante dentro de la lógica que valora el sistema de salud según el grado de tecnificación y complejidad de la aparatología. Muchas veces los profesionales se refieren al centro de salud como salita, no con ánimo despectivo sino por costumbre. No obstante, datos provenientes de entrevistas y encuestas aplicadas a usuarios del sistema de salud apoyan esta identificación del centro de salud con la atención de cuestiones consideradas menores (síntomas como dolor de cabeza, gripe, «descomposturas» o procedimientos como vacunación, nebulizaciones, toma de la presión). Tal como plantea Margulies y colaboradores:

«la selectividad en el uso del centro de salud y la priorización por parte de los entrevistados de la mayor complejidad y la dotación de recursos entendida como dotación de mejor calidad revela la fuerza y continuidad de la asociación entre atención primaria y primitiva» (Margulies y col. 2001, 26).

El momento de la entrega de leche en el CESAC congregaba a muchas mujeres y, desde la perspectiva de los/as profesionales, mujeres inmigrantes en un alto porcentaje. Al decir de una nutricionista, *«de 40 números que dan o más, 35 son para bolivianos»*.

En ese centro la leche se entregaba por la mañana y para ello el personal de seguridad repartía cuarenta números. Para la entrega era requisito presentar certificación del control pediátrico. Sin embargo, en esos días sólo se repartían diez turnos para esa especialidad. En una de las ocasiones en que visité el centro, se había colocado en la puerta de entrada un cartel escrito con birome que decía, precisamente *“Se reparten sólo 10 números por día”*. En la ventanilla una señora estaba consultando y escuché que la empleada administrativa decía que *«los turnos de la tarde también se reparten a la mañana. Se dan sólo 10 números para el día. Se empiezan a repartir los números a las 7:30 hs pero ya hay familias que están haciendo cola desde la cinco de la mañana...»* Así informaba la empleada, con un tono de resignación.

En una de mis primeras visitas a ese centro -en la primera etapa de acceso al campo de la investigación- tuve la oportunidad de reunirme con la jefa del centro de salud quien comentó que el pedido de control en salud había contribuido al incremento de los mismos: *«los controles aumentaron de 200 a 1200... Está muy bien porque si no el centro de salud se transforma en un almacén y que así no puede ser».*

Hemos podido captar posturas diferentes sobre los criterios y la organización de la entrega de leche. Algunas profesionales me relataron un episodio de la semana previa en relación con la entrega de leche. Ese día, al llegar a las ocho de la mañana se encontraron con 60 familias apiñadas esperando recibir la leche por un problema de la institución que no había podido coordinar con el personal de guardia la entrega de los números. Ante semejante situación, decidieron que se entregara leche a las 60 familias argumentando que había sido un problema interno. Parte del equipo de dirección estuvo en desacuerdo con esa decisión, contraria a la norma allí establecida. Al respecto, una de las profesionales comentó: *«entregan la leche como si fuera el premio Nobel. (...) Hay cuarenta familias esperando y llenan las planillas preguntando a cada mamá nombre, 1º apellido, 2º apellido, dónde va el acento... cuando sólo se necesitan pocos datos para después cargar en la computadora».*

El siguiente registro de campo elaborado tras una observación participante en el centro de salud en el momento de la entrega de leche permite dar una idea acerca de estos problemas en la gestión cotidiana del programa alimentario en cuestión:

*«Al llegar al CESAC, la sala de espera estaba llena de gente, especialmente mujeres con bebés y niños pequeños, mujeres embarazadas y –aunque en menor cantidad- varones (junto a mujeres y con sus hijos) y personas mayores. La pediatra me presentó a Silvia, una mujer peruana de 36 años que hace 15 está en Buenos Aires. Vive en un barrio lindero a ese centro de salud, en una casa alquilada. Tiene tres hijos, el mayor de once años que está en 6º grado, un nene de cuatro años que va a jardín y una nena de 10 meses. Estaba también el marido que había venido al CESAC a las tres de la mañana para sacar número para la entrega de leche –que entrega en la puerta el personal de seguridad- y había logrado obtener el primero. Empezamos la entrevista, Silvia estaba con la nena más chica en sus brazos y le dio la teta. La nena un poco tomaba teta, un poco se distraía con el grabador. El otro hijo estaba jugando por allí con otro niño. En un momento el marido se acercó y se llevó a la*

na. (...). Alrededor de las once y cuarto traen a la sala de espera un escritorio y lo ubican al lado de la puerta que da a los consultorios. Sobre el escritorio comienzan a acomodar las cajas de leche, apiladas de dos en dos. Tras el escritorio hay dos sillas. A las once y media aparece una profesional con guardapolvo blanco -trabajadora social de ese centro de salud-, apoya la caja con fichas y papeles (estimo que serían historias clínicas) y se sienta tras el escritorio. Al lado de ella hay un chico (tal vez un residente) y comienzan a llamar por número. Una persona de seguridad está ahí ayudando con la entrega de la leche y apilando las cajas en el escritorio, para entregarlas. Silvia se fue con su marido atenta al llamado dado que tenía el primer número. Me quedé al fondo en la sala de espera mirando cómo transcurría la entrega de leche. Esa mañana (madrugada) se habían repartido 40 números. La trabajadora social llamaba por número, las mujeres se acercaban con el carnet de control al día, la trabajadora social registraba los datos en una planilla. Indicaba qué cantidad de leche dar (según cantidad de leche y edades). El guarda ahí mismo alcanzaba esa cantidad de cajas a la madre, la trabajadora social hablaba con la madre. A mujeres con bebés se escuchaba que les decía “esta leche no es para el bebé, el bebé toma sólo pecho, porque esta leche es muy fuerte. Esta leche es para vos, para que te hidrates y puedas darle a tu bebé”... A su vez, la trabajadora social daba indicaciones al chico sentado a su lado. En un momento le toca el turno a una mujer que se acerca al escritorio pero no le dan la leche porque el último control es de diciembre del 2011 –estábamos en marzo del 2012- y el bebé como tenía menos de un año por norma debía cumplir con los controles mensualmente. “Por una cuestión preventiva tiene que venir al control una vez por mes. Después del año ya son más espaciados los controles. Cuando venga al control le doy la leche ese día”, dice la trabajadora social. La señora le explica que vino varias veces a pedir turno pero no consiguió. Que ha venido 4:30 de la mañana y no ha conseguido. La trabajadora social le contesta ‘sé que es muy difícil, pero ponga energías para conseguir el turno y le doy la leche’. ‘Los bebés pecho, la leche es para vos, para que te hidrates.... Esta leche es muy fuerte para el bebé todavía. Es para vos y para la nena más grande’ se escuchaba decir nuevamente a la trabajadora social a las mujeres que se acercaban tras el llamado por número. En un momento llama a un número y se acerca una chica embarazada. ‘¿Estás embarazada?... la próxima vez me avisás que estás embarazada y no te hago esperar tanto. ¿Primer bebé?...’ A otra señora, se escucha que le dice: ‘El control está al día, te falta el número para la leche. El jueves empieza a las 8:30 hs, tenés que venir antes para retirar el número’. Aparece la jefa del centro de salud, saluda al señor de seguridad, a la trabajadora

social y al chico presente y vuelve a entrar nuevamente a la parte de consultorios. Un señor con bastón y una señora preguntan algo a la trabajadora social y ella dice ‘no es que no los dejamos pasar, es que está clausurado, que vaya al [baño] de damas’». (Registro de campo, marzo del 2012, CESAC N°X)

El momento de reparto de leche en la salita según el registro presentado puede analizarse en función del carácter de «rito» que adquiere la gestión de las políticas públicas (Abélès 1997) que muestra distinciones entre los agentes estatales, los/las receptores/as de los programas y el valor simbólico de las prestaciones. El rito incluye la localización de los actores en el mismo espacio, la sala de espera de la salita, ambientado ad hoc para la prestación del recurso leche; la multiplicidad de secuencias que combinan palabras y símbolos no verbales: la exhibición de las cajas de leche que le confieren valor simbólico, el personal de seguridad participando y manipulándolas, profesionales del centro de salud llamando por número, controlando el cumplimiento de las prestaciones y completando planillas, calculando la entrega de las cajas correspondientes a cada receptora. Esa puesta en escena que incluye gestos así como la manipulación de objetos de valor simbólico integra el conjunto de la acción/discurso según un ordenamiento convencional (Abélès 1997).

El caso de Silvia muestra que para acceder a la leche había debido movilizarse todo el grupo familiar, participando el marido en el acceso al turno al llegar al centro a la madrugada, en tanto ella se quedó con sus hijos menores (a quienes hicieron faltar a la escuela para acceder a la prestación) y se acercó con ellos al servicio alistados para el control médico pediátrico. Ella había «*puesto energía*», efectivamente se había «*concentrado*» para salvar la «escalera» de obstáculos que la propia institución le colocaba.

Contrariamente, a las mujeres que no lograron alcanzar los requisitos, especialmente el previo control en salud o el número para ser llamada ese día, la oficiante no entregó la leche y, lejos de interpelar a la normativa o las condiciones estructurales que obstaculizaban el acceso, destacaba un aspecto trascendente que es la «*cuestión preventiva*» y aunque admitía que «*es muy difícil*», llamó a las mujeres a «*concentrarse*», a redoblar sus esfuerzos

personales para alcanzar todas las condiciones para el acceso a la prestación: *«ponga energías para conseguir el turno y le doy la leche»*.

Como en el rito (Abélès 1997), durante la entrega de leche el eje no está puesto en lo que dice el oficiante sino en el sistema de valores en el que se inscriben sus acciones que en este caso es la salud, la prevención, el mérito personal por lograr acceder a un elemento simbólica y nutricionalmente apreciado, el esfuerzo y la abnegación de la mujer en tanto madre por el cuidado de sus hijos/as. De esta manera, el sistema de valores y los símbolos son reactualizados por el acto ritual.

A su vez, la leche que se reparte bajo el programa es una *«leche fuerte»*, como dice la profesional en el registro citado, dado que está fortificada con hierro, zinc y vitamina C, que hacen que sea un complemento alimentario de mejor calidad que aquellas que se consiguen en el mercado y que colaboran a mejorar la salud de los/as niños/as.

Según Conrad (1982) puede hablarse de «medicalización» cuando un fenómeno social que hasta el momento no había formado parte de la esfera médica se traduce y define en estos términos. En el terreno alimentario, la traducción del hambre como «desnutrición» o la reducción de la obesidad a una «sobrealimentación» ilustrarían esta apropiación y naturalización por parte de la medicina en particular y las ciencias de la salud en general de determinadas problemáticas sociales (Guidonet 2006, citado en Contreras y Ribas 2012).

Poulain (2005, citado en Contreras y Ribas 2012) plantea que es posible distinguir dos aspectos en la medicalización de la alimentación. El primero se corresponde con el hecho de considerar a la alimentación dentro del marco terapéutico en relación con una patología determinada real o potencial; en que por lo general las prescripciones nutricionales son formuladas por el profesional mismo (médico o nutricionista) en el contexto clínico. El segundo, denominado «nutricionalización», se corresponde con la difusión de información nutricional en la sociedad a través de diferentes canales, como la prensa escrita, la televisión, así como las campañas de educación para la salud. En este caso, la medicalización de la alimentación ya no se inscribe dentro del orden de la terapéutica y de

la relación médico-paciente sino, más bien, en el de la prevención y la educación sanitaria de la población (Contreras y Ribas 2012).

Ambos aspectos están presentes en la implementación del programa alimentario desde el sector salud. En la entrega de leche a mujeres embarazadas o con hijos/as hasta seis años rige la prescripción médica estandarizada que indica para quién es esa leche -«*es para vos y para la nena más grande*»- y para quién no, «*esta leche es muy fuerte para el bebé*», exceptuando explícitamente a los bebés y, por supuesto, a los demás integrantes del hogar que no cubre el programa (por ejemplo, hermanos/as mayores de seis años o adolescentes, hombres, adultos mayores).

Al mismo tiempo, se naturaliza la lactancia materna: «*esta leche no es para el bebe, el bebé toma sólo pecho*». La lactancia materna, si bien durante mucho tiempo fue pensada como concerniente simplemente a la madre y al niño/a, es un fenómeno social multifacético que involucra a la familia, la sociedad, los empleadores y al gobierno en cuanto a las posibilidades de crear adecuadas estructuras de apoyo que permitan el amamantamiento (Van Esterick y Grunier 1981, Narayan 1997:31). En el capítulo cinco analizaremos diferencias sobre el sentido del concepto lactancia en el marco del abordaje etnográfico sobre la alimentación infantil.

Además, se prescribe el consumo de leche como complemento dietario «*para que te hidrates*», situación que se inscribe en un proceso más amplio de medicalización donde los alimentos pasan a transformarse progresivamente en medicamento, es decir, asociados a la «buena salud» o a prevenir enfermedades antes que a responder a la necesidad de satisfacer el hambre o proveer energía.

Cabe señalar que en las sociedades contemporáneas la salud se ha convertido en un argumento fundamental del consumo de los ciudadanos y se está extendiendo a todos los sectores de bienes y servicios. Con la expansión de la medicalización y la farmacologización en alianza con el crecimiento de la industria alimentaria, los alimentos que ofrecen beneficios para la salud están adquiriendo nuevas dimensiones (Fox y Ward 2009, Contreras y Ribas 2012, Gracia Arnaiz 2015).



Vale la pena detenernos en la descripción del envoltorio de la leche entregada por el programa para explorar la expansión del proceso de medicalización en la alimentación y las articulaciones entre la industria alimentaria con la farmacéutica y el sistema de salud.

Como muestran las Ilustraciones 1, 2 y 3, el formato de presentación de la leche en polvo fortificada entregada por el programa, constituía una caja de fondo blanco y en la parte inferior rojo, de 23 cm de alto, por 14 cm de ancho y 6,5 cm de espesor. Las imágenes y la información inscriptas en el frente y en dorso de la caja eran las mismas: en el centro figuraba grande y en azul la marca comercial «*PURÍSIMA LÁCTEOS*» y, a un costado «*rinde 8 litros*»; más arriba se leía en azul «*leche en polvo entera*» y, en rojo y subrayado, «*fortificada con vitamina C, hierro y zinc*» (estas inscripciones están también en la parte de arriba de la caja). Abajo del nombre comercial, estaba escrito en negro «*Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Ministerio de Salud. Dirección de Programas Especiales. Departamento Materno Infanto Juvenil. Programa de Apoyo Nutricional. Prohibida su Venta o Comercialización*». Más abajo a la izquierda había un círculo que indicaba que el producto era «*libre de gluten*», «*sin T.A.C.C.*» y el «*Peso Neto 1000g*». En el ángulo de abajo a la derecha decía Industria Argentina y el ícono de la bandera correspondiente. Como imagen de fondo estaba la foto de una cuchara inclinada versando leche en polvo (arriba de la inscripción de la marca comercial) y, a la altura del logo de la empresa, el polvo se transformaba en leche líquida que terminaba de caer en un vaso con leche.

Siguiendo con la descripción del envoltorio, en uno de los costados de la caja figuraban los ingredientes («*leche entera, ácido ascórbico, sulfato ferroso, sulfato de zinc*») y la información nutricional (como muestra la Ilustración 3); más abajo figuraba el calendario de vacunaciones que toma como referencia el Calendario Nacional de Vacunación de la República Argentina para el año 2009. Al pie de ese costado estaban los datos de la empresa que elabora el producto «*S.A. LA SIBILA*» radicada en Rosario, Provincia de Santa

Fe. En la página web de la empresa el slogan que aparece es el siguiente: «*La Sibila. Una empresa argentina, líder en el mercado global de leche en polvo*»<sup>43</sup>.

Del otro costado de la caja se leían recomendaciones y el modo de preparación (ver ilustración 2). Entre las recomendaciones decía:

«Para preparar Leche en Polvo Entera PURÍSIMA, recomendamos utilizar agua tibia previamente hervida, utilizando la proporción indicada de polvo y revolver suavemente.

La leche en polvo permite mantener los nutrientes naturales de la leche fluida. S.A. LA SIBILA implementa los máximos controles en sus procesos para asegurar la Inocuidad y Calidad de este producto, por lo cual se recomienda: **Mantener el envase cerrado, en un lugar fresco, seco y oscuro. Una vez abierto, manejar el contenido con utensilios perfectamente limpios** (Resaltado así en la inscripción de la caja)».

Respecto del modo de preparación, allí se explica –recurriendo a frases y a imágenes- para obtener un vaso de leche, un litro y para cualquier otro volumen. Según se indica, para un vaso, verter agua libia (200 ml) y agregar dos cucharadas soperas colmadas de leche en polvo (25g) y revolver suavemente. Para un litro de leche se debía utilizar medio litro de agua tibia y agregar 10 cucharadas (125 g) luego, revolviendo, agregar otro medio litro de agua. Debajo de estas indicaciones llamaba la atención un cartel amarillo que decía:

«**IMPORTANTE:** No mezcle esta leche con té o mate porque esto puede cambiar su color y disminuye la absorción del hierro. Esta leche no debe ser hervida más de 5 minutos porque pierde parte de su valor nutritivo».

Debajo de este cartel, se indicaba –en letra más pequeña- lo siguiente: «*En la preparación para lactantes, las proporciones deben ser indicadas por el médico*» (Subrayado presente en la inscripción de la caja).

---

<sup>43</sup> Sitio web de La Sibila, recuperado el 29/06/2016: <http://www.lasibila.com.ar>

Ilustración 1, 2 y 3: Imágenes del frente (1) y costados (2 y 3) de una caja de leche en polvo suministrada por el Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.



# Leche en Polvo Entera

Fortificada con Vitamina C, Hierro y Zinc

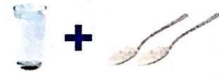
## RECOMENDACIONES

Para preparar Leche en Polvo Entera PURÍSIMA, recomendamos utilizar agua tibia previamente hervida, utilizando la proporción indicada de polvo y revolver suavemente.

La leche en polvo permite mantener los nutrientes naturales de la leche fluida. S.A. LA SIBILA implementa los máximos controles en sus procesos para asegurar la Inocuidad y Calidad de este producto, por lo cual se recomienda: Mantener el envase cerrado, en lugar fresco, seco y oscuro. Una vez abierto, manejar el contenido con utensilios perfectamente limpios.

## MODO DE PREPARACIÓN Para 1 vaso de leche:

A un vaso con agua tibia (200 ml) agregar 2 cucharadas soperas colmadas (25g)



Revolver suavemente y se obtiene un vaso con leche Purísima.



## Para 1 litro de leche:

A una jarra con 1/2 litro de agua tibia agregar 10 cucharadas soperas colmadas (125g)



Agregar agua revolviendo suavemente hasta completar el litro. Se obtiene así un litro de leche Purísima.



## Para cualquier otro volumen:



### IMPORTANTE:

No mezcle esta leche con té o mate porque esto puede cambiar su color y disminuye la absorción del hierro. Esta leche no debe ser hervida más de 5 min. porque pierde parte de su valor nutritivo.

En la preparación para lactantes, las proporciones deben ser indicadas por el médico.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR  
Tel.: 03435 - 423400 / 421771  
purisima@lasibila.com.ar

Consumir antes de: / Lote N°:  
Ver en el envase



# Leche en Polvo Entera

Fortificada con Vitamina C, Hierro y Zinc

Ingredientes: Leche entera, Ácido Ascórbico, Sulfato Ferroso, Sulfato de Zinc.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN: 25g (2 cucharas de sopa) equivalen a 200 ml (1 vaso o taza) de leche reconstituida.  
Cantidad de porciones en este envase: 40

	Por porción de producto listo para consumir (200 ml)	Por 100g de leche en polvo entera
Valor energético (kcal)	123	490
Carbohidratos (g)	9,8	39
Proteínas (g)	6,3	25
Grasas Totales (g)	6,5	26
Grasas saturadas (g)	4,3	17
Grasas trans (g)	0,3	1,2
Fibra alimentaria (g)	0	0
Sodio (mg)	86	344

	Por porción de producto listo para consumir (200 ml)	% de IDR POR PORCIÓN de producto listo para consumir (200 ml)	
		Para niños de 1 a 3 años*	Para Embarazo y Lactancia*
Proteínas	6,3 g	48	9 / 9
Vitamina C	25 mg	83	45 / 36
Hierro	3 mg	50	11 / 20
Zinc	2,3 mg	56	23 / 24

(\* Los valores de nutrientes para establecer las IDR son tomados del artículo 1387 del CAA (Res. Conj. SPRel y SAGPyA N° 118/2008 y 474/2008)

## CALENDARIO DE VACUNACIONES

VACUNAS	MESES						AÑOS						Cada 10 años	Al momento de la maternidad	
	0	2	4	6	12	18	6	11	15	16	18				
BCG	1														
Hepatitis B HB	2														
Pentavalente (DPT-Hb-HB)		3	4	5											
Cuádruple (DPT-Hb)															
Sabin (OPV)															
Triple viral (SRP)															
Hepatitis A (HA)															
Triple Bacteriana Celular (DTp)															
Triple Bacteriana Acelular (dTap)															
Doble Bacteriana (dT)															
Doble Viral (SR)															
Antiamarilla (FA)															
Fiebre Hemorrágica Argentina (FHA)															

● Dosis ◆ Refuerzo ■ Esquema completo

(1) Antes de egresar de la maternidad (2) En las primeras 12 horas de vida (3) Si no hubiera recibido el esquema completo. Aplicar 1ª dosis, 2ª dosis al mes de la primera y la 3ª dosis a los 6 meses de la primera (4) Si no hubiera recibido dos dosis de Triple viral o una de Triple viral más una dosis Doble viral (5) Los que comenzaron el plan con dTap les corresponderá este refuerzo a los 21 años (o sea cada 10 años) En embarazadas completar esquema si fuera necesario.

BCG Tuberculosis (formas invasivas) HB Hepatitis B DPT-Hb-Hb (Pentavalente) Difteria Tetanos pertussis Hep B, Haemophilus influenzae b DPT-Hb (Cuádruple) difteria, tetanos, pertussis, Haemophilus influenzae b OPV (Sabin) vacuna antipoliomielítica oral SRP (Triple viral) sarampión, rubéola, parotiditis HA (Hepatitis A), DPT: (Triple bacteriana) difteria, tetanos, pertussis, dTap (Triple Bacteriana Acelular), dT (Doble bacteriana) difteria, tetanos, SR (Doble viral) sarampión, rubéola FA Fiebre amarilla, FHA Fiebre hemorrágica argentina una dosis para residentes o viajeros a zonas de riesgo (\*) Ref. Calendario Nacional de Vacunación de la República Argentina Año 2009

Elaborada por:

S.A. LA SIBILA - Planta Nogoyá  
Av. Italia y Vivanco

(CP 3150) - NOGOYÁ - Entre Ríos - Rep. Argentina  
R.N.E. N° 025/080000019-3-7  
Estab. Inscripto SENASA E-I-00139  
R.N.P.A. N° 025/080000019-3-7 / 004



S.A. LA SIBILA  
San Lorenzo 1808  
(S2000ARX) - ROSARIO  
Santa Fe - República Argentina  
Tel.: 00 54 341- 426 3822 / 4263827  
E-mail: purisima@lasibila.com.ar

En la parte superior de la caja estaba el sello con el número de lote y la fecha de vencimiento. También el logo de la empresa y las inscripciones señaladas. Además, un cartel amarillo que en letras pequeñas decía: *«La leche materna es el mejor alimento para el bebé. Hasta los seis meses de vida no debería recibir ningún otro alimento»*.

Las características señaladas acerca del formato del envoltorio del producto en cuestión lo muestran como un espacio de intersección entre la medicalización, la farmacología y la industria alimentaria. La industria láctea suele promocionar sus productos con mensajes que aluden a la salud como valor social. En este caso especialmente se destaca que el alimento ha sido enriquecido con diversos minerales y vitaminas. Asimismo, si bien es un producto de fábrica, se lo presenta asociado a mensajes e imágenes que aluden a la «naturaleza» o a la «pureza» como el mismo nombre comercial del producto indica, idea reforzada por el diseño de fondo con el efecto del polvo transformándose en el aire en leche líquida. La promoción de la leche con la noción de pureza esconde falacias al tratarse de un producto procesado industrialmente y fortificado con diversas sustancias. Justamente las propiedades nutricionales que se destacan, lejos de ser los componentes intrínsecos al alimento mismo, son aquellas incorporadas en el proceso de producción sobre la base de la aplicación de tecnologías y técnicas de laboratorio. Más aun, se explica el modo de preparación aludiendo a un ámbito de asepsia como el del laboratorio, como alude la recomendación: *«manejar el contenido con utensilios perfectamente limpios»* difícilmente reproducible en viviendas, más aun en aquellas con restricciones de acceso al agua. Además, se recomienda su consumo evitando los usos que cotidianamente se suelen hacer con la leche común, por ejemplo, mezclarla con infusiones –como se desaconseja explícitamente en el mensaje del envoltorio–, y se sugiere beberla sola para reforzar su valor nutricional y, de esta manera, se profundiza su status ligado a la salud y a la prevención.

Si bien está explícitamente prohibida la comercialización de la leche en polvo fortificada provista por el programa de apoyo alimentario, caminando por la feria de un barrio hemos visto -de forma aislada- una caja para la venta en un puesto. En el capítulo quinto analizaremos los usos y apropiaciones que las mujeres hacen de la leche provista por el sector salud.

## **Síntesis:**

En este capítulo analizamos algunos de los efectos de las políticas públicas implementadas por el estado municipal en cuanto al acceso a los alimentos y la organización familiar. La mayor parte de nuestras interlocutoras hacían uso de Ciudadanía Porteña, cuyo monto es definido, entre otras cuestiones, atendiendo a la composición familiar. El Ticket Social, en cambio, si bien no tiene como requisito la presentación del DNI, da una prestación de dinero por un monto fijo –significativamente menor que el de Ciudadanía– independientemente de las características del hogar. En este sentido, si bien es un programa regresivo respecto de Ciudadanía, algunas mujeres en condición jurídica irregular lo tenían como única opción. Con este tipo de programas de transferencia monetaria condicionada de ingresos –especialmente Ciudadanía– se propuso superar problemas de anteriores planes de asistencia directa de alimentos; sin embargo, en la práctica contribuyeron a la expansión de uno de los sectores más concentrados de la economía como son los supermercados en detrimento de otros circuitos comerciales. Consecuentemente, la circunscripción de la compra en supermercados, a su vez, condiciona la selección de alimentos entre aquellos industrializados que son los ofrecidos por ese mismo circuito comercial.

Desde el sector salud, la observación de la entrega de leche en centros de atención primaria a partir de un programa alimentario da cuenta de las peripecias de las familias en relación con el acceso a ese recurso.

Por un lado, encontramos que la provisión de leche reforzada con minerales y vitaminas en el marco del programa se inscribe en un proceso de medicalización que tiene entre otros efectos correr del debate público acontecimientos de la vida social –por ejemplo, el acceso a la alimentación adecuada– y restringir su tratamiento dentro de un ámbito de expertos. De este modo, desde la comunidad médica y farmacológica y en alianza con la industria alimentaria se ponderan los dispositivos tecnológicos –tales como la leche en cuestión así como los suplementos dietarios– en el modo de resolución de problemáticas complejas

desatendiendo los saberes y las prácticas desplegadas por parte de la población para atender tales acontecimientos.

Así, el programa de entrega de leche, al estar inscripto en procesos de medicalización y nutricionalización de la alimentación, opera individualizando y biologizando problemas sociales –como el acceso a los alimentos, la malnutrición o la desnutrición- subordinando y opacando el carácter colectivo y político de los mismos.

Asimismo, en cuanto a la gestión cotidiana de una política pública como la entrega de leche observamos, en nuestro limitado acercamiento, que ante las dificultades que el sistema impone para cumplir con los requisitos, desde los equipos –lejos de interpelar públicamente el diseño de las políticas- se apela a la importancia de la «prevención» como cuestión trascendente y al esfuerzo de las mujeres para alcanzar las metas fijadas.

El análisis de los mensajes asociados a la leche en polvo fortificada a partir de las inscripciones en su envoltorio muestra la intersección entre medicalización, farmacologización, la industria láctea y la salud pública, a partir de la noción de la «buena salud» y «prevención» antes que la satisfacción de necesidades y otras funciones de la alimentación.

Los programas analizados son condicionados, es decir que, como contraparte, las familias deben satisfacer las prestaciones en salud y educación. Los datos etnográficos muestran que el debilitamiento del primer nivel de atención en el sistema de salud y la escasez de profesionales en relación con la demanda poblacional dificulta la consecución de turnos obstaculizando el acceso a la atención y a los programas sociales.

Por otra parte, los programas priorizan como titulares a las mujeres en condición de madre, o embarazadas. Así, las políticas estatales permiten incrementar el status de la mujer en tanto procuradora de la alimentación familiar. Sin embargo, lejos de problematizar y cuestionar la concepción feminizada de los cuidados y la identificación de las mujeres centralmente en cuanto madres, contrariamente, las instituyen y consolidan profundizando de esta manera desigualdades de género en cuanto a las tareas domésticas y de crianza infantil. Además, al ser programas focalizados, las mujeres viven su condición de mujer y

la maternidad estando atravesadas por relaciones de subordinación en cuanto al género, clase social y grupo étnico.

Podemos concluir que estos programas, que son considerados una «*ayuda*» por parte de las mujeres en cuanto a las tácticas cotidianas de provisión para la alimentación familiar, lejos de generar un marco propicio para el cumplimiento de derechos, imponen itinerarios sinuosos para el acceso a recursos que ahondan las brechas de la desigualdad social.



## CAPÍTULO IV

### PAISAJES ALIMENTARIOS Y AGENCIA.

---

En este capítulo el objetivo es analizar paisajes alimentarios en los que se sitúan las mujeres abordando los supermercados y los circuitos comerciales motorizados por migrantes, también los comedores comunitarios y las fiestas étnico-religiosas.

El proceso de globalización ha transformado y complejizado los sistemas de producción, comercialización y consumo en general y de los alimentos en particular. En las últimas décadas del siglo pasado, haciendo uso de innovaciones tecnológicas, logísticas y comunicacionales, en las grandes ciudades se instalaron las empresas de supermercados como los actores hegemónicos en el comercio minorista de la alimentación, que condicionan en gran medida tanto la producción a nivel global como el acceso y las elecciones alimentarias de los consumidores (Contreras 2014, Patel 2008). Asimismo, otro de los efectos de la globalización es la intensificación de los flujos migratorios que tienen una significativa incidencia en los procesos de producción y en circuitos de comercialización locales motorizados por personas migrantes (Koc y Welsh 2014, Sassone 2009, Benencia 2006).

Al mismo tiempo, como hemos señalado en la introducción de la tesis, a nivel global ha aumentado significativamente las ECNT que se relacionan directa o indirectamente con los procesos alimentarios y la calidad de los alimentos disponibles. En Argentina, como ha sido señalado en la introducción se estima que hay un 22,3% de sobrepeso, un 15,3% de obesidad y un 18% de anemia (ENNyS 2005). Los valores de estos índices no se distribuyen uniformemente sino que se incrementan a medida que descienden las condiciones socioeconómicas de los hogares.

En las últimas décadas, desde programas de promoción de la salud de distintos niveles gubernamentales se destacan los enfoques que incorporan la conformación de «los entornos» en que tiene lugar la alimentación. Desde estos enfoques se han desarrollado categorías como «sociedad obesogénica» (Gracia Arnaiz 2014) para dar cuenta de las características de los ambientes (*food environments*) donde se registra una oferta

significativa y constante de alimentos hipercalóricos y baja actividad física. Por su parte, Das y Das (2007) desarrollan el concepto de ecología local («*local ecology*») que permite articular prácticas y experiencias vinculadas al proceso salud-enfermedad con la economía política que condiciona o constituye el contexto de esas situaciones particulares.

Como se ha mencionado, el concepto «paisajes alimentarios» (*foodscapes*) es definido por Mikkelsen (2014) como espacios físicos socialmente organizados donde las personas entablan relación entre sí y con los alimentos así como también con los mensajes atribuidos a los productos alimentarios. El concepto ha sido utilizado para comprender la dinámica que promueven los entornos donde transcurre la alimentación y las variadas referencias que aluden a la comida en la vida diaria (Mikkelsen 2014, Brembeck y Johansson 2010).

El concepto «paisajes» (Appadurai 2001) alude a los fenómenos localmente situados y conectados a escalas globales de forma desigual, de acuerdo con la posición de los actores involucrados y que presentan características fluidas e irregulares en constante construcción. Desde este enfoque, los paisajes alimentarios están atravesados por dimensiones tecnológicas, comunicacionales, económicas, ideológicas y étnicas que presentan características diferenciales en cuanto a la organización del espacio, a los significados y prácticas que promueven -entre las personas y con los alimentos- por parte de los distintos actores sociales involucrados. A su vez, Mikkelsen presenta una tipología sobre paisajes alimentarios que consta de cuatro niveles según el foco en que se los estudie: nivel macro (nacional), nivel meso (local), el nivel micro institucional y nivel micro doméstico.

En este capítulo nos proponemos comprender los paisajes alimentarios entendidos como ensamblajes tecnológicos, comunicacionales, económicos, ideológicos y étnicos. En este sentido exploraremos especialmente los sistemas de intercambio y aprovisionamiento a nivel local así como también nos detendremos en la dinámica de los comedores comunitarios y las fiestas religiosas.

En el apartado siguiente presentaremos las modalidades de acceso a los alimentos de las mujeres entrevistadas atendiendo al funcionamiento de los sistemas hegemónicos de distribución minorista como son los supermercados. Luego, nos detendremos en las redes

de abastecimiento motorizadas principalmente por personas migrantes. Posteriormente analizaremos el espacio de los comedores comunitarios y sus formas de comensalidad así como el lugar de la alimentación en fiestas religiosas celebradas en ámbitos públicos de la ciudad buscando profundizar la comprensión de la agencia de las mujeres migrantes mediante la resignificación de prácticas alimentarias de sus lugares de origen recontextualizadas en nuevos ámbitos de socialización cotidiana.

### **Abastecimiento en supermercados: articulación entre políticas públicas y mercados.**

Como se ha dicho, en la ciudad de Buenos Aires las familias constituidas por personas procedentes de países limítrofes y Perú se agrupan especialmente en los barrios de la zona sur, donde viven y trabajan.

Como también planteamos, si bien la alimentación familiar involucra a varones y a mujeres, ellas son las principales encargadas de la organización en cuanto a la obtención y preparación de los alimentos. El aprovisionamiento diario del alimento exige a las familias, especialmente a las mujeres, el despliegue de una serie de prácticas entre las que se destacan intercambios, recepción y uso de programas alimentarios, concurrencia a comedores comunitarios, mercados de trabajo formal e informal y la participación en distintos tipos de circuitos de abastecimiento.

Además, como explicamos en el tercer capítulo, si bien se afirma que la política pública de transferencia de ingresos a través de la Tarjeta Ciudadanía Porteña o el Ticket Social permite potenciar la autonomía en la elección de los productos –en comparación con los programas de entrega directa de alimentos-, la bibliografía consultada (Patel 2008, Carrasco 2015) y los datos etnográficos muestran una serie de condicionamientos que impone el diseño de los programas al circunscribir el acceso a determinados productos y, especialmente, a los comercios adheridos que –en su mayoría- son empresas medianas y grandes cadenas de supermercados, sectores altamente concentrados de la economía. Así, el Estado –a nivel de CABA- a través de la distribución de estos programas, está garantizando a los sectores concentrados de la economía una clientela –y un flujo de ingresos- para la

compra de alimentos y mercaderías que, para este sistema industrial, son ante todo mercancías.

Esta problemática se hace aun más evidente si analizamos los supermercados como un artefacto práctico moderno (tecnología) susceptible de ser evaluado según los modos en que encarnan ciertas formas de poder y autoridad específicas (Winner 1985). Desde un enfoque socio-técnico, y siguiendo al autor citado, los supermercados pueden ser considerados tecnologías inherentemente políticas dado que aparecen fuertemente ligados a ciertos tipos de orden y de acuerdos sociales. Como señala Patel, «*el lugar sagrado del sistema moderno de producción de alimentos es el supermercado*» (2008, 190). Patel advierte que los supermercados son inventos tecnológicos que, como toda innovación, responden a necesidades específicas en un momento determinado y, en este caso, se corresponden con el principio del siglo XX en Estado Unidos, en una época de incremento exponencial de productos manufacturados. Los productos eran empaquetados y expuestos en estanterías pero los consumidores –quienes accedían- no llegaban a absorber el aluvión de mercadería, o no lo hacían puesto que las consideraban innecesarias. De esta manera, para los industriales se volvía imperioso encontrar el modo de incrementar las ventas. Parafraseando a Patel, «*la técnica eterna para persuadir a alguien de que compre fue y sigue siendo bajar el precio*» (2008, 191). La posibilidad de trabajar a gran escala permite a las grandes corporaciones y cadenas de supermercados generar «ofertas» y/o disminuir ciertos precios justamente como técnica para persuadir a las personas a consumir.

Los siguientes fragmentos ilustran la dinámica del uso de los programas, generalmente haciendo una sola compra mensual en los supermercados para «*aprovechar las ofertas*» y remarcando que en los almacenes del barrio los productos eran más costosos.

«Tengo la tarjeta ciudadanía. Voy a los supermercados y compro todo lo que me haga falta. Jabón; todo lo que sea de limpieza... Compro artículos de limpieza, pañales y azúcar, fideos y todo eso. Compro todo de una sola vez, así después no tengo que andar saliendo. Pero la mercadería de acá, en los almacenes te cobran mucho más caro acá adentro que en los supermercados Dia o Coto... Traés carne, traés de todo, y siempre es más barato, con descuentos». (Paula, procedente de Paraguay, 2 hijos)

«(Al pollo lo compro) acá en Chango más, ahí te sale barato porque viene subsidiado. La carne compro en Mataderos, en el Ekeko, que ahí es un poco barato». (Hortensia, Boliviana, separada, 5 hijos)

«El pollo a veces compro de Disco o de Dia, generalmente de Dia economizo más barato. Porque de Disco son carísimos. ... En los supermercados. Me voy a fijar de súper a súper dónde está el más barato (risas)». (Prudencia, procedente de Perú, dos hijos en edad escolar, con pareja conviviente)

«Mariana: [con el plan Ticket social compraba] puro alimento, no se puede comprar otra cosa

Andrea: ¿y dónde compraba?

Mariana: en los lugares más económicos, donde hay oferta

Andrea: ¿y qué lugares son?

Mariana: Dia» (Mariana, procedente de Bolivia, con pareja conviviente, dos hijas)

La industrialización y el proceso de globalización han complejizado los circuitos que constituyen la cadena productiva y de comercialización de los alimentos, desde el campo hasta el plato del comensal. Patel identifica en este recorrido «cuellos de botella» o sectores con gran poder –especialmente en el ámbito de la distribución- sobre los alimentos (Patel 2008). A su vez, plantea que la concentración de poder en pocas manos (grandes corporaciones, organismos financieros internacionales y gobiernos) produce una «*inequidad sistémica*», dado que la apropiación desigual de canales de distribución (así como de tierra, agua y semillas) genera dificultades en el acceso a los alimentos en vastos sectores de la población (Patel 2014).

Durante el siglo pasado -con intensidad en las últimas décadas- en el comercio en general y en el minorista de la alimentación en particular se fueron creando nuevas formas de venta buscando maximizar el lucro y alcanzar cada vez más nuevos mercados e interpelando a los distintos sectores de las poblaciones. Siguiendo a Di Nucci y Lan (2008), la reestructuración del comercio a partir de los efectos de los procesos globales se organizó principalmente alrededor de las siguientes manifestaciones: la progresiva concentración

económica y el crecimiento de las grandes cadenas nacionales e internacionales en el mercado; la introducción del autoservicio; la aparición de tiendas de grandes dimensiones y el uso de nuevas tecnologías de la información.

Estas grandes empresas minoristas tienen, por su tamaño, capacidad de exigir condiciones de calidad y precios a la producción, a diferencia de épocas anteriores en que la industria era la que fijaba el precio final y demás características de los productos. El autoservicio puede ser analizado como una tecnología inherentemente política (Winner 1985) al consistir en una técnica de venta planificada para acrecentar las ventas y la productividad de las empresas y reducir el personal. Los supermercados son uno de los primeros y mejores ejemplos de acumulación y concentración de capital en el territorio y han generado nuevos espacios y formas de habitar el ámbito urbano. En líneas generales son superficies comerciales -varían en tamaño según criterios de venta, ubicación y oportunidad- que venden una multiplicidad de artículos divididos en secciones: higiene y limpieza, fríos y lácteos, panadería, verdulería, carnicería, bazar, pescadería y congelados. Las mercaderías son dispuestas en góndolas o heladeras y las compras son hechas a partir de carritos y canastos localizados en la entrada de la tienda. El pago se realiza en la caja donde un empleado registra los productos vendidos y finaliza la compra con el pago que puede ser hecho en cheque, dinero, tarjetas bancarias o de otro tipo.

Las actividades de logística incluyen actividades de transporte, la constitución y gestión de stocks y el sistema logístico de información. Otras de las nuevas tecnologías son el código de barras, aplicado a la mayor parte de los productos y, por consiguiente, las cajas registradoras que poseen lector óptico. La posibilidad de pago por tarjetas magnetizadas, ya sea de débito o crédito, o -como muestran los datos etnográficos- asociada a planes sociales, son otras de las innovaciones tecnológicas implementadas.

Los supermercados -con el formato de autoservicio- conllevaron modificaciones en las modalidades de consumo y transformaciones en el ámbito de las relaciones sociales. La posibilidad de que el cliente elija directamente sus productos de la góndola -sin necesidad de persona intermediaria como en los locales de venta tradicionales- llevó a un aumento de las compras. Numerosos estudios muestran cómo se manipula la arquitectura del

supermercado (iluminación, sonidos, colores, aromas, climatización, decorados, carteles indicadores) para invitar al consumidor a que –en silencio y con un clima agradable– recorra el lugar interponiéndosele ante sus ojos numerosos y variados productos, persuadiéndolo para la compra (Martín-Barbero 1981, Patel 2008, Di Nucci y Lan 2008)<sup>44</sup>. Este tipo de intercambio comercial hizo que recobrarla gran importancia una parte especial del producto alimenticio: el envoltorio. En términos de Patel:

«A través de una estudiada manipulación del espacio, la geografía y los derechos de comunicación de los empleados, el único punto de contacto posible entre la persona que consume el alimentos y la que lo cultivó es la etiqueta de la lata» (Patel 2008:194)

Algunos investigadores han analizado el poder de la imaginación en las prácticas cotidianas y las identidades socioculturales en las sociedades contemporáneas (Geertz 1999, Appadurai 2001). La alimentación, al ser un producto cultural, está atravesada por los significados que cada grupo le atribuye. Antes de probar un alimento, llevarlo a la boca, necesitamos identificarlo. Así, el alimento se erige como un símbolo y, en cuanto tal, condensa múltiples funciones, reúne significados dispares e incluye un plano sensorial y uno ideológico (Turner 1980, Contreras 1985, Fischler 1995). Parafraseando a Contreras (1985), los alimentos, además de nutrientes, tienen significados, «*si comemos lo que comemos en cantidad y en tipo de alimentos, ello se debe a razones ceremoniales y sociales*» (1985:14). Con el crecimiento de la industria alimentaria a nivel global y la complejización de los sistemas de comercialización aparece el marketing como elemento central que –a través de envoltorios y otros medios de comunicación o «*mediascape*» en términos de Appadurai (2001)- atribuye mensajes y significados a los alimentos que constantemente está lanzando al mercado. Algunos de los significados más presentes de los mensajes asociados a los productos industriales –presentes en los envoltorios u otros

---

<sup>44</sup> Raj Patel (2008) explica que los productos que solemos comprar más frecuentemente, como la leche, están ubicados al fondo de la tienda y por lo tanto en un lugar estratégico para que en el camino pasemos y nuestra mirada se tope frente a un mayor número de productos.

canales de publicidad- remiten a la comodidad, la rapidez<sup>45</sup>, la salud<sup>46</sup> y el entretenimiento<sup>47</sup>. A su vez, el comercio moderno se esfuerza por inculcar nostalgia (Appadurai 2001). Las campañas masivas de publicidad generan una nostalgia imaginada al enseñar a los consumidores a extrañar cosas que nunca tuvieron, así como una nostalgia por el presente -como si éste ya hubiera ocurrido- funcional a la expansión del consumo (Appadurai 2001:91).

De esta manera, la innovación técnica del supermercado implicó la distribución de personas en distintos estratos de poder (productores, distribuidores, consumidores) y niveles de conocimiento, expandiéndose y modificando los hábitos de la vida cotidiana de la población, generando nuevas formas de consumo y relaciones con los productos alimenticios.

Al mismo tiempo, las estadísticas indican que a medida que las poblaciones incrementan el consumo de alimentos industriales crece significativamente el consumo indirecto (es decir, a través de esos alimentos procesados e hiper-procesados) de sodio, grasas y azúcar por parte de la población y aumenta la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, fenómenos que suceden a nivel global (Mintz 1996, Patel 2008). Organismo internacionales como la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) y numerosos autores plantean que la mayor parte de los alimentos procesados tiene un pobre perfil nutricional (Patel 2008, Elliott 2014).

---

<sup>45</sup> Sidney Mintz (1996) analiza la percepción del tiempo en la modernidad y señala la aparente paradoja entre la mayor tecnología a disposición de las personas con el fin de abreviar tiempo de trabajo y, al mismo tiempo, la creciente sensación en la población de disponer de un tiempo cada vez más escaso, situación funcional al incremento del consumismo y la superposición de consumos.

<sup>46</sup> En la sociedad contemporánea existe una exaltación de la salud como valor, y los publicistas utilizan variadas estrategias para promocionar los alimentos haciendo alusión al contenido nutricional o a los efectos beneficiosos en el organismo. Para más información consultar Diaz Rojo 2005).

<sup>47</sup> Elliott (2014) a partir de una investigación etnográfica en supermercados canadienses identifica alimentos para la diversión, que son productos alimenticios dirigidos a niños, niñas y adolescentes que, a través de recursos retóricos en sus envases o envoltorios (imágenes, colores, tipografía, tamaño, forma, juegos) vinculan el alimento con el entretenimiento, la artificialidad y el comer en cualquier momento y lugar. La autora plantea las consecuencias problemáticas nutricionales y socioculturales de este tipo de mensajes.



¿Qué tan libres de elegir son las personas en el supermercado? ¿En qué medida los programas de transferencia de ingresos logran aumentar la autonomía de las destinatarias o en qué modo circunscriben las posibilidades de elección a unos productos ligados a la compleja cadena productiva profundizando así la inequidad del sistema?

Desde esta perspectiva podemos cuestionar la relación entre personas y alimentos entendiendo su encuentro como mediaciones técnicas. Latour (2001) plantea como primer significado de la mediación técnica, la interferencia, es decir que la relación entre un sujeto y un artefacto o dispositivo tecnológico modifica a ambas entidades. El autor señala que ni el sujeto ni el objeto son fijos y su articulación convierte a alguien o a algo distintos. Así tanto el actor como el objeto se vuelven «actantes» que deben compartir la responsabilidad de la acción. Este enfoque permite comprender la elección de la persona ante un producto alimenticio, no ya como una relación entre un sujeto y un objeto –desde una perspectiva liberal y racionalista- sino como una decisión entre «actantes» asociados al sistema global de producción de alimentos, las grandes corporaciones y cadenas de distribución y al marketing –entre otros actores y componentes relativos a la alimentación industrial. El alimento en el supermercado, haciendo uso de nuevos instrumentos de inscripción como es el marketing y las etiquetas, constituye un dispositivo tecnológico que se ensambla en la cadena industrial. Así, el alimento –etiquetado, publicitado y exhibido- aparece como una mediación que diluye las fronteras entre «adentro» y «afuera» (organismo, persona, hogar, barrio, comercio, campo, ciudad, corporación alimentaria, mundo) disuelve las escalas micro y macro sociales al intervenir tanto en complejas cadenas productivas globales como en las prácticas cotidianas de grandes poblaciones. Entonces, la responsabilidad de la acción (la compra y consumo del alimento) ya deja de ser solamente una cuestión de voluntad individual y pasa a ser responsabilidad de los actantes que integran el encuentro entre la persona o grupo de personas y los alimentos.

### **El abastecimiento en los circuitos comerciales motorizados por migrantes:**

Las mujeres adquirirían ciertos ingredientes, como la harina paraguaya, la harina de mandioca o el almidón, en locales dentro de la «villa». Algunos paisanos vecinos se hacían traer el maíz de Misiones, provincia argentina limítrofe con Paraguay. Al caminar por los

pasillos de la «villa» he podido observar granos de maíz cocinados dispuestos en tablonces y secándose al sol. Algunas mujeres molían manualmente los granos en sus viviendas y los vendían en locales dentro de la «villa» dado que, según ellas, esa harina molida manualmente era el ingrediente adecuado para preparaciones como la «sopa» o el «bori bori» y no la harina procesada industrialmente.

Las mujeres migrantes también obtenían alimentos mediante la compra en tiendas y ferias<sup>48</sup> ubicadas en la «villa», especialmente para la compra diaria de ciertos productos básicos - como pan, verduras, frutas. Otra práctica de abastecimiento eran las compras esporádicas al por mayor especialmente entre las mujeres bolivianas realizadas generalmente de forma comunitaria (es decir, compartiendo con vecinos o familiares) en el Mercado Central, organismo federal y más grande centro comercializador de frutas y verduras del AMBA.

«Para el mercado central tengo que salir cinco de la mañana para ir a comprar ahí de mayorista, que una bolsa de papas me dura mucho más. Y de ahí incluso nos partimos entre paisanas. Entonces, economizamos bastante. Al menos yo, economizo así, tengo que estirar el sueldo de mi esposo que dé para todo el mes» (Mariana, procedente de Bolivia, desocupada con pareja conviviente y dos hijas).

Es interesante destacar el papel que las familias migrantes de ciertas áreas de Bolivia tuvieron en el desarrollo de la agricultura periférica de las grandes ciudades a través de su inserción en dichas actividades llegando a constituir una proporción significativa de la fuerza de trabajo en esas áreas del país (Benencia 2006). Así, familias bolivianas han contribuido de manera directa a la reestructuración de los cinturones verdes en la Argentina, a través de la producción de hortalizas para el consumo en fresco, sea como

---

<sup>48</sup> En la Ciudad de Buenos Aires hay un programa municipal de abastecimiento barrial que consiste en ferias itinerantes con puestos móviles que cada día de la semana se ubican en distintos puntos de la ciudad. Allí se ofrecen para la venta, entre otros productos, frutas y verduras; carnes; productos de granja; pescados y mariscos; fiambrería, embutidos y almacén; panadería y confitería; especias, cereales, legumbres y hierbas para infusiones; artículos de limpieza y bazar.

trabajadores o como patronos e incluso como comerciantes (Benencia 2006: 136)<sup>49</sup>. De hecho, en los barrios, las verdulerías eran generalmente administradas por familias bolivianas. En estas tiendas se podían conseguir productos y condimentos de las cocinas andinas (por ejemplo, variedades de ají y de papas, cilantro, mandioca o yuca): «*acá en la carnicería hay una paisana que vende las verduras nuestras de mi país*» (Mariela, nacida en Bolivia, pareja conviviente, dos hijas). Asimismo, ingredientes andinos como las ocas<sup>50</sup>, el chuño<sup>51</sup>, la tunta<sup>52</sup> y variedades de papa y ajíes, se obtenían en uno de los tradicionales centros comerciales barriales del sur de la ciudad, situado en el barrio de Liniers –conocido popularmente como el «mercado boliviano»- donde, además, hay locales de comida y una gran variedad de productos importados de Bolivia: alimentos, ropa, música. Este tipo de comercio y centros comerciales muestran la existencia y funcionamiento de las redes propias de abastecimiento y distribución en la ciudad de Buenos Aires, activadas especialmente por personas migrantes. En este mercado, además de locales de venta se realiza una feria a cielo abierto y venta ambulante de productos alimenticios, entre otros artículos demandados por la población migrantes del área andina. Así como Martín-Barbero (1981) describe para las ferias a cielo abierto en Bogotá, en estas ferias los productos están dispersos, no todos tienen envoltorio o etiquetado y, entonces, se vuelve fundamental para el intercambio la comunicación verbal y la presencia del vendedor o puestero. Antes que el silencio (o la música funcional o los anuncios por altoparlantes como en los supermercados) resuenan las voces de los vendedores promocionando sus productos, de los clientes preguntando, música boliviana, y se percibe el aroma de los puestos de comida cuyas preparaciones responden a recetas de las regiones de ese país. Diversos autores (Koc y Welsh 2014, Canelo 2013, Sassone 2009) sostienen que estos circuitos

---

<sup>49</sup> En el caso específico del área hortícola bonaerense, los migrantes bolivianos -en el marco de una permanencia de tiempo prolongada- a lo largo de los años tienen posibilidades de alcanzar distintas categorías ocupacionales que se ha denominado la “escalera hortícola boliviana”: peones, medieros, arrendatarios, propietarios, puesteros (Benencia 2006).

<sup>50</sup> Tubérculo de la región andina.

<sup>51</sup> El chuño es una papa deshidratada, una conserva propia de la dieta andina boliviana.

<sup>52</sup> La tunta, también conocida como “chuño blanco”, es una papa que pasa por un proceso similar de elaboración.

motorizados por personas migrantes contribuyen a activar el movimiento comercial, económico y social en barrios urbanos y sectores precarizados. Los datos etnográficos muestran así la importancia de estos circuitos comerciales en la organización de las prácticas alimentarias y en particular en el acceso a ingredientes tradicionales, ampliando y reforzando lazos sociales con otros «paisanos».

FOTO 18: Verdulería en Barracas. Fuente: foto propia. 28 de agosto del 2011.



Foto 19: Feria Barracas. Fuente: foto propia, 28 de agosto del 2011.



FOTO 20: Mercado boliviano de Liniers y Ciudadela. Fuente: foto propia, 2011.



### **Comedores comunitarios: elaboración de alimentos y comensalidad entre vecinas y paisanas.**

Un espacio significativo en el acceso de las mujeres a los alimentos lo constituyen los «comedores comunitarios». Se trata de organizaciones barriales algunas de las cuales reciben asistencia alimentaria y subsidios de la Red de Comedores Comunitarios del Ministerio de Desarrollo Social del Gobierno de la Ciudad. Éstos surgieron, vinculados en mayor o menor medida a agrupaciones político-partidarias como respuesta a la aguda crisis socioeconómica y política que sufrió el país tanto en 1989 como en 2001 y 2002<sup>53</sup>, momentos en que proliferaron en barrios y asentamientos precarios de Buenos Aires y otras ciudades de Argentina (Herkovits 2005: 85). Cada comedor recibe semanalmente el menú para cada día de la semana con los productos necesarios para esas preparaciones considerando la cantidad de personas inscriptas en cada uno. El menú asignado a los comedores elaborado desde el Ministerio de Desarrollo Social tiene un contenido común para los comedores de la ciudad.

A través de profesionales de los centros de salud me contacté con las encargadas de dos comedores comunitarios de la villa 21-24 con la intención de conocer y poder entrevistar a mujeres migrantes. Al llegar por primera vez a uno de los comedores (que denominaremos Huellas) acompañada por dos promotoras de salud, nos recibió la encargada Dora. Dos chicas baldeaban los pisos y el pasillo (vereda/calle angosta). Enseguida Dora -que ya estaba advertida del interés de mi investigación- me dijo «*con ellas podés hablar*», dado que eran paraguayas y tenían hijos/as pequeños/as. Nos saludamos -ambas estaban con delantal y gorro (cofia de cocina). Otras mujeres de ese barrio me habían comentado que

---

<sup>53</sup> En 1989 como en el 2001 y 2002 estallan procesos de crisis política, económica y social. En 1989 condujo a la hiperinflación y el 2001 y 2002 se registró alta inflación y altísimo desempleo, entre otros factores. En ambas crisis se produce una entrega anticipada del gobierno. En 1989 y 1990 tuvieron lugar en los grandes conglomerados urbanos episodios de “saqueos” a supermercados así como la organización de una multiplicidad de “ollas populares” que se recuerdan como el origen de los comedores y guarderías infantiles actuales. En el 2001 y 2002 se vuelven a registrar dentro de las tramas organizativas barriales –si bien con marcadas diferencias en cuanto al contexto nacional y a las características de los actores sociales- episodios de “saqueos” así como la proliferación de comedores y merenderos que atendían tanto a sectores medios empobrecidos como a los denominados pobres estructurales (Neufeld y Cravino 2007).

ese comedor tenía muy buena fama y Dora explicó que afortunadamente tenía una muy buena cocinera. Dijo que repartía entre 200 y 300 raciones al día, que últimamente las personas inscriptas llevaban el «tupper», dado que por problemas de espacio no podían dar de comer allí. En ese momento estaban en obra, ampliando el comedor, construyendo un piso arriba. Además, contaban con otro salón cercano. Entramos al comedor que consistía en un hall amplio de entrada con una escalera hacia arriba que daba a una pequeña habitación con ventana hacia ese hall y más atrás una pequeña habitación que servía como depósito para almacenamiento de mercadería. A la izquierda del hall había una barra y una puerta donde estaba la cocina. En la pared lateral se veía una mesada larga con sartenes, cucharones y diversos utensilios de cocina colgados. Además estaba la bacha con la canilla de agua. Sobre la mesada, al lado de la bacha había un trozo muy grande de carne. La cocinera, mientras picaba 7 kilos de cebolla –otra mujer cortaba otro tanto de calabazas y otra zanahorias y dos atados de acelga- comentó que iban a mandar a picar esa carne para hacer lasaña, con verduras, salsa de tomate y salsa blanca. Eran las diez de la mañana y había ollas en el fuego. La cocinera me explicó así el menú de ese día:

«Trajeron bastante acelga porque nosotros hervimos y vamos concentrándola hervida y vamos juntándola con la otra tanda porque si no, no alcanza para hacer la lasaña. Porque no le vamos a dar una lasaña chiquitita, y juntamos dos tandas y ahí yo le preparo la lasaña. Le preparo salsa roja, morón cebolla tomate abundante, por la salsa... preparo mucha cantidad. Después preparo una olla, esa petisota, de salsa blanca así, ya tengo que tener todo preparado. Después tengo carne cocinada así con cebollita rehogada, condimentada, carne picada que mando a picar porque ahora ya no viene mas picada y...y ya tengo cocinada la carne aparte. Después tengo mi acelga picada y tengo todo picadito. Y después yo agarro y preparo tres cacerolas tengo y acá pongo toda mi acelga, mi ricota lo mezclo todo con pimienta, sal, queso rallado, todo y ahí lo mezclo todo, y después tiro en la bandeja, les pongo todas las tapitas... no, primero la salsa roja abajo y arriba la tapita y después relleno todo con acelga y ricota y después le tiro la carne así picadita y después le tiro todo queso rallado lo vuelvo a tapar, le hago todo así el relleno otra vez... la acelga con la ricota, la carne, el queso rallado y después lo tapo. Y después de ahí va la salsa roja, la salsa blanca y queso todo rallado y al horno» (cocinera del comedor Huellas).

Los comedores necesitan del trabajo de varias personas, pero son pocas las que reciben dinero por las tareas allí realizadas. Por ejemplo, en el comedor Huellas la cocinera y los albañiles -para trabajos de reforma o mantenimiento de la infraestructura- recibían dinero a través del programa autoempleo del gobierno municipal. La mayor parte de las trabajadoras eran mujeres que como voluntarias se ocupaban de las tareas de ayudantes de cocina, limpieza, confección de inventarios, atención a usuarios/as, distribución de raciones, entre otras.

FOTO 21, 22 y 23: Imágenes de comedor comunitario. Barrio de Barracas. Fuente: fotos propias, 2 de agosto del 2011.







FOTO 24: Obra de ampliación en terraza de comedor, villa 21-24, Barracas. Foto: fuente propia, 7 de diciembre de 2011.



Otro de los comedores (Cruz del Sur), situado frente a una plaza, también estaba en refacción. Al llegar por primera vez, había bastante movimiento en el comedor, eran las diez de la mañana y estaban descargando de un camión bolsas de mercadería que contenían verduras. En el salón había dispuestas varias mesas y mostrador de por medio, detrás estaba la cocina, donde se veían varias mujeres trabajando. La mamá de la encargada, Olivia, paraguaya, me presentó a una de las mujeres voluntarias –Soledad- que se acercó con el mate aclarando “*amargo, porque tengo los dientes a la miseria*”. Mientras conversamos siguen entrando mercadería, bolsas de verdura y, en la cocina, varias mujeres cocinaban guiso de pollo. En las paredes del comedor hay un mural de San Martín y Bolívar, en otra pared un cartón de la caja de una marca de bananas paraguayas, y en otra un afiche con la representación del óvalo nutricional que constituía la gráfica correspondiente a las Guías alimentarias para la población argentina del Ministerio de Salud de la Nación<sup>54</sup>. Al poco tiempo de estar allí empezaron a entrar mujeres, niños/as y

---

<sup>54</sup> Las Guías alimentarias para la población argentina y su gráfica fueron modificadas a inicio del 2016 ([http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000000817cnt-2016-04\\_Guia\\_Alimentaria\\_completa\\_web.pdf](http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000000817cnt-2016-04_Guia_Alimentaria_completa_web.pdf))

hombres que se ponían en fila para recibir la comida que servían mujeres desde el mostrador. Algunas personas se llevaban la vianda y otras se sentaban a las mesas, para comer allí. Ese día repartían milanesas -que estaban fritando en el momento en una gran olla- con puré de zapallo, ensalada y manzana de postre. Mujeres con niños/as y hombres se sentaron en las mesas y almorzaron con cubiertos suministrados por el comedor. Olivia, nos dio -a mí y a una colega que me había acompañado ese día- un plato a cada una con milanesas en trozos -ya cortada- puré y ensalada. Comimos gustosamente. Olivia se acercó y comenzamos a charlar. Luego, nos permitieron entrar en la cocina, sacamos fotos. Olivia, al hablar sobre el trabajo que realizaba ella junto con otras mujeres en el comedor diariamente, decía, enojada con la organización de los comedores por parte del gobierno de la ciudad:

«¿Dónde está la noble igualdad? Nosotras no sólo comemos, también nos vestimos, pagamos alquiler... No tenemos sueldo, somos todas voluntarias. Los hombres trabajan cuatro horas y tienen sueldo ».

De esta manera -como mencionamos en relación con los programas de transferencia condicionada de ingresos- desde los programas sociales se asocia a las mujeres con la cocina y el trabajo reproductivo, sin dar cuenta de la condición productiva de sus labores, reforzando de esta manera la desigualdad de género.

FOTO 25: Comedor comunitario, Barracas. Fuente: foto propia, 7 de septiembre del 2011.



FOTO 26: Cocina de comedor comunitario, Barracas. Fuente: foto propia 7 de septiembre del 2011.



La mitad de las mujeres paraguayas y bolivianas entrevistadas participaban de los comedores comunitarios de diversas formas: yendo a almorzar allí con sus hijas e hijos, obteniendo comida preparada que retiraban para consumir con las y los integrantes de sus familias en el hogar, trabajando como voluntarias a cambio de mercadería. Dos de las mujeres paraguayas –ambas divorciadas, una con dos y la otra con tres hijos pequeños, desempleadas- trabajaban en el comedor como voluntarias realizando tareas de limpieza, preparación de la comida y confección del inventario de los productos que recibía el comedor. A cambio de su trabajo estas mujeres recibían –además de la comida preparada- productos alimenticios como puré de tomate, leche, fideos, azúcar, conservas (por ejemplo, arvejas), esporádicamente carne de res o pollo, frutas y verduras. La participación en el comedor para las mujeres voluntarias constituía un eje en la organización de sus vidas cotidianas dado que les ofrecía la posibilidad de asistir allí con sus hijos/as, pudiendo desayunar y almorzar y contar con comida preparada o productos para cocinar en el hogar en el horario de la cena. A su vez, sus niñas y niños concurrían a escuelas públicas dentro de la villa o aledañas a la misma y, como muestra el siguiente relato, aun cuando consideraban que debían recibir un sueldo por el trabajo realizado, explicaban su participación en el comedor como una forma de acceso a los alimentos así como por la posibilidad de permanecer en el barrio cerca de sus hijos. El siguiente extracto da una idea del vínculo estrecho con el comedor, lugar clave para la resolución de la alimentación en un contexto de escasez de dinero:

«(...) mi paga (por trabajar como voluntaria en el comedor) es solamente la mercadería y con eso estoy. A mí me viene bárbaro. Desayuno allá (en el comedor) con mis hijos, almuerzo allá con mis hijos, después vengo y tengo mi mercadería para la noche. Yo con eso me arreglo bárbaro» (Paula, procedente de Paraguay, divorciada con dos hijos – entrevista realizada en casa).

En una ocasión asistí a una reunión entre mujeres encargadas de comedores comunitarios del barrio –realizada en uno de ellos- donde se plantearon temáticas relacionadas con el funcionamiento de cada uno. Además, estaban organizando una función de teatro para

niños/as en un centro cultural del barrio y el grupo de bailarinas que llevaría a cabo la obra estaba presente en esa reunión<sup>55</sup>. Uno de los temas que disparó mayor discusión en la reunión fue en relación a la mercadería destinada para las voluntarias que participaban en los comedores. Dora, encargada del comedor Huellas –y a cargo de hijos/as adolescentes y una nieta pequeña- al salir de la reunión comentó que desde Huellas hacían muchos esfuerzos por salir adelante y mejorar con la intención de hacer del comedor un espacio de promoción cultural, con talleres y actividades para la población del barrio. Para eso, por ejemplo, estaban organizando rifas para poder terminar la obra de ampliación del comedor. Destacaba la importancia de que las encargadas se pudieran llevar mercadería para que les rindiera el trabajo allí dado que la participación de ellas era clave para el funcionamiento del mismo. Por otra parte, comentó que al fin de semana siguiente viajarían con cuatro mujeres del comedor (cocinera y voluntarias) junto a otras mujeres de otros comedores al Encuentro Nacional de Mujeres<sup>56</sup> que ese año se llevaba a cabo en la ciudad de Posadas.

Por su parte, Estela, madre de tres hijos y con pareja conviviente, comentó que «*a la mañana trabajo y a la tarde hago comedor*», esto es, por la mañana trabajaba en una cooperativa de limpieza vinculada a una agrupación popular -donde además funciona un comedor; y a la tarde participaba como voluntaria en el comedor Huellas:

«E: a la mañana trabajo y a la tarde hago comedor

A: y a la mañana dónde trabajás?

---

<sup>55</sup> En dicha reunión también estuvo presente un integrante del Centro de Innovación y Desarrollo para la Acción Comunitaria (CIDAC) Barracas, perteneciente a la Secretaría de Extensión de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires. Cabe señalar que en este trabajo no se profundizarán los conflictos y las relaciones de poder entre las mujeres en el trabajo de los comedores comunitarios, tema a ser retomado en futuras investigaciones.

<sup>56</sup> El Encuentro Nacional de Mujeres es una reunión entre mujeres que se realiza anualmente en Argentina -cada año varía la ciudad- desde el año 1986. Es un espacio autónomo, pluralista, democrático, horizontal, auto-convocado y federal en el que se abordan conjuntamente problemáticas de género. Cabe mencionar la influencia que ha tenido el trabajo en talleres en el marco de cada encuentro en el dictado de leyes nacionales, por ejemplo, sobre femicidio, condena a la trata de personas y matrimonio igualitario. Asimismo, una de las consignas predominantes de los encuentros son las consignas de la campaña por el Aborto legal, seguro y gratuito: educación sexual para decidir, anticonceptivos para no abortar, aborto legal para no morir.

E: en un comedor de... o sea de un barrio (...) de una cooperativa de limpieza, en la calle, 4 horas,

A: y trabajás en la calle, todas las mañanas

E: de 8 a 12 sí, sí, sí funciona bien porque es un comedor, a la tarde los que trabajan ahí comen, si tienes hijos van ahí, hay guardería. Hay muchas cosas que se aprende ahí. No es un comedor nomás, tiene actividad, mucho, costura, carpintería, sí... de todo.

(...)

A: y acá [en Huellas] ¿qué trabajo hacés, cómo colaborás, cómo participás?

E: en cocina también, nosotros servimos la comida, terminamos de limpiar todo y la chica que entra a las 2 [14 hs] es más cocinera es la que hace la comida, yo a lo último...

A: terminando con la preparación que sea y repartir y limpiar después para que quede prolijo para el otro día

E: sí

A: ¿a qué hora te vas a tu casa?

E: a veces cuando terminamos nos vamos a las 8, siempre después de las 8» (Fragmento de entrevista con Estela. E: estela, A: entrevistadora. 7-12-2011)

La mayoría de las mujeres y sus familias padecían diversas restricciones y severas privaciones vinculadas a la situación de pobreza. Entre las mujeres con trabajos informales y, en mayor medida, entre las mujeres desocupadas, cuando no contaban con dinero para pagar un boleto de colectivo, el radio en el que les era posible buscar trabajo se reducía drásticamente. Uno de los efectos de estas situaciones era no poder salir en busca de recursos con mayor frecuencia y permanecer en el barrio. En estas situaciones los comedores aparecían como mediadores que permitían el acceso no sólo a alimentos sino también a vínculos estratégicos y a información clave para el mantenimiento de la vida cotidiana (Cravino et. al. 2001).

Por otra parte, en el caso de Antonia, el comedor comunitario había sido un apoyo que le permitió salir del taller textil donde la explotaban y, a su vez, donde sufrían ella y sus hijos situaciones de violencia que culminaron con una denuncia policial de vecinos y su

posibilidad de irse de allí. El siguiente relato destaca la contención y ayuda por parte de las mujeres del comedor:

«AN: Y yo, para que no me los saquen [a los hijos], hice todo, todo y agarré un departamento para alquilar. Y ahí entramos vacíos, vacíos, sin nada. Entramos y estaba todo vacío, sin nada, sólo la ropa. Y yo sabía decir que por lo menos, no me iban a sacar a mis hijos. Y ahí fui al comedor. Ahí me dieron cama, colchón.

An: ¿En qué comedor?

AN: Acá, en “A la Ronda”.

An: ¿Es un comedor comunitario?

AN: Me daban mercadería, la cama, el colchón, me dieron ollas. Porque se enteró la señora que trabajaba ahí, y me dijo:”no, esto no es así, hija”. Y me dieron todo» (Fragmento de entrevista con Antonia. An: entrevistadora. AN: Antonia. 8-11-2011)

De esta manera, los comedores constituyen organizaciones sociales que tienen efectos sinérgicos (Van Esterick y Grunier 1981) en tanto instancias que ofrecen resoluciones en cuanto a la alimentación, así como ámbitos de socialización de mujeres así como de los/as niños/as, de contención y contención de mujeres y familias en cuanto a problemáticas domésticas o laborales, por ejemplo, tanto respecto al cuidado de niños/as como al posicionamiento ante situaciones de violencia intrafamiliar o a condiciones hostiles de trabajo.

Como se ha mencionado, las mujeres entrevistadas voluntarias de comedores en general eran paraguayas; su trabajo y participación así como los momentos de comensalidad compartidos hacían de ese ámbito un espacio que fortalecía el lazo entre ellas, alimentaba la camaradería, al tiempo que solían recrear situaciones que evocaban el lugar de origen, por ejemplo, hablando entre ellas en guaraní, o elaborando preparaciones tradicionales con los elementos disponibles.

En cuanto a la preparación de la comida en el marco de los comedores, las mujeres, más allá de responder al menú asignado en la preparación de los alimentos que ofrecían – especialmente en aquellos comedores que recibían subsidios del gobierno de la ciudad-



también organizaban, cocinaban y compartían entre ellas comidas regionales junto a otras familias vinculadas por redes étnicas y vecinales. Cabe señalar, retomando a Fischler, que la alimentación es fundadora de la identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad, siendo la cocina «*un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia*» (Fischler 1995: 68). Tanto es así que se ha podido observar que entre personas migrantes algunos rasgos culinarios persisten aun cuando la lengua de origen haya sido olvidada (Calvo 1982). Los siguientes fragmentos muestran la organización por parte de mujeres paraguayas para la preparación de chipa (a base de almidón, harina de mandioca y queso) con el fin de celebrar las pascuas entre paisanos y nativos, en Buenos Aires:

«Y un día para pascua nos pusimos entre todas, todas las mujeres de ahí del comedor. ‘Vamos a hacer chipa’, dijo Mati, la (cocinera) que estaba ahí hoy. ‘Cada una pone su parte de lo que haga falta’, que sería almidón, más que nada, huevo y queso. Y nos pusimos entre todas, y cada una hizo de la suya. Y yo justo fui al lado de una amiga mía que tiene a su marido que es cocinero y le digo: ‘¿Me ayudás a hacer la chipa?’. ‘Sí, mi marido te hace’. Y ahí iba armando sus chipas y las mandamos al horno. Antes, acá en el pasillito (un pasillo de la villa) hacían una ‘tatacuá’ (horno de barro a leña –término guaraní). Siempre para semana santa se hace sopa o chipa, que en ese horno sale espectacular porque tiene otro gusto. Aparte le ponen esas hojas de banana, las hojas del árbol de banana y le da una sensación...» (Paula, nacida en Paraguay, residente en la Villa 21-24).

Como sostienen numerosos/as investigadores/as, el tacto, el oído, el olfato y el gusto están atravesados por una dimensión sociocultural (Fischler 1995, Contreras Hernández y Gracia Arnaiz 2005, Le Breton 2006, Montanari 2006). Los alimentos tienen una presencia física – además de simbólica- y los seres humanos interactúan con ellos a través de los sentidos. En contextos de desplazamiento, las personas dejan atrás el medio sensorial familiar y una parte de sus interacciones sociales. De acuerdo con la bibliografía consultada, el esfuerzo por recrear esa sensorialidad está muy presente entre las personas y grupos migrantes vinculado a la sensación de gratificación y familiaridad que esa práctica conlleva en la

ciudad de destino. Asimismo, es una forma de evocar las relaciones con el lugar y la familia de origen.

Olivia, mujer mayor, voluntaria del comedor Cruz del Sur, por ejemplo, me mostró que estaba haciendo sopa paraguaya -elaborada con polenta en vez de harina paraguaya- para luego vender en el barrio. En este caso, como en otros que profundizaremos más adelante, la recreación de prácticas tradicionales no sólo estaba en función de la sensorialidad y el placer del consumo sino también era fuente de ingresos, para vender entre vecinos/as, paisanos/as y nativos/as.

La comensalidad ha sido una temática abordada por las ciencias sociales como un fenómeno sociocultural. A fines del siglo XIX, James Frazer y Robertson Smith dirigieron su atención hacia este tema vinculándolo centralmente con la dimensión religiosa, especialmente en referencia a nociones como tabú, totemismo y sacrificios rituales. Desde las primeras décadas del siglo XX, se comenzaron a realizar estudios que abordaban desde diversas perspectivas (funcionalistas, estructuralistas, materialistas) las modalidades de producción, intercambio y consumo de alimentos y el lugar que ocupaban en el orden social (Malinowski 1975 [1931], Richards 1939 (citado en Espeitx y Gracia 1999), Mead 1971 (citado en Espeitx y Gracia 1999), Lévi-Strauss 1968, Douglas 1980, Harris [1985] 1989). Algún tiempo después, autores como Simmel (1986), Fischler (1995), Goody (1995), Mintz (1996), Grignon (2001), Montanari (2006) analizaron la alimentación como fenómeno sociocultural atendiendo a la materia y a las circunstancias que la caracterizan, es decir, a los alimentos mismos y a sus formas y reglas de consumición. Los autores en general advierten que la comensalidad es la manifestación de un grupo social preexistente. La participación en la mesa común, el comer juntos, al decir de Montanari (2006), es el primer símbolo de pertenencia al grupo en todos los niveles sociales (op. cit.:94).

La comensalidad, retomando a Grignon, permite *«trazar (...) los límites del grupo, restaurar sus jerarquías internas y, de ser necesario, reconfigurarlas»* (op.cit.:11). Al respecto, el autor identifica una diversidad de modos de comensalidad que se corresponden con la multiplicidad de grupos sociales y las relaciones entre los mismos:

«El estudio de la comensalidad implica estudiar las divisiones de la sociedad o, más precisamente, la forma en que la sociedad se organiza a sí misma a partir de las divisiones. La diversidad de tipos de comensalidad que podemos observar en una sociedad dada depende, indudablemente, de las características peculiares que presentan los grupos que la componen. Deberíamos entonces comenzar por introducir algún tipo de orden a esta diversidad, comenzando por las formas más generales de relaciones que existen entre las divisiones de la sociedad en cuestión». (Grignon 2001:12)

En nuestra investigación encontramos que la participación en los comedores comunitarios, especialmente entre las mujeres voluntarias, fortalecía entre ellas los lazos de solidaridad e intercambios recíprocos. La participación en ese ámbito –como cocineras y comensales– constituía un marco propicio para el surgimiento de redes que les permitían mayor margen de maniobra para desplegar sus agencias cotidianas, para reconocer oportunidades y articularlas creativamente en tácticas de supervivencia. Asimismo, se renovaban las tradiciones culinarias así como la lengua de origen, vehiculizando un sentido de pertenencia así como de diferenciación con otros grupos sociales en contexto de migración, pobreza y discriminación.

En este sentido, encontramos que los comedores comunitarios formaban parte y retroalimentaban las tramas de organización vecinales y familiares, a partir de las cuales se incluían en el plano culinario prácticas y saberes –preparaciones, tecnologías y formas de cocción, sabores, aromas– que evocaban el lugar de origen y que remitían al sentido de pertenencia a un colectivo. Además, como indica el fragmento citado, en ocasiones especiales se apelaba a la tecnología confeccionada *ad hoc* por los propios residentes (como el «tatacuá»).

En nuestras conversaciones con diferentes profesionales de centros de atención primaria de la salud, incluidos nutricionistas, hemos relevado la importancia asignada por éstos a la comensalidad familiar en tanto modo adecuado y positivamente valorado de la alimentación saludable. Una profesional comentaba, con cierta desilusión: «*nosotras insistimos con la mesa familiar, y acá se perdió, no comen juntos, van a comedores, a la noche retiran la vianda*». En esta valoración centrada en recomendaciones médicas y

desde un abordaje de normalización y estricta nutricionalización de la dieta (Gracia Arnaiz 2014), la participación en comedores comunitarios se asociaba a una forma de aprovisionamiento y de comensalidad valorada negativamente en relación con los modos de alimentación considerados adecuados y promovidos institucionalmente. Sin embargo, el trabajo etnográfico nos permitió comprender que los comedores no sólo eran ámbitos significativos de aprovisionamiento de alimentos sino también una fuente de vínculos clave para el apoyo social y el mantenimiento de la vida cotidiana.

Hasta aquí analizamos distintos circuitos de comercialización y distribución de alimentos como los supermercados (nichos económicos altamente concentrados), verdulerías y locales barriales (como parte de la segmentación laboral étnico-nacional y de sectores precarizados), como así también los comedores comunitarios, entre otros espacios en los que participan personas migrantes como consumidores y, en alguno de esos ámbitos, también como productores. En el siguiente apartado analizaremos el valor de las tradiciones culinarias en contexto de migración, en particular en el marco de fiestas religiosas, donde esas preparaciones adquieren un interés orientado a la venta entre paisanos, antes que al solo placer del propio consumo.

### **Globalización y migraciones: fiestas religiosas étnico-nacionales y agencia.**

En el barrio Charrúa durante el mes de octubre se celebra la Fiesta de Copacabana, celebración organizada por asociaciones de personas bolivianas en Argentina, muy importante en cuanto a la gran cantidad de personas que participan y que atrae especialmente a bolivianos. La fiesta se caracteriza por un desfile en las calles de distintos grupos de música y danza, con vestuarios, accesorios y maquillajes muy llamativos. Además, se extiende una gran variedad de puestos de comida y bebidas, de diversos tamaños y tipo de menú ofrecidos, así como puestos de artesanías, entre otros productos originarios de diversas regiones de Bolivia.

Por otra parte, en la Iglesia de la Piedad, en el mes de noviembre se congrega población peruana para celebrar el día del Señor de los Milagros. La celebración consiste en una

procesión que parte de la Iglesia, de donde se saca el Cristo para desfilan por las calles porteñas de Balvanera y San Nicolás y cuyo recorrido está programado con anterioridad y autorizado por el gobierno de la ciudad. El evento, que congrega a muchísima gente, se extiende durante toda la jornada. Se reparten estampitas e imágenes del Cristo gratuitamente, con los colores violeta y blanco característicos. Como suele suceder en fiestas religiosas en Latinoamérica, gran cantidad de personas participan y realizan un amplísimo despliegue de alimentos ofrecidos, por ejemplo, mediante la venta ambulante de platos de comidas cocinados o asados en el mismo momento durante la procesión, sirviéndose de un changuito (carrito) de supermercado como artefacto para transportar los utensilios, las ollas e incluso la técnica de cocción (parrilla a carbón). Un extracto del registro de campo puede darnos una idea más cercana sobre la dinámica culinaria de este tipo de festividad:

«Dos señoras vendían tamales<sup>57</sup>. Les pregunté si los habían hecho ellas y dijeron que habían estado todo el día anterior haciéndolos. Habían comprado el maíz y otros ingredientes en Liniers, porque era más barato que comprar por la zona. ‘Preguntale a ella si están ricos’, dijo una de ellas señalando a una chica que estaba comiendo que inmediatamente dijo que ‘sí, que estaban bastante ricos’. Salían 5 \$ y les dije que probaría más tarde. Y continuó diciendo: ‘Todos los años venimos por el Señor de los Milagros que es de Perú pero que lo han traído. Venimos por el Señor y vendemos comida todos los años. Estamos acá desde que lo sacan al Señor hasta que lo devuelven a la iglesia. Ahora hay poca gente, tiene que llegar más. Seguimos la procesión y volvemos acá hasta que lo entran al Cristo. A las nueve lo vuelven a entrar. Estamos acá hasta las once de la noche’. Cada vez se agolpaba más gente y podía escuchar... “‘Tamales, tamales; Chicha morada<sup>58</sup>; Picarones fritos<sup>59</sup>; agua saborizada, coca chola, coca chola; Inca Kola made in Perú<sup>60</sup>; anticuchos<sup>61</sup>, picarones...’.

---

<sup>57</sup> Preparación de origen andino, a base de harina de maíz, con relleno, que se cocina envuelta en hoja de maíz.

<sup>58</sup> Bebida que se elabora a base de una variedad de maíz de color morado.

<sup>59</sup> Preparación dulce cuyo ingrediente principal es la calabaza o el zapallo con forma de rosca y se hacen fritas.

<sup>60</sup> Inca Kola es una empresa peruana de bebida gaseosa.

Una señora tenía un changuito de supermercado con dos ollas grandes con tapa, con un cartel que decía ‘Chainfainita con tallarín’<sup>62</sup>. Le pregunté qué era y me dijo que era una comida del Perú, un guiso con papa. Se escucha: ‘Marciano, a pura fruta’<sup>63</sup>: coco, tamarindo, maracuyá, coco-coco... Hay marciano pura fruta; Inca Kola; tamales; chicha morada’. Compré chicha morada. Eran dos chicas que la vendían y una de ellas estaba con un niño pequeño en cochecito. Me dijo que en Liniers habían comprado el maíz morado “que no es el boliviano” pero que se conseguía en Liniers. Lo había cocinado con agua, canela y clavo de olor». (Registro de campo, 6/11/2011)

El análisis de tipo de festejo pone en evidencia que la alimentación puede ser abordada como un hecho social total (Mauss 2009) en el sentido que se expresan instituciones económicas, simbólicas, políticas, religiosas y sociales. Aquí nos parece importante señalar la presencia de platos típicos no sólo como parte de un sentido de pertenencia étnico-nacional, sino, desde las vendedoras ambulantes, como una fuente de trabajo. Las personas migrantes que participaban de la venta ambulante durante la procesión se valían de sus saberes culinarios y preparaciones tradicionales que eran elaboradas especialmente para la venta, y así, revalorizadas en la práctica y resignificadas (Sahlins 1988). Por un lado, las tradiciones culinarias eran altamente valoradas por los connacionales que participaban de la procesión, por la evocación a los lugares de origen y el placer que generaba su consumo. Además, atribuían a esas preparaciones un nuevo interés que los ubicaba como vendedores. Ese valor intencional (Sahlins 1988:140) de los alimentos tradicionales para la venta en las ceremonias religiosas muestra la agencia de los sujetos migrantes en la ciudad. Al mismo tiempo, en este emprendimiento las personas migrantes desplegaban habilidades para realizar y sostener la cocción y la venta de las preparaciones, que incluía el uso de changos de supermercados como infraestructura para acarrear y contener los utensilios e insumos como forma de ingreso.

---

<sup>61</sup> *Brochette* de corazón de res.

<sup>62</sup> Guiso que en incluye bofe, cebolla, papa, ají, ajo y caldo de res.

<sup>63</sup> Helado de jugo de fruta y agua.

«El peruano es muy ingenioso. Somos muy ingeniosos. No es que nos quedamos con los brazos cruzados. Nos la rebuscamos. El carrito, el changuito, la botellita, la bebida, aparte las achuras acá son más económicos y de alguna manera el corazón, hígado muy accesibles para hacer platos. Y uno las hace. Y bueno, si tiene sazón, gusto, bienvenida. Sale y vende». (Prudencia, procedente de Perú, pareja conviviente y dos hijos)

Así, esos usos interesados para la venta que adquirirían las preparaciones y productos tradicionales en contexto de migración –especialmente en ámbitos festivos que congregan a connacionales- muestran, siguiendo a Sahlins (op.cit), que antes que ser meras reproducciones son prácticas potencialmente inventivas que crean nuevas configuraciones culinarias, sociales y laborales en una síntesis indisoluble del pasado en el lugar de origen, la trayectoria de migración y las condiciones actuales de vida en la sociedad receptora.

FOTO 27: Venta ambulante de anticuchos, Procesoión Sr. de los Milagros. Fuente: foto propia, 6 de noviembre del 2011.



## **Síntesis:**

Nuestros datos etnográficos han mostrado que las mujeres en contexto de pobreza y migración articulaban entre sus tácticas de obtención de alimentos la compra en supermercados orientada en gran medida por la recepción de alguno de los programas sociales de transferencia monetaria condicionada del estado municipal. Estos programas, al circunscribir la compra a los comercios autorizados -en su mayoría, supermercados- contribuían a moldear el margen de maniobra de las personas destinatarias de acuerdo con la oferta de los productos industriales (en gran medida procesados y nutricionalmente cuestionados) según la lógica y las normas impuestas por los sectores concentrados del mercado. Así, estos programas públicos implicaban una vinculación entre personas localmente situadas y el sistema de producción a nivel global así como una transferencia de ingresos desde un sector de la población vulnerable en términos socioeconómicos hacia polos concentrados de la economía contribuyendo, de esta manera, al incremento de la desigualdad social.

En este sentido, los mercados concentrados de la alimentación en alianza con políticas del estado municipal se dirigían hacia las mujeres -en calidad de procuradoras de la alimentación familiar- imponiendo mayormente productos procesados. Este tipo de mercados constituyen dispositivos socio-técnicos (en cuanto al sistema industrial global y financiero al que pertenecen, la tecnología que adoptan, los mensajes atribuidos a los alimentos, la publicidad) con gran poder sobre la elección de los alimentos y el acceso a los mismos.

La renovación de prácticas culinarias vinculadas con el lugar de origen en contexto de migración muestra la agencia de las mujeres en relación con los procesos socioculturales dominantes. El concepto de «agency» es retomando por Contreras Hernández y Gracia Arnaiz (2005) para analizar cómo los sujetos, al tiempo que están condicionados por factores estructurales, tienen capacidad de crear una distancia reflexiva respecto de los mensajes predominantes y los condicionantes socioculturales. Esta capacidad permite la reinterpretación, reelaboración y transformación de las propias prácticas y la subjetividad y, a la vez, reproduce, mantiene, desafía, modifica o presenta alternativas respecto de los



discursos dominantes sobre el cuerpo (Contreras y Gracia Arnaiz 2005, 160) y, podemos agregar, los cuidados y la alimentación.

Especialmente entre las mujeres desocupadas, los comedores comunitarios aparecían como mediadores que permitían el acceso no sólo a alimentos sino también a vínculos estratégicos para el mantenimiento de la vida cotidiana. A su vez, la participación en los comedores generaba nuevas formas de compartir, intercambiar y de comer, permitiendo nuevos lazos, especialmente entre mujeres -vecinas y paisanas- y fortaleciendo los existentes. La preparación conjunta de platos tradicionales, la valoración de saberes, tecnologías y técnicas artesanales, así como la comensalidad en ese ámbito alimentaban relaciones de solidaridad entre mujeres en contexto de subordinación y discriminación.

Los comercios barriales motorizados por personas migrantes (especialmente por personas bolivianas), en los que se podían conseguir –entre otros productos- ingredientes específicos de las cocinas andinas, reforzaban las redes vecinales y de paisanaje, y activaban el movimiento comercial y socioeconómico entre sectores precarizados.

Las celebraciones religiosas, por su parte, se caracterizaban por el despliegue de alimentos cocinados artesanalmente y que se vendían de forma ambulante fundamentalmente entre paisanos/as, aunque también entre personas procedentes de otros países y nativos. Las mujeres elaboraban platos tradicionales destinados fundamentalmente a la venta, resignificándolos y condensando en esas prácticas la evocación del lugar de origen con las condiciones de vida en la ciudad receptora.

El enfoque etnográfico posibilitó la apreciación de los heterogéneos paisajes alimentarios en los que se situaban las mujeres, su diversa y desigual constitución y sus efectos en términos de la organización de la vida social. En este sentido, nos permitió identificar y analizar una diversidad de ámbitos y dinámicas que integraban la vida cotidiana de las mujeres en cuanto al aprovisionamiento y preparación de los alimentos. El concepto de paisaje alimentario hizo posible iluminar la configuración de los diversos espacios en que las mujeres se relacionaban con los alimentos –adquiriendo, produciendo, consumiendo o vendiendo- y que, lejos de servir como telón de fondo, eran parte constitutiva de los

eventos relativos a la alimentación, siempre en proceso y en constante transformación. Parte de los paisajes estaban estructurados de tal forma que la concentración tecnológica, comunicacional, económica e ideológica modelaba las conductas de los actores y generaban efectos problemáticos en cuanto al acceso y selección de los alimentos. Como contraparte, gran parte de la vida diaria de las mujeres transcurría en paisajes con efectos sinérgicos que confluían de modos diversos en la resolución de las problemáticas alimentarias. De esta manera, encontramos en los comedores comunitarios que la organización entre las mujeres, el trabajo en conjunto, la comunicación y comensalidad así como la identificación étnica fortalecían los lazos de solidaridad entre ellas aumentando el margen de maniobra de cada una para sortear los obstáculos de la vida cotidiana. Asimismo, los comedores y los eventos motorizados por personas migrantes constituían paisajes que promovían prácticas y saberes en relación con la alimentación, la agencia de las mujeres, el énfasis en componentes locales, procesos artesanales, valoraciones étnicas, que lograban reactivar economías marginales y, en su conjunto, contribuían a generar respuestas en los contextos de subordinación, pobreza y migración.

## CAPÍTULO V

### **ALIMENTACIÓN INFANTIL: TENSIONES Y NEGOCIACIONES ENTRE MUJERES Y NIÑOS/AS.**

---

En este capítulo analizaremos la alimentación en el ámbito del hogar atendiendo a las posibilidades y preferencias de los adultos así como las demandas infantiles. Posteriormente, abordaremos la alimentación de bebés recién nacidos y durante los primeros años de vida y analizaremos, especialmente, las disputas de sentidos en torno del concepto de lactancia.

El estudio de los paisajes alimentarios –desarrollado en el capítulo cuatro- nos permitió identificar condicionamientos estructurales en cuanto al acceso así como diversos circuitos de intercambio motorizados por redes de vecindad y de «paisanaje» tendientes a resolver las cuestiones alimentarias con una fuerte impronta artesanal y étnica. Este enfoque conceptual nos permitió variar el ángulo de visión e ir de un nivel macro (y los procesos socioculturales, económicos y políticos implicados) a niveles micro y viceversa. De esta manera pudimos comprender la alimentación como un proceso en el que fue posible visualizar articulaciones entre los distintos niveles que integran los paisajes alimentarios.

El nivel micro, siguiendo a Sobal and Wansink (2007, citado en Mikkelsen 2014) remite a la alimentación en el hogar e incluye la apariencia física de los alimentos, la vajilla utilizada y los platos donde son servidos, la mesa donde se come, así como la habitación donde tiene lugar el momento de la comensalidad. Los autores citados presentan una tipología sobre los paisajes alimentarios en el nivel micro que incluye la cocina, la mesa, los platos y los alimentos. Los abordajes en este nivel exploran las características de los alimentos mismos así como las formas de presentarlos y consumirlos.

Por su parte, autores como Montanari (2004) y Fischler (1995) sostienen que la alimentación está regulada por gramáticas culinarias, es decir, por un conjunto de convenciones parecidas a las que dan sentido y estabilidad a los lenguajes verbales. En el marco de cada gramática culinaria los alimentos que se consideran comestibles son combinados, preparados, servidos y consumidos siguiendo reglas que establecen las formas

apropiadas y socialmente aceptadas en la cocina de una región en un tiempo determinado. Siguiendo a Montanari (op.cit.), la gramática culinaria de cada grupo incluye determinados ingredientes (léxico), formas de preparación (morfología), normas de combinación y asociación de alimentos (sintaxis) y la retórica o capacidad expresiva de las prácticas alimentarias.

Cabe destacar, como se ha señalado en el capítulo dos, que el momento de la comensalidad en el hogar es analizado desde la antropología como un sitio para la socialización donde niños y niñas aprenden no sólo a comer sino también a incorporar códigos comunicacionales y valores morales que el grupo familiar comparte y recrea (Ochs y Shohet 2014). Como se ha comentado, entre los inmigrantes la posibilidad de reelaborar tradiciones y gramáticas culinarias en la ciudad de destino constituye, entre otras cosas, un modo de evocar el ambiente sensorial familiar del lugar de origen.

Los estudios sobre migraciones permiten comprender que los inmigrantes se desplazan con sus modos de vivir, de sentir, de actuar y de pensar aprendidos en el lugar de origen pero, al mismo tiempo, la experiencia de inmigración va reconstituyendo la propia historia (Sayad 2010). En el caso de las personas migrantes, éstas recrean sus tradiciones culinarias a la vez que incorporan nuevas preparaciones, producto de los intercambios y las posibilidades que ofrece el lugar receptor. Así, entre familias migrantes, se van configurando diversos ámbitos y formas de comensalidad que operan como espacios de aprendizaje alimentario (especialmente para los niños y las niñas) que integran alimentos y recetas del lugar de origen y nuevos hábitos y productos adquiridos en la ciudad de residencia.

Numerosos autores (Kaplan y Carrasco 2002, Brembeck 2009, Duque-Páramo 2014) analizan la alimentación entre niños y niñas migrantes o hijos/as de inmigrantes y muestran la presencia tanto de alimentos que remiten al lugar de origen como nuevos hábitos incorporados en la ciudad de destino. Duque-Páramo, al analizar la alimentación infantil de población colombiana en Tampa (Estados Unidos), destaca la actitud activa de niños y niñas que se expresan en sus prácticas y gustos alimentarios y que, a su vez, incide en la alimentación familiar provocando nuevas significaciones y configuraciones alimentarias. Brembeck, en el marco de una investigación sobre la alimentación entre refugiados

provenientes de Irak y Bosnia en Suecia, acuña el concepto «paisajes alimentarios de frontera» (*frontiering foodscapes*) para explicar los comportamientos alimentarios de niños/as inmigrantes que incluyen tanto preparaciones y saberes provenientes de las cocinas de origen como hábitos incorporados en la ciudad de destino. La zona de frontera incluye la escuela, lugares de comida rápida, negocios, restaurantes y bares, entre otros ámbitos, donde niños y niñas inmigrantes aprenden hábitos alimentarios de la sociedad de destino (Brembeck 2009, citado en James et. al. 2009).

Cabe señalar que la intensificación de los flujos migratorios en la globalización ha despertado una especial atención hacia tradiciones y particularismos culinarios así como hacia las «cocinas regionales» aprendidas en origen. Las manifestaciones culinarias que remiten a distintas cocinas regionales y nacionales en las grandes ciudades del mundo muestran cómo éstas contribuyen a actualizar identificaciones y diferenciaciones de los grupos sociales en el contexto de la sociedad mayor (Fischler 1995, Montanari 2004, Contreras 2014).

Resulta significativo asimismo considerar cómo los procesos de medicalización de la niñez y la crianza han avanzado sobre los cuidados y la alimentación infantiles. En esos procesos las recomendaciones, orientaciones y prescripciones médicas se vinculan y con frecuencia entran en disputa con las prácticas y saberes de los grupos sociales (Menéndez 1994, Bonnet 2003, Nari 2004, Colángelo 2012). Según Conrad (1982) puede hablarse de «medicalización» cuando un fenómeno social que hasta el momento no había formado parte de la esfera médica se traduce y define en estos términos. En el terreno alimentario, la traducción del hambre como «desnutrición» o la reducción de la obesidad a una «sobrealimentación» ilustrarían esta apropiación y naturalización por parte de la medicina en particular y las ciencias de la salud en general de determinadas problemáticas sociales (Guidonet 2006, citado en Contreras y Ribas 2012). Se ha estudiado asimismo cómo los procesos de farmacologización impactan en la vida cotidiana (Fox y Ward 2009) y cómo la expansión de la industria alimentaria (y en particular la láctea) modelan los cuidados y la alimentación infantil, especialmente entre bebés y niños/as durante los primeros años de vida (Van Esterick y Grunier 1981, Scheper Hughes 1997, Narayanan 1997).

En este sentido, nos preguntamos en torno de las tradiciones culinarias en contexto de migración: ¿cómo se recrea la comensalidad en el contexto de las habitaciones donde se cocina y se vive?, ¿en qué medida la alimentación infantil está modelada tanto por las valoraciones, las condiciones de vida y migración de las mujeres y sus familias como por la industria alimentaria, los programas sociales y la comunidad médica?, ¿cómo se relacionan paisajes alimentarios y alimentación infantil en familias en condición de vulnerabilidad socioeconómica?

En este capítulo analizaremos en primer lugar las prácticas alimentarias por parte de las mujeres en relación con la preparación del menú familiar y el significado de las tradiciones culinarias. A su vez, plantearemos la comensalidad en el hogar como sitio de intercambios, tensiones y negociaciones entre las personas adultas y las demandas de hijas e hijos vinculadas a los aprendizajes realizados en sus propios ámbitos de socialización, especialmente en la escuela. Posteriormente, analizaremos la alimentación infantil atendiendo a los paisajes alimentarios analizados en los capítulos anteriores.

### **Recreación del gusto y de las tradiciones culinarias en contexto de migración:**

Como ha sido formulado, en nuestro estudio encontramos que las sopas y guisos constituyen las preparaciones más frecuentes que realizan diariamente las mujeres entrevistadas. Este tipo de comidas tiene una larga tradición tanto en las cocinas andinas como en las españolas (Montecino 2005). En tanto «comidas de olla» estas preparaciones son preeminentes en los sectores populares dado que son apreciadas como sabrosas y, al mismo tiempo, «rendidoras»; son consideradas por parte de las familias como nutricionalmente adecuadas y, además, son accesibles en relación con la capacidad de compra y aprovisionamiento de los conjuntos sociales (Aguirre 2005, Herkovits 2008).

Observamos que este tipo de comidas se adecúa al equipamiento de las cocinas puesto que la mayoría de las mujeres entrevistadas, como describimos en el segundo capítulo, cuenta con anafe y gas envasado y pocas de ellas con horno u otro tipo de tecnología. El espacio

de la cocina en general es reducido –tanto si están en un ambiente exclusivo o dentro del dormitorio.

Contreras Hernández y Gracia Arnaiz plantean que cuanto mayor es la tecnificación de las cocinas, menor es el tiempo de uso, especialmente en los grupos urbanos acomodados en los cuales se registra como tendencia una «pérdida del saber –hacer culinario» (2005:449). En nuestra investigación, en cambio, encontramos que las mujeres que disponen de escasa tecnificación (en relación con sectores más acomodados) dedican a la elaboración de la comida una porción de tiempo considerable y ponen de manifiesto una variedad de habilidades y destrezas en el uso de ingredientes, técnicas de cocción y preparación de variados platos.

Al referirse a las preparaciones diarias (productos y platos, recetas) las mujeres entrevistadas realizaron una distinción entre sopas, guisos y guisados, acorde con las identificaciones características de las cocinas –entendidas como conjunto de platos y reglas- de la zona andina (Weismantel 1994). En los Andes la cocina cotidiana incluye transformaciones muy recurrentes de los alimentos como pelar, picar, cortar, moler y con un proceso de cocción en particular que es el hervido. Como explica la bibliografía consultada, en algunas regiones andinas «cocinar» significa «hervir» los alimentos que previamente fueron procesados de maneras particulares: picados, cortados, molidos (Weismantel 1994: 194, Pazzarelli 2010: 162). Los alimentos hervidos permiten obtener el plato básico de la comida campesina diaria como es la sopa. Los secos, en cambio, incluyen tanto aquellos alimentos hervidos que han absorbido el agua así como panificados o alimentos tostados que se transportan a los campos o los viajes. Estos alimentos se denominan y se sirven en «segundo» lugar. Las sopas o «húmedos» junto con los «secos» conforman un esquema básico de la alimentación campesina. En cuanto a las sopas o «los húmedos», primordiales en la alimentación diaria en los Andes comprende una gama de preparaciones que se diferencian por sus texturas, sabores e ingredientes. Cada uno de estos platos –presentes tanto en el ámbito público como en los mercados así como en ámbitos privados y la esfera del hogar- puede vincularse a identidades regionales e incluyen variaciones en su elaboración.

Según las mujeres, las comidas diarias especialmente valoradas eran las sopas, los guisos y los guisados. Algunas mujeres señalaban la diferencia entre las distintas categorías. Así comentaba la suegra de Paula, señora proveniente de Paraguay, quien explicaba que su nuera (una cuñada de Paula que también estaba presente en la conversación) no sabía hacer sopas, sólo guisos:

«[la nuera hace] todo guiso, no hace sopa. Porque algunas veces cuando ella cocina, cuando yo le digo: ‘sacale una sopita’, guisado. Porque el guiso es distinto, porque es seco, y guisado tiene que tener un poquito de agua, un poquitito de sopa» (Suegra de Paula, procedente de Paraguay, en la casa de Paula, noviembre del 2011)

Tanto las sopas, el puchero, los guisados y los guisos, comidas de olla, remiten a formas de preparación y cocción presentes en las cocinas regionales del país de origen y son especialmente valorados por los adultos –principalmente por los varones- y asociados con los momentos de comensalidad familiar o colectiva, como muestran los siguientes fragmentos de Ana, Silvia y Hortensia:

«[cocino] en la olla, porque *mi marido tampoco le gusta la cosa seca*, le gusta comer... y también, como durante el día come boludeces, *a la noche quiere comer comida*. Le gusta guiso, *como hacemos nosotros, borí borí, todo eso*». (Ana, remarcado nuestro).

«Yo me quedé sola [ayer] porque mi marido fue a la feria y al mediodía hice yo lentejitas, al estilo mío con ajo, cebollita, panceta (tocino) y carne de cerdo todo eso cocinado, hervido, *al estilo peruano* acompaño con arroz con un guiso de pollo encima». (Silvia, remarcado nuestro)

«Y después brócoli y esas cosas, no compro porque no sé cómo cocinarlos. Estoy hace años acá, pero no sé cómo cocinarlos, *yo más hago mi comida de allá de mi país*. (...) *Lo que pasa es que estoy hace años acá, y ahora no puedo olvidar la comida de allá*» (Hortensia, boliviana, separada, tres hijos y dos hijas –remarcado nuestro).

Los relatos destacan ingredientes, condimentos y «estilos» de cocinar asociados a identificaciones culinarias ligadas al territorio de origen. Es decir, al referirse a la alimentación diaria se identificaban con el país de origen, con la «*cocina nacional*»,



haciendo constante referencia al «*allá*» y el «*acá*». En este sentido, podemos interpretar que las mujeres, así como los hombres -que en tantos referentes prefieren las preparaciones tradicionales- apuestan a la distinción como colectivo identificándose con el país de origen en un contexto de migración. Las mujeres recreaban recetas y renovaban tradiciones culinarias apelando en ciertos casos a un sentimiento de nostalgia -«*no poder olvidar*»- y en general a la intención de dar continuidad a comportamientos -«*no perder la costumbre*»- así como al significado (Mintz 1996) atribuido a la «*buena comida*» valorando y actualizando en el lugar de destino lo aprendido en la familia y en el ámbito geográfico de origen.

En este punto cabe señalar que históricamente las mujeres han sido consideradas como depositarias, guardianas y transmisoras de la cultura. En este sentido, también han sido conceptualizadas como responsables de la reproducción cultural de la comunidad. Retomando a Maquieira D'Angelo (1998), a las mujeres se las suele ubicar como las responsables del honor de la comunidad y se prescribe para ellas espacios y comportamientos apropiados junto al uso de determinadas formas de vestir –en nuestro tema podemos agregar, de cocinar- que marcan los límites simbólicos del grupo. Nuestros datos y la bibliografía consultada dan cuenta de mandatos culturales atribuidos a las mujeres, como por ejemplo, la responsabilidad en la recreación de preparaciones tradicionales, peculiarmente valorizadas en contexto de migración. De esta manera, se expresa un clivaje de género en el trabajo mismo de recuperación de los valores culturales.

Por otra parte, la apelación de las mujeres migrantes a las cocinas nacionales no significa que éstas sean uniformes; por el contrario, incluyen múltiples variaciones y características heterogéneas en cuanto a los productos y modos de conservación –en relación con el clima, el ambiente y la tecnología-, a los modos de cocción, combinación y elaboración. El exhaustivo comentario de Mariana -transcripto a continuación- sobre la comida en su país (Bolivia) muestra que las cocinas nacionales lejos de ser homogéneas, incluyen variaciones

regionales, identificaciones étnicas<sup>64</sup> y particularidades en cuanto a ingredientes, modalidades de preparación, condimentación y consumo:

«Yo soy boliviana de la ciudad de La Paz y quería mencionar que Bolivia está dividido en tres ambientes. Son: los lugares trópicos, lugar andino y lugar del valle. Yo vengo de la zona andina que sería La Paz, también Oruro, Potosí. Son de las sierras, la montaña. Es un ambiente más seco y a la vez Cochabamba y Santa Cruz, es un lugar similar a éste, pero más cálido y húmedo, con diferentes tradiciones en cada lugar. Generalmente en la ciudad de La Paz, que es frío y es seco, nos alimentamos más con la comida pesada, los cereales. Cereales y legumbres, como ser las raíces, la papa, la oca... La papa, la papa deshidratada que nosotros llamamos el chuño; la tunta, la hoja deshidratada que también se llama la caya. Y comemos bastante picante, ya desde los niños se empiezan a alimentar con picante. Nosotros estamos acostumbrados a deshidratar los alimentos, como también la carne. El ambiente es seco y usted puede hacer el charqui, del cordero. Nosotros llamamos charqui al cordero fresco que no se le pone directamente en la heladera, si casi la heladera no usamos. Le ponemos sal para conservar la carne, bastante sal y lo secamos. Lo deshidratamos, es decir, se le escurre la sangre y ahí queda una carne rica. Se lo lava después, y saladita. Hasta en la revolución, mucha gente se abastecía de eso. Nosotros somos provenientes de la cultura aymará y ya desde nuestros ancestros conservaban así, se abastecían. Incluso, en la llegada de los españoles. Había mucha esclavitud en esas fechas, hace muchos años. Y la gente guardaba sus comidas conservadas así, para no pasar hambre. La papa deshidratada, la carne deshidratada, la quínoa que es un cereal también, el trigo, el maíz. (...) La fruta deshidratada te puede durar muchos años, y allá no es húmedo, es seco, así que se conserva. (...) Por el lado de Cochabamba es bastante cálido y bastante húmedo. Y la cultura va cambiando también; sus tradiciones, su mismo folklore ya es diferente. Es diferente, no es que por ser Bolivia todos somos iguales. La cultura se va dividiendo. El idioma también. En el mío se habla más el aymará; y en la zona de Cochabamba, Chuquisaca, se habla el

---

<sup>64</sup> La población procedente de Bolivia suma a las marcas de extranjería, marcaciones étnicas vinculadas a cuestiones como la lengua, las festividades, la cocina, etc. En la conformación del mismo Estado “plurinacional” de Bolivia se advierte la importancia de estas referencias, donde coexiste la reivindicación y existencia de naciones autónomas con la misma formación estatal. Las tensiones entre lo étnico y lo nacional adquieren particulares sentidos en contextos de migración (Novaro 2015).

quechua. Y por el lado de Santa Cruz, creo que se habla guaraní. El idioma también va cambiando» (Mariana, ama de casa, con pareja conviviente y dos hijas)

Este relato de Mariana muestra las dimensiones múltiples de la alimentación (ecológica, tecnológica, económica, política, sociocultural) así como las diferencias regionales.

Al mismo tiempo, observamos el carácter «socialmente productivo» de las cocinas regionales o nacionales dado que ellas encauzan una valoración cultural que en contexto de migración posibilita tanto reforzar las relaciones entre «paisanos» como entablar nuevos lazos con nativos y migrantes de distinta procedencia. En este sentido, como ya señalamos en el capítulo anterior en referencia al ámbito de los comedores así como de las fiestas religiosas, la preparación de platos tradicionales muestra la agencia de las mujeres al recontextualizar esas prácticas alimentarias en los nuevos ámbitos de socialización cotidiana. La preparación de platos tradicionales emerge como una instancia clave en la constitución de distintas reciprocidades y modalidades de intercambio entre paisanas, vecinas, patronas -especialmente entre aquellas mujeres empleadas domésticas que cocinan en su trabajo- y profesionales de la salud. Cabe señalar que en un centro de salud presencié que una profesional de un centro de atención primaria de la salud recibía un recetario de cocina boliviana que le había acercado una paciente al verla interesada en el tema.

Las mujeres entrevistadas usaban cotidianamente -con mayor o menor frecuencia- ciertos ingredientes propios de las cocinas del ámbito de origen, provistos localmente en los circuitos comerciales barriales. Por ejemplo, entre las mujeres provenientes de Paraguay, comúnmente se incluían como parte del léxico culinario el choclo, la harina de maíz paraguaya (a veces elaborada artesanalmente en los barrios) y el almidón como ingredientes base a partir de los cuales se elaboraban distintas preparaciones. Entre las recetas destacadas señalaban la «sopa» (sopa paraguaya que, a diferencia de las sopas andinas anteriormente mencionadas es un plato «seco»), la chipa, el borí-borí, el chipá guazú (soufflé a base de harina de maíz y choclo), el mbejú (panqueque de almidón) y el soyo (sopa espesa de carne majada en mortero y hortalizas). Asimismo, las mujeres hacían referencia al mate con azúcar quemada así como el mate con «remedio caliente», al que se le agrega a la yerba mate hierbas medicinales como manzanilla, canela, anís, boldo,

carqueja, coco rallado. A su vez, especialmente en verano, las mujeres tomaban tereré con jugo o con «remedio refrescante» como el ajenjo, koku, agrial, que, según comentan, son indicados para el estómago, y la cola de caballo, para los riñones. En las cocinas he visto canela y también maní molido agregados a la preparación de sopas.

Las mujeres bolivianas, por su parte, consumían ocas, chuño, tunta, variedad de ajíes (en vaina, locoto, entre otros). Entre los condimentos, se incluían especias como el ajinomoto, la quirquiña y la huacataya, que son hierbas aromáticas. Además, se solían hacer jugos con canela y clavo de olor. Las preparaciones destacadas fueron el fricasé de cerdo, el majadito (guiso de pollo, arroz y verduras), el picante de pollo, la sajta (estofado de pollo acompañado de tunta), el saice (preparación a base de carne picada con zanahoria, cebolla, arvejas, arroz y condimentos), la picana (elaborada con distintos tipos de carnes -cerdo, vaca y pollo- que se combina con choclo y con tunta rebozada con un poco de queso, condimentada con ajo y comino) y la sopa de maní.

Las mujeres peruanas entrevistadas mencionaron entre las preparaciones frecuentes distintas variedades de sopas - de verduras, de pescado- así como menestras con arvejas, puchero, preparaciones a base de lentejas, garbanzos, cebada, porotos alubia y porotos colorados. También aludieron a variedades de guisos –por ejemplo, de lentejas- con carne de vaca, pollo o cerdo a base de cebolla, tomate, pimentón rojo, ajo o cilantro. Asimismo, hicieron referencia a una extensa variedad de formas de cocción y preparación del arroz: con pollo, arroz con carne, con salchichas, el arroz chaufa –que como explica Patricia lo cocina sin sal, con ajo y el agua y después le echa salsa de soja. Asimismo, las mujeres mencionaron preparaciones como el «ají de gallina», cabrito, cordero, lomo saltado, ceviche, papa a la huancaína, platos que suelen preparar esporádicamente, con mayor o menor frecuencia según las posibilidades. Las cuatro mujeres mencionaron preparaciones con quínoa y con avena, saladas y dulces. Las preparaciones destacadas, destinadas a ocasiones especiales, fueron el arroz con pollo, el cabrito de cordero y el cebiche. Entre los condimentos solían contar con ajinomoto, comino molido, jengibre, azafrán, salsa de soja, pimienta, pimienta negra, sal, orégano, laurel, perejil, canela y clavo de olor. Entre tantas recetas, Silvia nos compartió, al pasar, la siguiente:

«Le echás el pimentón rojo o usás cilantro, ¿lo conocés al cilantro que es como el perejil? Bueno yo lo muelo, echo el pollo, voy echando el cilantro y cuando está le echo zanahoria partida con el morrón en cuadritos, después está, saco el pollo y le echo el arroz, cuando está el arroz seco le pongo el pollo que saqué y después de 20 minutos ya está ese arroz, ese es arroz con pollo verde».

En un contexto de precariedad de infraestructura de cocinas y de preeminencia de comidas de olla, las mujeres apelan a distintas formas de cocción -por ejemplo, hervido, graneado, sudado, frito- teniendo como marco de referencia el modelo de las cocinas del territorio de origen, de acuerdo con los procedimientos y pasos allí aprendidos, apostando de ese modo a la recreación de esos platos, texturas y aromas para sus hijas e hijos nacidos o criados en Buenos Aires. Como comenta Silvia en el fragmento que sigue, y de forma similar a lo que nos han expresado otras mujeres, sus hijos e hijas aprenden a saborear e identificar la cocina y las preparaciones que ellas elaboran:

«Echo un poquito de aceite a la olla, ajo triturado, dos tazas de agua y cuando hierve el agua, lo echo el arroz, lo lavo el arroz, lo echo y cuando se seca el agua, le bajo el fuego y en 15 minutos lo graneo. Lo graneo es darle vueltas al arroz de abajo para arriba, 15 minutos más y ya está. Ese es el arroz que se hace allá [en Perú], yo lo hago hervido [acá, en su familia] y no gusta, no les pasa...».

Cabe señalar que las mujeres no sólo buscaban que los platos se consumieran por costumbre sino también que fueran apreciados por los comensales. De esta manera, si bien la selección de los ingredientes y las formas de cocción son consideradas importantes, también cumple un rol central la «retórica» esto es la manera de preparar, servir y consumir los alimentos. Las mujeres destacaban la capacidad expresiva de los platos y su capacidad de adaptarse a los efectos que se querían suscitar que, en general, se trataba de la aceptación y valoración por parte de los comensales. Por ejemplo, como comenta Prudencia que es peruana y tiene dos hijos, pareja conviviente y empleada informal en trabajo doméstico:

«...a veces la lenteja la preparo con un poquito de carne, con cebollita; como hago el aderezo, con carne y papa; papitas re chiquitas para que tenga un poquito más de presentación, de gusto y acompañamiento».

En cuanto a la frecuencia de consumo de preparaciones tradicionales encontramos diferencias entre los grupos domésticos según la situación laboral de las mujeres y las características socioeconómicas de sus familias. Entre las mujeres desempleadas o con trabajo informal, ciertas preparaciones tradicionales eran más esporádicas –a diferencia de las mujeres con trabajo formal que podían realizarlas semanal o quincenalmente– especialmente por las limitaciones en el acceso a los ingredientes que implicaban una inversión monetaria mayor.

Ciertos platos regionales que requerían un tiempo de elaboración prolongado y mayores grados de complejidad se solían preparar para situaciones festivas. Asimismo, algunas mujeres paraguayas solían hacer esporádicamente algunas de las preparaciones regionales, por ejemplo, chipa o «sopa» para vender entre los vecinos del barrio, muchos de los cuales eran «paisanos». Una de las mujeres peruanas, en cambio, además de ser asalariada, cocinaba en su casa y preparaba viandas a pedido, especialmente para compañeros de la escuela de sus hijos y amigos del trabajo del marido.

Las mujeres señalaban haber incorporado en Buenos Aires comida seca aludiendo a preparaciones incorporadas localmente –especialmente asociadas a los menús que ofrecen los comedores escolares– como por ejemplo: milanesas, pizzas y tartas. Este tipo de preparaciones, a su vez, también se asociaban a las comidas «rápidas», es decir, que requerían de menor tiempo y complejidad en la elaboración. Así lo muestra el siguiente relato de Silvia, procedente de Perú con pareja conviviente y tres hijos:

«Pero no es que hay un día para hacer un plato típico, generalmente hago todos los días. Lo más liviano que puedo hacer es milanesa con arroz o puré o ensalada, eso es porque estoy apurada».

### **La comida en el hogar: modalidades de comensalidad.**

La bibliografía coincide en señalar que la comensalidad, caracterizada por numerosos autores como la práctica de compartir alimentos y comer juntos en un grupo social

(Montanari 2004, Grignon 2012, Ochs y Shoet 2014), constituye un eje central para la definición y el sostenimiento de la familia como unidad social.

En este sentido, en nuestra investigación encontramos comportamientos por parte de las familias que evidenciaban un esfuerzo por circunscribir la comensalidad a ese nivel. Asimismo el momento de la comida en el ámbito del hogar implicaba el despliegue de habilidades en el manejo del espacio para hacer posible la situación de comensalidad en las habitaciones donde se vivía. Por ejemplo, algunas mujeres, como Prudencia y Mariela, aun compartiendo la vivienda y la cocina con parientes (cuñados y sus familias), sostenían la organización y el momento de la comensalidad como momentos diferenciados y con utensilios específicos a cada unidad familiar. Así, comentaba Mariela, quien compartía la casa alquilada con cuñados/as, sobrinos/as y un hermano, con quienes trabajaba en confección de indumentaria en el ámbito doméstico:

«La cocina tiene 4 hornillas, ella [la nuera] usa 2, yo uso 2. Manejamos todo aparte, los platos, todo aparte. Comemos con el mismo horario pero en habitaciones distintas-. Yo, mi esposo y mis nenas dormimos en la misma habitación, allí tenemos nuestra mesita para almorzar» (Mariela, boliviana, dos hijas y pareja conviviente)

Este relato muestra que si bien se compartía la cocina con parientes, era la mujer en rol de madre quien se encargaba de la alimentación para el propio grupo familiar utilizando los utensilios e insumos propios y claramente diferenciados. Asimismo, en este caso -como en otros- la habitación donde se dormía era también el lugar donde se comía y una mesa plegadiza se abría *ad hoc* para el momento de la comida. Había una clara intención en estos grupos de practicar la comensalidad doméstica ajustada al modelo de familia nuclear, más allá de los condicionantes circunstanciales –cocina compartida, convivencia con parientes, comensalidad en la misma habitación donde se dormía.

La comensalidad familiar implica el desafío de reunir en un mismo espacio y un mismo lugar a los integrantes del grupo doméstico alrededor de una mesa. El ámbito urbano, la jornada laboral y los tiempos de traslado de los integrantes del hogar y el horario escolar,

entre otras cuestiones, atentan contra esa posibilidad. Al decir de Grignon, en el caso de la familia occidental contemporánea:

«la intensidad de la comensalidad doméstica debe ser considerada como un indicador de la integración del grupo familiar, del grado en que la vida familiar resiste las presiones asociadas a la ocupación de los padres y la educación de los hijos. Desde este punto de vista, el estudio de la comensalidad refiere al estudio del cronograma del grupo familiar en relación a las imposiciones externas. ¿Hasta qué punto son las familias libres de coordinar los horarios de sus miembros y definir así un cronograma común? Esto puede ser estudiado, por ejemplo, a partir de la comparación entre el tamaño de los comensales en la mesa y el tamaño de la familia, por la cantidad de comidas tomadas fuera del hogar, en especial los almuerzos. Asimismo, es posible analizar cómo varía esta situación en relación al tamaño de la familia, la posición que la misma ocupa en la jerarquía social (según la ocupación, el ingreso, las cualificaciones), las actividades laborales de los padres, el tipo y nivel de escolarización de los hijos y la edad de los miembros adultos de la familia» (Grignon 2012:13).

En nuestra investigación encontramos que –en el marco de las actividades cotidianas- al menos una vez por día los grupos familiares se reunían y compartían una comida en el hogar, generalmente la cena. Particularmente los/as niños/as que iban a la escuela jornada completa solían almorzar en los comedores escolares y, a la hora de la cena, comían en el hogar junto con los adultos o antes si es que alguno de éstos no había regresado del trabajo. Durante las comidas en el hogar los/as niños/as aprendían a saborear las preparaciones que sus familias –especialmente las madres- les ofrecían y con ellas el conjunto de valores que el grupo doméstico compartía y recreaba (Ochs y Shoet 2014).

El trabajo de campo nos permitió al mismo tiempo poner de manifiesto el vínculo entre la preparación de los alimentos y la comensalidad en los comedores y en el ámbito del hogar. Entre las mujeres paraguayas que participaban de comedores comunitarios pudimos apreciar cómo las viandas o alimentos que recibían impactaban en el ámbito doméstico desbordando la alimentación familiar y permitiendo incluso fortalecer redes vecinales y construir modalidades colectivas de consumo. Es el caso, por ejemplo, de Soledad -recientemente llegada a Buenos Aires-, jefa de familia con tres hijos, separada, desocupada



y voluntaria del comedor Cruz del Sur, de donde retiraba ingredientes que posteriormente cocinaba en su hogar. En una ocasión relató -en el contexto de un recordatorio de 24 hs- ante mí y una nutricionista que la noche anterior había hecho un puchero y milanesas con puré con los ingredientes que había podido retirar del comedor. Ante nuestra sorpresa por la cantidad de comida, Soledad explicó que había compartido con su vecina, que estaba embarazada, y sus ocho hijos:

«S: anoche por ejemplo traje menudito de pollo, que es nuevo. Le saco toda la grasa que tiene, lavo bien, pongo agua, y lavo las cosas, le pongo verdura. Toda la verdura, puerro, eh... todo. [Hice] puchero. A los chiquitos les hice milanesa con puré de papa.

N: ¿Ayer a la noche hiciste todo eso, los menudos de pollo y además milanesas con puré?

S: Porque yo quiero invitar. Yo hago y le mando a Mónica. La vecina. Porque ella tiene ocho chicos. Entonces hago y le doy» [fragmento de entrevista, S: Soledad, N: nutricionista)

Así, los ingredientes perecederos que retiraba le servían para cocinar y comer en el día dado que no los podía conservar porque no tenía heladera. A la vez, le permitían amplificar las situaciones de comensalidad y, de este modo, estrechar lazos y vínculos de solidaridad con mujeres vecinas y sus hijos/as.

En distintas familias encontramos que, mientras los adultos trabajaban, los/as niños/as solían desayunar o almorzar solos las preparaciones que sus madres dejaban preparadas – especialmente aquellos que asistían media jornada a la escuela. Transcribimos las explicaciones de Rosa y Soledad:

«R: Yo vengo temprano. Mi nena, Adriana, queda solita, desayuna.

A: ella va al colegio doble jornada

R: va a la tarde. Yo ahora estoy en la casa de mi amiga, alquilo; y la comida la sube mi amiga porque mi amiga tiene venta de comida.

A: ah, qué bien

R: Entonces ella le sube, le pone en la heladera y la otra lo come. A veces no come, toma el desayuno a las once y después de va... ». (Entrevista con Rosa, empleada administrativa, villa 21-24, julio 2011)

«A: ¿Y dónde almuerzan los chicos?»

S: Ahí (en su casa), yo de acá (el comedor comunitario) les llevo la comida. O ya... en general hay algo. Cuando hay milanesas yo les dejo en un *tupper*, arriba de la cocina. Ellos comen todos los días. Si hay galletitas, alfajor, picotean. Si hay fruta también, manzana, naranja, que les gusta. » (Entrevista con Soledad, voluntaria en comedor, villa 21-24, septiembre 2011)

Las mujeres entrevistadas que acusaban mayor precariedad laboral –más aun las que no estaban insertas en ningún plan social y tampoco participaban en comedores- tenían menor margen de maniobra en el aprovisionamiento de alimentos y, a su vez, expresaban preocupación e insatisfacción por la monotonía del menú cotidiano. Entre ellas, más que en otras, la comida cotidiana estaba asociada a la «pobreza». Estas comidas eran el resultado «del aguante» (Menéndez 2010), dadas las limitaciones y constreñimientos materiales antes que a las preferencias, las valoraciones tradicionales y las comidas deseadas. Así se expresaban Antonia y Hortensia (ambas bolivianas, jefas de familia y con cinco hijos).

«Cuando estamos bien de plata, sí [preparo, por ejemplo, picante de pollo], sino comemos a la pobreza como... [el día anterior: papa, arroz y huevo] vos ya vas sabiendo cómo vivimos acá...» (Antonia)

«Ayer comimos el guiso económico, el guiso de fideos» (Hortensia)

En este sentido, su problemática de accesibilidad era similar a la de sectores populares nativos en similares condiciones socio económicas que, a raíz del aumento de los precios de alimentos, han ido perdiendo variedad en la dieta y sustituido las frutas y verduras por alimentos más baratos como pan, papas, yerba mate, fideos secos, arroz, y cortes delanteros de carne (Aguirre 2005:104). La autora citada destaca que este tipo de prácticas es el resultado de las decisiones que toman las personas frente a las limitaciones contextuales y los condicionamientos económicos y políticos macro-sociales.

Entre estas mujeres, las tácticas de obtención y preparación de alimentos diarios suponían el despliegue de habilidades para «economizar» o «balancear» el presupuesto de acuerdo con los costos de los productos e insumos alimentarios, como por ejemplo, el gas. Las prácticas culinarias, como comenta Silvia en el siguiente fragmento, ponían en tensión la capacidad de compra, las preferencias de los comensales y también las especificidades nutricionales de los alimentos vinculadas con cuestiones de salud.

«El almuerzo de fines de semana son: arroz, puede ser arroz con pollo, arroz con carne, puede ser unos espaguetis. Mucho más les gusta de carne picada, a veces les hago de carne cortada a cuchillo, de pollo; las tres opciones; pero más les gusta la carne picada. Pero la carne picada hay que comprarla especial y está muy cara. Si es común, sale mucha grasa y puede hacer daño. Así que balanceo con los costos, balanceo» (Silvia)

Las mujeres manejaban, en general, la definición de «alimentación saludable» difundida por las campañas de promoción de la salud, que ponían el eje en el logro de una dieta variada y equilibrada, la disminución del consumo de azúcares y grasas y el incremento del de frutas y verduras. Estas nociones, sin embargo, se conjugaban con los saberes y recetas tradicionales y entraban en tensión con la capacidad de compra y el margen de maniobra de cada familia, dado que –como señalamos anteriormente– las frutas, las verduras, los cortes de carne magros y lácteos descremados eran más caros que aquellos con mayor tenor graso y menor calidad nutricional.

### **Menú familiar y demanda infantil: tensiones y negociaciones.**

Entre las mujeres entrevistadas la «buena comida», como mencionamos, suele ser la «comida de olla» que es la que sintetiza ingredientes, preparaciones y sabores tradicionales. Ésta, a diferencia de la «comida seca», aprendida localmente, produce sensación de satisfacción entre los comensales al tiempo que se corresponde con nociones positivas de nutrición y cuidado de la salud. Así lo expresan las palabras de Silvia:

«Yo no pierdo la costumbre, la tradición como se dice. A mis hijos les doy mucha verdura, sopa, los guisos, el arroz, carne, muchos porotos, lentejas, alverjitas partidas, los frijoles que nosotros le decimos allá y pescado, sopa de pescado a base de todas las cabezas de pescado, como que le hacés un concentrado, le pongo una manzana verde con apio, zapallito y zanahoria la hago hervir, un poquito de fideos y cuello aparte la cabeza de pescado para que no se vayan las espinitas y eso. Así, les preparo a los chicos las comiditas, después quinua, avena, que allá le dicen Quaker. Eso también el desayuno con leche, la quinua con manzana... en cuadritos, pongo a hervir agua y con la manzana cuando está hirviendo le pongo la quinua y hasta que se pone un poco espesita y ya está con canela y clavo de olor y azúcar. Así le doy la comida a mis... como que no pierdo la costumbre...qué sée yo, cuando hago puré, para mí la comida rápida, puré y la milanesa, como que no se llena, al menos mi esposo también, como que no se llena... O su sopa de verduras o su arroz con el pollo y las verduras y las ensaladas también. Ensalada de todo, zanahoria rallada con espinaca, un poquitito de albahaca, el ajo siempre. Yo mayormente consumo todo eso. El ajo porque es bueno para los bronquios como la cebolla y todo eso».

(Silvia)

Cabe aquí destacar la resignificación de las tradiciones en contexto de migración. Según Medina (2002), los alimentos tradicionales son aquellos alimentos situados dentro de un tiempo -así como dentro de un espacio- aceptados grupalmente como pertenecientes a la memoria colectiva. En este sentido determinados elementos pueden ser recientemente ideados aunque rápidamente aceptados e incorporados a la tradición específica de un grupo, perdiéndose incluso a nivel popular la referencia específica de su creación. Volviendo al relato de Silvia, encontramos la presencia y valoración de granos andinos -como la quínoa- y de preparaciones aprendidas en el lugar de origen -como la sopa de cabezas de pescado. Al mismo tiempo, menciona entre los ingredientes tradicionales productos denominados con la marca de industrias alimentarias. El peso de grandes corporaciones alimentarias se evidencia en que sus productos industrializados han entrado en la «tradición» -al decir de Silvia- de los pueblos, llegando en esta situación relatada a sustituir el nombre de los productos -por ejemplo, la avena- por la marca comercial -en este caso, «*Quaker*». A su

vez, en este relato se destaca nuevamente la identificación de las preparaciones tradicionales con «comida de olla» y «buena comida», rendidora y saludable.

Las mujeres planteaban que sus hijos e hijas aprendían a apreciar y saborear las comidas tradicionales identificadas con cocinas nacionales o étnicas especialmente en el ámbito familiar, al tiempo que incorporaban nuevas preparaciones que compartían localmente con sus pares en la escuela. Así, en las respuestas de las mujeres, como Silvia en el fragmento que sigue, encontramos que niños y niñas aprenden y saben apreciar diversos tipos de comidas, tanto las vinculadas al lugar de origen de los padres así como las de sus propios ámbitos de socialización.

«Cosas que yo no hago, no hago los raviolos porque cómo te puedo decir, me gustan pero no estoy acostumbrada...cuando sé que es una comida rápida hago los raviolos, pero a ellos les gusta, los medallones les gusta. Comen de todo mis hijos, no son *eticosos*<sup>65</sup>, comen de todo. Así que las cosas que les dan en el colegio yo no las hago, más les hago su verdura y pescado: frito, al horno o ceviche. ¿Has comido ceviche alguna vez? En verano lo hago más, en invierno una vez a las quinientas. Hago o sino en guiso en sudado que es a base de cebolla, con tomate, pimentón rojo y ajo porque siempre cocino con ajo, siempre, nunca lo dejo de lado y un poquito de cilantro y el pescado al vapor y con el arroz acompañado de mandioca y de patata» (Silvia, marzo 2012).

Las mujeres advertían que al cocinar diariamente preparaciones que remitían a sus lugares de origen, sus hijos aprendían desde pequeños a saborearlas. Esto se explica porque el gusto –como ya señalamos en el segundo capítulo- es ante todo un producto cultural antes que una mera sensación individual de la lengua y del paladar vinculado exclusivamente a la experiencia subjetiva. Como sostienen los autores consultados (Montanari 2004, Fischler 1995), la dimensión sociocultural del gusto no coincide plenamente con la subjetiva pero la

---

<sup>65</sup> El término *eticoso/a* es una expresión de uso frecuente en Perú para designar a las personas que se caracterizan por ser selectivas con los alimentos, que no les gustan determinadas preparaciones socialmente aceptadas.

condiciona en gran medida. La acción de saborear supone un saber previo (Fischler 1995) y, desde este punto de vista, el gusto, lejos de ser una realidad subjetiva e incommunicable, es prioritariamente una construcción colectiva y comunicada (Montanari 2004:55).

Así, las mujeres destacaban que ciertas preparaciones tradicionales estaban asociadas al placer y a «*darse el gusto*». Por ejemplo, Mariana mencionaba la «*comida carcacha*» es decir, preparaciones que evocaban el ambiente sensorial del lugar de origen, que eran consideradas sabrosas aunque fuesen considerados nutricionalmente inadecuadas:

«M: También existe la comida “carcacha” que nos gusta (ríe). A mi esposo le gusta el “pique macho”... papa frita, contiene huevos duros, puede lomo o nalga picada en cubitos, cebolla picada en pluma, con morrón también plumita y el tomate en cuadraditos. Se pone junto con la carne todo eso, y después servís en otra bandejita la salchicha. Lo ponés para que se vaya tostando, se va cociendo en un poquito de aceite. Se le pone ajo, comino, pimienta. Y tiene un gusto rico. Y nosotros los grandes, le ponemos picante, lo picamos ahí. Le ponemos picante, con huevos duros, y puede ser una rodaja de queso, o papa.

H: A mí me gusta » [Fragmento de entrevista con Mariana (M) e intervención de su hija de tres años (H)]

Así, hijos e hijas aprenden a comer y a apreciar los alimentos incorporando las gramáticas culinarias practicadas en el ámbito familiar y vinculada al lugar de origen sus madres y padres. No obstante, entre las familias entrevistadas con hijos/as en edad escolar registramos las demandas de niños y niñas que aluden a la «comida seca» aprendida en sus redes de socialización, especialmente en la escuela.

En cuanto al menú elaborado para comedores escolares tanto investigadores locales como europeos indican que los mismos toman poca referencia de la diversidad étnica, nacional o religiosa existente entre los/as escolares (Brembeck y Johansson 2010, Piaggio et al. 2013, Guidalli 2014). A su vez, la escuela constituye un ámbito de aprendizaje alimentario significativo entre niños y niñas, con normas, tiempos y modalidades de consumo particulares.

En nuestra investigación encontramos que las «comidas secas» que niños y niñas aprenden en la escuela y demandan a sus familias no son económicas ni «rendidoras». Tampoco coinciden con los gustos de los adultos –especialmente varones en rol de padres o maridos- quienes suelen preferir las variedades regionales de sopas, guisos o guisados.

La demanda de los niños por alimentos servidos en la escuela<sup>66</sup> –entre otros ámbitos de socialización- nos recuerda que la alimentación constituye un elemento central en el establecimiento de las relaciones sociales y que vehiculiza una serie de identificaciones y diferenciaciones con respecto al grupo de pares y de los adultos.

Si bien en este trabajo no abordamos la experiencia escolar de niños/as migrantes o hijos/as de inmigrantes, vale la pena señalar que desde el sistema educativo parece haber escaso registro de sus variadas experiencias fuera de la escuela –ámbito doméstico, comedores comunitarios, redes de ayuda entre vecinos, amigos y connacionales, participación en festividades (Novaro 2012). Estas prácticas no son exclusivas de niños de familias migrantes sino que atraviesan la escolaridad de muchos otros niños en situaciones de pobreza. El siguiente fragmento de Soledad –que hace referencia a su lenguaje materno que es el guaraní- muestra que el discurso docente registra una supuesta «desventaja cultural» entre migrantes o hijos/as de inmigrantes respecto de sus pares argentinos (Novaro 2012).

«Mi hija la más grande habla castellano y guaraní. En castellano [actualmente les hablo]. Antes les hablaba en guaraní, porque hacía más rápido, pero en la escuela me pidieron que no le hable porque le voy a traumar. Dicen que los trauma, porque les hacen preguntas, y se quedan pensando y después responden...» (Soledad, procedente de Paraguay, desocupada, con tres hijos; septiembre 2011)

---

<sup>66</sup> La escuela -desde sus orígenes- ha sido un lugar privilegiado y organizador de la asistencia estatal; es decir, un espacio a través del cual se han instrumentado políticas sociales, entre ellas los programas alimentarios. En nuestro país “la copa de leche” se instala en las escuelas en 1806 y a partir de 1914 se incluye por primera vez en el presupuesto escolar una partida destinada a gastos de alimentación (Thisted 2006, citado en Santillán y Cerletti 2011). A mediados del siglo XX se instala el programa de Comedores escolares de alcance nacional. La inclusión de acciones vistas como propias de la responsabilidad doméstica - por ejemplo, la alimentación- en los espacios escolares abre una serie de tensiones entre políticas públicas, escuelas y familias (Santillán y Cerletti 2011).

Hortensia relató que sus hijos -cuatro de los cuales nacieron en Bolivia y vinieron siendo niños a Buenos Aires- no sólo demandaban en el ámbito familiar la «comida seca» aprendida en la escuela sino que rechazaban las preparaciones que remitían al lugar de origen. Como muestra el siguiente fragmento, esta tensión entre el menú tradicional y la demanda de sus hijos (niños y adolescentes) era motivo de tensiones y negociaciones a la vez que generaba variadas resoluciones por parte de Hortensia, desde instarlos «*a comer lo que hay*» hasta su voluntad de aprender los platos que los hijos demandaban:

«yo más hago mi comida de allá de mi país. Pero los chicos ya no te quieren comer, porque en la escuela ellos estaban jornada completa y comían milanesa, puré de papas, todas esas cosas. En jornada completa. Pero lo que yo cocino ya no te quieren comer, dicen: “No, mamá, ya no esto”. Nuestra comida es un poco más fuerte, con mucho tuco y esas cosas. Y no quieren comer. Dicen: “Ya está”, lo dejan así la comida, y yo digo: “Entonces, no hay comida”. Y se mueren de hambre, porque no tienen qué comer. Y me dicen: “Mamá, tenés que estudiar para chef para que cocines como acá”. Y a veces se comen pizza, y me dicen: “hacé”. Y hago; hago la masa, hago la salsa de tomate, compro el queso y hago. Eso sí aprendí a hacer. Después la milanesa también aprendí a hacer, porque allá no hacemos milanesa. Y ahora se están adaptando a la comida de acá» (Hortensia, boliviana, separada, tres hijos y dos hijas, noviembre 2011).

La demanda infantil ante el menú familiar en contexto de migración pone de manifiesto los procesos identitarios que atraviesan la vida de niños y niñas –y de sus familias-, sus habilidades ante situaciones cambiantes y sus diversas formas de posicionarse respecto de su identificación étnico-nacional, así como respecto de sus grupos de pares.

A su vez, más allá de los procesos migratorios, la comensalidad en el ámbito del hogar, de forma similar que en grupos domésticos no exclusivamente migrantes, presentan tensiones y diversas estrategias del «tira y afloje» (Zafra Aparici 2014) que implican negociaciones entre las personas adultas -generalmente interesadas por que los niños aprendan a comer saludable y adecuadamente- y la demanda infantil –que alude especialmente a alimentos industriales promocionados mediáticamente y dirigidos a niños y niñas.



Siguiendo a Brembeck (2009), en el caso de los niños/as refugiados e inmigrantes en Suecia, los productos socialmente identificados como «comida infantil» -por ejemplo, hamburguesas y pizzas- tenían distintos matices. Por un lado, la autora registró los modos en que niños y niñas activamente instaban a sus familias a adquirir nuevos productos, contribuyendo así a un complejo proceso de integración cultural. Además, esos alimentos aparecían como portadores de identificaciones y sentidos de pertenencia tanto con la sociedad de destino como con el grupo de pares, siendo al mismo tiempo asociados a la modernidad. En ese contexto, las madres iraquíes y bosnias alentaban activamente los consumos de esos productos.

En nuestra investigación encontramos que, en parte, las preferencias alimentarias de hijas e hijos entraban en conflicto con los constreñimientos económicos de la familia. Como señala Antonia en el siguiente extracto, aun queriendo complacer las demandas infantiles, por ejemplo, de milanesas o churrascos, ella no lo consideraba posible por el costo de la carne y terminaba preparando un menú más económico que los/as niños/as aceptaban:

«Mis hijos siempre me están con el reclamo de que quieren comer más milanesas, puré que le dan en la escuela. (...) Siempre me piden. Llega el sábado y me piden: “¿Hoy no vamos a comer sopa, no? ¿Hoy no vamos a comer guiso, no? Hoy comamos milanesa con puré”, pero yo no les puedo dar. Les preparo fideos con tuco (salsa de tomate), algo así, para que ellos no reclamen tampoco». (Antonia, octubre 2011)

En otras situaciones, las mujeres intentaban satisfacer las demandas infantiles e incluían en el menú familiar los nuevos alimentos de la ciudad, por ejemplo, milanesas, empanadas, pizzas. No obstante, al mismo tiempo, continuaban preparando sopas y guisos. Estas preparaciones tradicionales vinculaban las prácticas de cuidado de la salud con los saberes aprendidos en el lugar de origen. Como comentaba Prudencia (procedente de Perú, con pareja conviviente, una hija y un hijo, trabajadora doméstica informal), las mujeres intentaban alternar este tipo de preparaciones con aquellas demandadas por sus hijos, enfatizando la salud asociada a la variedad y a la ingesta de un espectro amplio de alimentos.

«Ya me ponen [los hijos] en compromiso cuando estamos en Perú, ‘no, yo como esto’; ‘Yo no como aquello’. ¡Ay! Un poco complicado, pero bueno. Ya cuando nos invita la familia, preguntan: ‘¿qué comen los chicos?’, porque saben que como son argentinos no comen casi comida peruana y me dicen: ‘¿por qué, si sos peruana, no les enseñás?’ y ‘Bueno, porque es su cultura y tienen que aprender lo que ellos comen, no les puedo enseñar lo mío, si son argentinos’. Es como que también estoy en el medio, y les digo: ‘Bueno, de todo un poco’. Eso sí, menestras (guisos) también...» (Prudencia, diciembre 2011).

### **Alimentación infantil: efectos del mercado y de los programas alimentarios.**

En general las mujeres coincidían en que la comida preferida por los/as niños/as más pequeños eran las comidas «húmedas» o caldosas, como sopas y guisos. Por ejemplo, Ana, asalariada, con pareja conviviente y tres hijas (la mayor de 14 años y las más pequeñas mellizas de cuatro años de edad) planteaba que a las comidas preferidas de sus nenas más pequeñas eran las preparaciones «húmedas». Ana comentaba estar muy atenta a la alimentación especialmente de una de las mellizas que tenía «*bajo peso*», que padecía problemas respiratorios y era más propensa a enfermarse que la hermana. Como las nenas iban a un jardín con jornada completa comentaba que allí -en referencia a la nena más menuda- «*si come, come, pero si no come, no come. Cuando está en casa, nosotros tenemos que estar encima de ella para que coma*». En su casa Ana la controlaba en cuanto a la alimentación, no así a su melliza que se encontraba bien de peso y tenía buen apetito. En este sentido, cocinaba teniendo en cuenta las preferencias de esa niña para fomentar sus ganas de comer. Así, dijo:

«a los chicos les llama la atención los alimentos secos: las milanesas, las salchichas. A ella todo lo contrario: come un guiso, sopa; lo que sea más líquido le gusta comer eso. Podés hacer un asado que a ella no le llama la atención. A la otra sí, come chorizo, morcilla, todo lo que vos quieras. A la chiquita no le llama la atención eso. Entonces yo siempre trato de hacer lo que ella le gusta para que coma, porque es ella la que necesita aumentar de peso». (Ana, asalariada, villa 21-24, agosto 2011)

Entre las familias con mayores dificultades de ingresos, pudimos identificar el caso de Antonia que, como mencionamos, estaba en situación jurídicamente irregular, a cargo de cinco hijas –entre las cuales un bebé-, no recibía programa de transferencia de ingresos y trabajaba informalmente para la industria textil en su ámbito doméstico; en el capítulo dos referimos una frase suya: «*Y si no trabajo, mis hijos no comen, nada... Ese es el problema*». Antonia no todos los días estaba en condiciones de preparar sopas o «húmedos». En las ocasiones que preparaba «lo seco» (por ejemplo, arroz hervido o arroz con carne), Caty, su hija menor, quedaba sin comer:

«Sí, ella comida seca, ponele arroz, arroz con carne, arroz con algo no lo come. Igual, nosotros hacemos poco. Cerca de acá hay una señora que vende menudos de pollo, y eso compramos, le hacemos hervir, y eso es lo que nosotros le hacemos la sopa. Y eso come ella. Si no, no come. Lo seco no lo come, y se queda con hambre». (Entrevista con Antonia, barrio Charrúa, agosto 2011)

Asimismo, al hacer referencia a la comida del día anterior, Antonia señaló que su nena había almorzado muy poco y había sustituido esa comida por mamaderas de leche.

«Sí. Caty a la mañana se levantó a las nueve y media, toma la leche; que tiene la costumbre de que nosotros le hacemos la mamadera a esa hora.

A: Mamadera. ¿Y qué leche, la que te dan en el centro de salud?

AM: Sí, esa leche, esa caja. Y después al mediodía ella acostumbra a comer con nosotros. Esta semana no le dimos fruta, pero ella acostumbra a comer manzana, pero no le dimos.

A: Manzana, ¿cómo la come...?

AM: Así, mordiéndolo, no le hacemos rallada, nada.

A: ¿Pero después de comer o entre comidas?

AM: A veces no come comida, a veces sólo come eso. Porque ella no está acostumbrada a comer comida seca, no lo come. Una o dos cucharas lo mete a la boca y ya está no lo quiere. Entonces, le damos más leche, más leche, más leche». (Antonia, octubre del 2011)

En este sentido, han de considerarse los condicionantes socioeconómicos que intervienen en la introducción de los niños en la mesa familiar. Ante la dificultad en el acceso a otros alimentos, como sopas y guisos o frutas, la mamadera de leche -elaborada con las cajas provistas por el centro de salud- aparecía como recurso disponible y, a su vez, era percibida por las mujeres como un alimento de calidad nutricional, sustentado por recomendaciones médicas así como también por los paisajes mediáticos que difunden las campañas publicitarias de la industria láctea que vinculan la leche -y el conjunto de sus productos- con mensajes referidos al crecimiento y a la salud (Díaz Rojo 2005, Elliott 2014).

Hemos observado a niños y niñas en sus viviendas o en los cochecitos o caminando –junto a sus madres o hermanos/as- en pasillos o calles tomando leche (en mamadera o vaso), en ocasiones mezclada con chocolate, yogur y jugos (especialmente industrializados) así como comiendo galletitas y golosinas. Entre los/as niños/as de edad escolar, el consumo de estos productos era mayor en el desayuno y la merienda y, en las comidas principales, parecían estar en un lugar marginal, como postres. En cambio, entre niños y niñas menores de tres años, observamos una sostenida presencia de los lácteos a lo largo del día incluso, como mostraba el relato de Antonia, sustituyendo comidas principales.

Cristina, procedente de Paraguay con pareja conviviente y una beba de 9 meses, comentó que estaba amamantando a su bebé y, además, le ofrecía distintos alimentos. A los cinco meses había comenzado a darle «*papilla*» con leche y «*Nestum*» y «*después ya a los seis meses ya le daba papa, papilla, zapallo, juguito*». Entre los alimentos que la beba conocía y prefería –además de los alimentos mencionados- incluía el turrón, los «*Saladix*» (snacks salados), el jugo «*Tang de naranja*» y –como muestra el fragmento a continuación- el «*Danonino*» así como también galletitas. Como se lee abajo, en la enumeración mencionó también “la ensalada”.

«Ella no toma leche, yo le mezclo con el Nestum, para la papilla. Y no sabés cómo come. Con la leche no quiere saber nada, quiere teta. (...) A ella le gusta el Danonino, el yogur es lo que más le gusta a ella. También le traigo el Danonino. Y le encanta el Danonino, le encanta a ella. Mirá. Le encanta a ella. Le gusta las galletitas de Criollitas, vainillas, le

encantan. Le gusta la ensalada (...), ahora que tiene dientes, ya lo mastica y listo. La galleta no puede ni ver, le encanta la galleta». (Cristina, septiembre 2011)

Algunos de los productos lácteos más frecuentemente mencionados forman parte de las compras en supermercados mediante los programas de transferencia monetaria de ingresos. Estos productos, como mencionamos, se denominan por su nombre comercial, por ejemplo, entre los yogures fueron señalados «Yogurísimo» y «Danonino» -especialmente para menores de tres años-, el «Actimel» y el «Activia» -para niños/as en edad escolar. A su vez, surge con frecuencia el queso crema «Mendicrim» que se ofrece a menores de tres y que también se utiliza en preparaciones y para todos los miembros del hogar. También se menciona el cacao que se mezcla con la leche, por ejemplo el «Toddy», así como postres de cajita «Godet» o «Exquisita» y galletitas. Las madres advierten que esos productos son aceptados gustosamente por sus hijos/as:

«Mucho lácteo porque los chicos toman mucho yogurt y leche. Lo toman como si fuera el agua o el jugo de refresco, lo consumen mucho. También el Mendicrim al más chiquito le gusta mucho el queso, en general todo le gusta pero el Mendicrim le gusta bastante, lácteos es lo que más consumo» (Silvia, marzo 2012)

Cabe destacar que el análisis realizado por nutricionistas sobre la base de los recordatorios alimentarios de 12 niños/as de entre 6 meses a 9 años indicó «entre 5 y 9 momentos de comidas a expensas de leche en mamadera o en vaso» (ver anexo II). Es decir, tanto el registro etnográfico como el nutricional coincidieron en señalar el significativo consumo de productos lácteos en relación con otros alimentos (como frutas o verduras).

En cuanto a la leche fortificada que se recibe del centro de salud, en algunos casos las mujeres la incorporan (pese al mensaje incluido en la inscripción de la caja, que describimos en el capítulo tres) como ingrediente para determinadas preparaciones, por ejemplo, arroz con leche, avena con leche. Así lo explica Silvia:

«La uso en la avena con Quáker que preparo al desayuno porque cuando hago así le siente el gustito, ‘¿esta leche de que es?’ Le sienten el gustito, prefieren la otra pero igual la toman, la hago en el arroz con leche, ahí les meto, o también cuando hago la sopa le echan

un chorrito de leche y ellos agarran le echan la leche en polvo, dos cucharitas y la mueven. Una vez les hice yo así entonces lo vieron y les gustó o si no también le echo el queso fresco en trocitos que se derrita ahí les gusta». (Silvia, marzo 2012)

¿Cómo se explica la preeminencia de productos lácteos en la alimentación de niños y niñas menores de tres años en contexto de pobreza? ¿Qué rol juegan las corporaciones lácteas y las políticas públicas? ¿Qué efectos tienen?

Encontramos una alta proporción de productos de la industria láctea entre los consumos alimentarios de niñas y niños menores de tres años, cuyo acceso es mediado por el mercado y las políticas públicas (incluso promocionado desde el sector salud). En algunos casos estos consumos tenían mayor presencia en la hora del desayuno y de la merienda, en cambio en otros casos (especialmente entre familias más vulnerables) estaban presentes en el momento del almuerzo y de la cena en reemplazo de otros alimentos. En este sentido, podemos señalar que la preeminencia de consumo de productos lácteos entre niños y niñas en sus primeros años de vida era percibida por las mujeres y sus familias como alimentos nutricionalmente adecuados y socialmente aceptados antes que como un factor de restricción de la variedad en la ingesta que, a su vez, dificultaba la inclusión de niños en la comensalidad familiar.

### **«Cosas de lactancia, nada»: diferencias de sentidos en torno de la lactancia y la alimentación infantil.**

Como señala Menéndez (1994), los sujetos llevan a adelante los cuidados y la alimentación de sus hijos/as de acuerdo con sus saberes, sus experiencias de atención y con la apropiación que realizan de las recomendaciones médicas. Las mujeres, especialmente aquellas que eran madres primerizas con bebés, aludieron a las prescripciones médicas como las voces autorizadas en relación con la alimentación de sus hijos/as principalmente durante el primer año de vida.

Mirtha -procedente de Paraguay y madre primeriza de un bebé de seis meses a quien amamantaba y a quien comenzaba a dar semisólidos, destacó, en una entrevista en la que también participó una nutricionista, la figura de los profesionales de pediatría y sus recomendaciones como parámetro en cuanto a los cuidados y, especialmente en la alimentación de su bebé:

«N: ¿Él toma teta y además toma otra leche?

M: no, sólo la teta.

N: Bárbaro. Y ayer nos contaste que al mediodía le habías dado un purecito.

M: sí, a las once y media. Y antes de darle la comida le tengo que dar su remedio porque me dieron [en el CESAC] dos vitaminas para que le dé... (...) todos los días le tengo que poner 10 gotitas. (...) si al principio no le gustaba mucho. A partir de 4 meses le dieron. Este [frasco de hierro] ya va por tres.

(...)

N: a las 11 que le diste el almuerzo.

A: no le diste pan ni galleta, ¿no le das nada?

M: no porque no quieren que le dé pan, ni galleta...

N: y le pusiste... herviste el zapallo y lo pusiste, ¿le pusiste algo más?

M: no, no, nada más.

N: no le agregaste nada.

M: no quieren que le dé la sal ni nada.» (Fragmento de entrevista con Mirtha. M: Mirtha, N: nutricionista, A: Andrea. Septiembre 2012)

A la hora de explayarse sobre la alimentación de su hijo, Mirtha aludió a las prescripciones médicas para explicar lo que «le da», esto es, los alimentos permitidos como, por ejemplo, «*puré de zapallo*», y lo que los profesionales «*no quieren que le dé*» al bebé, como sal y galletitas, los «prohibidos».

Como plantea Nari (2004) y retoma Colángelo (2006) la «maternalización de las mujeres» - ya mencionada en el capítulo dos- fue un proceso que acompañó la consolidación del

Estado nacional (1890-1940). En ese contexto, los niños comenzaron a ser considerados como un valioso capital humano y las mujeres como responsables de generar y cuidar este capital, siguiendo las recomendaciones de los médicos sobre su cuidado. Desde el Estado y especialmente las sociedades médicas se fue construyendo una pedagogía maternal que contribuyó a la definición y delimitación de una «maternidad inapropiada», así como a la definición de una «crianza apropiada» y una inapropiada (Colángelo 2014:3)<sup>67</sup>. De este modo y siguiendo la bibliografía, la medicina comenzó a constituirse en un saber especializado sobre el cuidado de los niños iniciando un proceso de medicalización tanto de la niñez como de la crianza (Colángelo 2012:153). De esta manera, el profesional médico se erigió como la fuente de consulta respecto del cuidado infantil, tomando el lugar que antes ocupaban los curadores populares y las mujeres de la familia o cercanas a ella. En la actualidad, dice la autora, los pediatras continúan estableciendo la distinción entre los saberes científicos, especializados, autorizados, y los saberes comunes, a través de la prescripción, la orientación y las recomendaciones (Colángelo 2014).

Una cuestión que evidencia también el fragmento del relato de Mirtha es la presencia de productos farmacéuticos relacionados con los cuidados diarios y la alimentación del bebé. Además de mencionar recomendaciones alimentarias, Mirtha señala los suplementos alimentarios que le suministra diariamente, *«le tengo que dar su remedio»*, las *«10 gotitas»*, prescritos médicamente y provistos de modo gratuito por el centro de salud (dispuestos en una mesa de luz junto a su cama como describimos en el capítulo dos). Como señala Mirtha, cada día desde hacía dos meses le suministraba vitaminas y el hierro prescritos médicamente y suministrados por el centro de salud: *«antes de darle la comida le tengo que*

---

<sup>67</sup> Colángelo investiga la noción de crianza «correcta» en base a los textos de puericultura y pediatría a principio del siglo XX. La autora señala que dichos términos implican la delimitación de formas socialmente adecuadas de cuidar a un niño, ligadas a la idea de normalidad y, por contraste, aquellas que no lo son. La autora identifica entre los materiales elaborados por parte de las sociedades médicas mediante los cuales daban a conocer sus recomendaciones a las madres una serie de principios en los que se funda el método de crianza propuesto: racionalidad, regularidad, orden, mesura, equilibrio (Colángelo 2012:153). Asimismo, la autora señala diferencias entre las recomendaciones de diversos médicos que alerta sobre lo problemático que puede resultar referirse a la pediatría como si fuera un saber uniforme; no obstante ha quedado consensuado que debe ser el profesional quien las indique y que de ninguna manera el cuidado de los niños puede quedar librado al parecer de las familias y las madres (Colángelo 2012:153).



*dar su remedio», «todos los días le tengo que poner 10 gotitas», «ya va por tres (frascos)».* En este caso, encontramos que se unen nutrición infantil y farmacologización de la vida doméstica (Fox y Ward 2009).

Tal como Fox y Ward plantean, en las sociedades contemporáneas se registra una «domesticación» del uso de productos farmacéuticos relacionados con acontecimientos de la vida diaria –como la alimentación infantil–, productos que tienen cada vez mayor presencia en los hogares, especialmente en habitaciones y cocinas. De esta manera, como sostienen los autores consultados, el ámbito doméstico se ha transformado en *locus* del marketing y el consumo de productos farmacéuticos que incorporan a los ciudadanos y a las industrias farmacéuticas en una red de relaciones sociales que se extiende desde las arenas personales a corporaciones industriales (op.cit:41) vía el mercado y las políticas públicas.

En una entrevista, nos dijo Antonia, en ese momento embarazada casi a término del quinto hijo y con cuatro niñas de dos, siete, once y catorce años:

«A: *Cosas de lactancia, nada*, porque no alcanza. No le doy mucho a los chicos eso, yogur, queso, no les doy porque no me alcanza la plata. La leche de la salita nomás toman ellos.

AN: ¿Te reparten una caja o dos por mes? ¿Cómo es?

A: Dos kilos por mes me dan. Y eso no alcanza para ellas, apenas quince días logro. Ella es muy chiquita [dos años] y es la que toma más leche, y la otra que tengo con problemitas en la caderita, la otra que va a la escuela. Ellas las dos son las que puedo dar leche, y las otras dos no, porque si no no alcanza la leche. Té o café, así están ellos, los más grandes». (Antonia, fragmento de entrevista, en su hogar, barrio Charrúa, agosto del 2011, remarcado nuestro).

«Cosas de lactancia nada»: en clara contraposición a mi entendimiento del término asociado a «lactancia materna», Antonia lo usaba para aludir a productos de la industria láctea y a los que ella no podía acceder. Las únicas «cosas de lactancia» a su alcance era las cajas de leche en polvo fortificada que le entregaban gratuitamente en la salita. Justamente, mientras ella hablaba, en la alacena a su costado se alcanzaba a ver dos cajas abiertas. Espontáneamente explicó que recibía leche sólo para dos de sus hijas, la de dos años y la de siete que tenía un problema en la cadera. Las dos hijas más grandes no consumían lácteos

puesto que no entraban en el programa de apoyo alimentario y, como tampoco percibía ningún programa de transferencia monetario y el ingreso de su trabajo era magro, entonces tenía un estrecho margen de maniobra que le impedía comprar esos productos en el mercado.

Las palabras de Antonia contradecían nuestra asociación de sentido lactancia-maternidad y nos resonaron especialmente porque ella estaba embarazada de ocho meses –poco después la vimos amamantado a su hijo- y ligaba la noción de lactancia a productos lácteos artificiales antes que a la lactancia materna. En los dichos de Antonia prevalecía la asociación a «lactancia artificial» incluida como tercera acepción en el diccionario de la Real Academia Española. En su primera acepción lactancia deriva del verbo lactar que se define como amamantar o dar de mamar. Como segunda acepción se remite al «primer período de la vida de los mamíferos, en el cual se alimentan sólo de leche». Por último, el diccionario define lactancia como el «sistema de alimentación exclusivamente de leche. *Lactancia artificial, materna, natural*» (resaltado de Real Academia Española) <sup>68</sup>.

Además de la leche en polvo provista por el sistema de salud, las «*cosas de lactancia*» incluían esos productos de la industria láctea dirigidos a niños y niñas, como la leche, el yogur o el queso. Antonia denominaba así a productos lácteos de consumo frecuente y ampliamente legitimados en la población infantil que ella no podía proveer a sus hijos o a los que les era difícil acceder. Cabe destacar que, pese a estar mediáticamente asociados a la salud, actualmente los programas de salud y nutrición pública –a nivel nacional e internacional- los cuestionan por el pobre perfil nutricional, por ejemplo, por su alta proporción de azúcar y grasas (Monteiro y Cannon 2012). Cuando la visité por segunda vez había nacido su hijo menor que ya tenía un mes. Me comentó que tenía problemas con la lactancia y que comenzó a comprar leche maternizada «Sancor Bebé 1». Si bien expresó que a sus cuatro hijas más grandes las había podido amamantar sin dificultades, planteó que «*ahora con él es el problema, que ya se me secó toda la leche*». Hacía dos días había ido al centro de salud para control del niño y su intención había sido pedir que la ayudaran a

---

<sup>68</sup> Real Academia Española, consultado el 20 de julio del 2016 en: <http://dle.rae.es/?id=MlXXKq2y>

conseguir leche «*Nutrilon*» porque sabía que con prescripción médica podía conseguirla. Como se presentó en la salita un día después del turno de control de niño sano que tenía programado –porque se le pasó la fecha- ninguna doctora la pudo atender y le dieron un nuevo turno para el mes siguiente.

Esta diferencia en la asignación de sentidos entre Antonia y la antropóloga puede asociarse al proceso histórico de expansión de la medicalización y mercantilización de la alimentación de los recién nacidos. Las recomendaciones médicas sobre la nutrición infantil han variado entre la valoración diferencial de la lactancia materna *vis a vis* la leche maternizada en diversos momentos del siglo XX (Scheper Hughes 1997). Hacia comienzos del siglo pasado, se abrió un nuevo escenario para la lactancia con la medicalización e institucionalización del proceso embarazo-parto-puerperio y la expansión de nociones médicas sobre los cuidados y la alimentación de los recién nacidos a vastos sectores de la población -especialmente las familias. Las ciencias médicas colaboraron en la promoción de una alimentación cada vez más basada en fórmulas comerciales y, junto con la industria en general, y la alimentaria en particular, aportaron a la transformación de las pautas socioculturales respecto de la alimentación y los cuidados infantiles.

En esta tesis no abordamos el análisis de los paisajes mediáticos referidos a cada uno de los productos dirigidos a la alimentación infantil, pero cabe señalar –como lo hemos planteado en el capítulo cuatro- el papel central de la industria alimentaria en la construcción de sentidos sobre los alimentos, a través de mensajes difundidos por medios masivos de comunicación, tanto en la vía pública como en ámbitos privados, así como en la inscripción de los envoltorios de los productos. Es de destacar el lugar de las corporaciones alimentarias en la producción de significados de sus alimentos, asociados a la modernidad (Mintz 1996), la diversión (Elliott 2014), a la salud (Díaz Rojo 2005), como también asignando cualidades «naturales» a productos procesados industrialmente (Contreras 2014). La intención de ligar –aun falazmente- sus productos a la salud y a la naturaleza tiene como objetivo ganar la confianza de las familias –especialmente las madres.

Por su parte, la mercantilización de la medicina (Menéndez 2009) y la prescripción médica de productos de la industria láctea también han contribuido a legitimar su consumo. La leche en polvo fortificada provista por el sistema de salud aparece como un recurso valioso

del cual las mujeres se apropian utilizándolo en relación con sus propios saberes y necesidades (y de sus familias) en el contexto de sus particulares condiciones de vida.

El siguiente extracto de una entrevista con Patricia, una mujer peruana con pareja conviviente y una beba de nueve meses y que atendía a su hija en un hospital de zona norte de la ciudad, muestra cómo el lenguaje que algunos profesionales compartían con los usuarios solía estar codificado en referencia a la marca comercial de productos de industria alimentaria, por ejemplo, recomendando «*papilla tipo Nestum*», claro ejemplo del poder de las corporaciones alimentarias en imponer sus productos como referencia entre la población, sea migrante o nativa, y los profesionales del sistema de salud.

«Nunca me hablaron de la quínoa, no sé si hará mal... pero pienso que mejor que el Nestum será... Nosotros comemos quínoa, varios tipo de maíz, maíz de varias formas, mote, maíz seco, papa seca, garbanzos, porotos pallares, lentejas... nada de eso me dicen las nutricionistas... Me dicen alcauciles, espárragos pero no como o no consigo.... (...) Con la quínoa no hace falta la leche ni la carne....» (Patricia, marzo 2012)

Finalizando, cabe señalar nuevamente que las recomendaciones de los pediatras –si bien en general son apreciadas por la población como voces legítimas en cuanto al cuidado infantil– pueden ser desplazadas por las prácticas y los saberes cotidianos sobre alimentación. Así se lee en la siguiente transcripción de la narración de Silvia:

«M: cuando la médica me dice: ‘dale purecito, dale lo otro’ y él [el marido] me dice: ‘pero eso no es comida, dale lo que le tienes que dar’. Porque él dice: ‘acá en la Argentina muchos no se alimentan como en Perú’, los frijoles, los porotos como te decía yo... Él me dice: ‘milanesa no es alimento’. Y yo le digo ‘milanesa es alimento pero ellos están acostumbrados a comer no como tú que es arroz y arroz’. A él no le gustan las pastas y dice: ‘a mí esto no me llena’ y no es una cosa que te llene es una cosa que te nutra le digo. ‘A bueno, está bien’. Lo que me decían los médicos yo le daba. Y de a poquito le empecé a dar un poco más arroz, una cucharada, después dos más. Al principio hacía lo que la pediatra me decía: ‘dale poco para empezar’. Ya después del año, más mis comidas que hacía yo de a poco. Con los dos primeros sí, tuve más cuidado. Pero con ella no, le doy de todo» (Silvia, marzo del 2012)

Aquí Silvia dice seguir más estrechamente la prescripción de los/as profesionales médicos/as en los primeros meses de vida y para sus primeros hijos. Así, siguió sus prescripciones con los hijos mayores hasta el año y a la tercera hija de nueve meses ya le ofrecía aquello que preparaba. Así, nuestros datos dan cuenta de las continuidades y también de las diferencias entre las recomendaciones «expertas» y las ideas prácticas alimentarias cotidianas de los grupos sociales, entre las gramáticas culinarias y la medicalización de la alimentación, y también entre lo deseable y lo posible en el contexto socio-cultural de los procesos de migración.

### **Síntesis:**

El abordaje etnográfico nos permitió mostrar la agencia de las mujeres en cuanto a la preparación de alimentos, la valoración de las tradiciones culinarias y su resignificación en los contextos de migración, así como la atribución a ellas de la responsabilidad de transmitir y respetar las tradiciones culturales. Asimismo, observamos la producción social de las tradiciones culinarias y la incidencia de la industria alimentaria en su reconfiguración.

Este abordaje nos permitió asimismo acercarnos a las perspectivas de las mujeres en relación con la alimentación familiar, identificando tensiones y negociaciones respecto de los procesos de aprendizaje de sus hijos e hijas en edad escolar y sus experiencias vinculadas a los grupos de pares que ponían en cuestión las tradiciones culinarias. De esta manera, las prácticas alimentarias diarias eran modeladas tanto por los elementos tradicionales como por los condicionamientos locales, dimensiones que se entremezclaban generando prácticas *sui generis*.

A su vez, el concepto de comensalidad nos posibilitó analizar los momentos de las comidas en una diversidad de modalidades. Por un lado, observamos los esfuerzos de algunas familias por circunscribir la comensalidad al nivel de la familia nuclear. Por el otro, encontramos que la cocina familiar se veía desbordada por las redes en las cuales se situaban las mujeres, por ejemplo, la participación en comedores comunitarios, instancia

clave para la reafirmación de lazos con paisanas y vecinas plasmados en el momento de la comida. En este sentido, identificamos situaciones colectivas de preparación y de consumo en el ámbito del hogar -que incluía a vecinas- y de comensalidad en comedores.

El abordaje de los comportamientos alimentarios a la luz de los heterogéneos paisajes alimentarios en que las mujeres estaban situadas nos permitió identificar algunas cuestiones problemáticas en torno del papel de la lactancia, los productos lácteos y la alimentación infantil.

La leche en polvo fortificada provista por los centros de salud a través del programa de apoyo nutricional –y gestionada con empeño por parte de las mujeres- era apreciada por ellas como un aporte nutricional valioso en la alimentación infantil. En este sentido, el programa de apoyo nutricional que sustentaba la entrega de ese recurso facilitaba el acceso de las mujeres a ese producto asociado a un contenido nutricional socialmente prestigioso. A su vez, el cuidado de niños y niñas, en tanto eje a partir del cual se tejían relaciones con la atención médica, proveía al consumo doméstico de productos de la industria farmacéutica y alimentaria (los suplementos dietarios de vitaminas y minerales, además de la leche en polvo fortificada). En este sentido, mujeres embarazadas y niños/as eran alcanzados por la industria láctea no sólo a través del marketing empresarial sino también desde el sistema de salud.

De este modo, nuestro estudio permitió visualizar a las prescripciones y orientaciones médicas para la prevención de desnutrición de la población vulnerable como una arena propicia para el desarrollo de mecanismos de medicalización/farmacologización de la alimentación con la incorporación de productos creados tanto en los laboratorios de las industrias farmacéuticas (suplementos dietarios de vitaminas y minerales) como de las industrias lácteas (leche en polvo fortificada con minerales y vitaminas).

Asimismo, la perspectiva antropológica nos permitió identificar las relaciones, incluidas las diferencias, entre recomendaciones médicas y saberes de las familias en torno de la lactancia materna y el uso de productos lácteos industrializados así como detectar brechas entre lo deseable y lo posible en la alimentación infantil.

El abordaje de los paisajes alimentarios –a nivel local y familiar- permitió comprender las diversas apropiaciones de las mujeres en torno de los productos provistos por el sistema de salud en el marco de las complejas problemáticas que atraviesan la vida cotidiana y que, a la vez, condicionan obturando o ampliando el espectro de la alimentación de acuerdo con las circunstancias particulares de cada familia.

En este marco, pudimos identificar la artificialización y el empobrecimiento de la dieta especialmente entre los/as niños/as más pequeños/as de familias y mujeres migrantes con menor margen de maniobra –jurídicamente irregulares, trabajadoras informales a cargo de familias numerosas, socialmente subordinadas en cuanto a la clase, el género y la etnia.

En la médula de esa problemática encontramos la confluencia de los procesos de producción industrial, de medicalización y farmacologización, que nos remiten al sistema global de producción y concentración económica, y que están presentes en la alimentación diaria de niños y niñas. Estos paisajes así estructurados contribuían a legitimar los productos de laboratorio industrial como instancias técnicas de resolución nutricional corriendo fuera de foco de intervención y debate la raíz sociopolítica de los procesos alimentarios.

## **CONSIDERACIONES FINALES.**

### **MUJERES MIGRANTES, ALIMENTACIÓN Y ÁMBITO PÚBLICO.**

---

A lo largo de estas páginas hemos analizado las prácticas alimentarias de mujeres procedentes de Bolivia, Paraguay y Perú en Buenos Aires sirviéndonos de los aportes de los estudios migratorios y de género, los abordajes socio-antropológicos de las políticas públicas, las investigaciones socioculturales sobre alimentación y la antropología de la salud. Desde allí hemos abordado las prácticas de provisión, elaboración y consumo de alimentos y su relación con las trayectorias migratorias y las condiciones de vida en Buenos Aires.

En nuestro estudio, aplicamos una perspectiva etnográfica dirigida a captar desde la perspectiva de las mujeres las características de los ámbitos en que ellas se situaban cotidianamente y que posibilitaban y condicionaban la alimentación. El concepto de paisajes alimentarios nos permitió iluminar la diversidad de prácticas de aprovisionamiento, producción y comensalidad tanto a nivel barrial como doméstico en las que en variadas ocasiones pudimos participar, así como las redes familiares, vecinales, de «paisanaje» e institucionales, y las relaciones con los alimentos y los significados atribuidos a los mismos. Mostramos también cómo las mujeres y sus familias articulaban tradiciones culinarias y alimentos incorporados en la ciudad en un proceso negociado entre las preferencias y posibilidades de los integrantes adultos y la demanda infantil en los contextos de sus condiciones de vida locales.

En la primera parte, y a partir de la revisión bibliográfica sobre las migraciones de las mujeres hacia Argentina y especialmente hacia el AMBA, señalamos que éstas se dieron en un contexto de flexibilización y desregulación del mercado laboral como parte del recetario neoliberal de las políticas aplicadas en la región en las últimas décadas del siglo pasado y, además, en buena medida fueron impulsadas por la demanda local de mano de obra para segmentos de trabajo precarizados. En este sentido, la feminización de las migraciones antes de llevar necesariamente a una mejora en la calidad de vida de las mujeres, por el



contrario, en muchos casos, supuso precarización laboral e informalidad de los empleos con bajos salarios así como también la perpetuación de la división del trabajo por género y de los estereotipos sexistas. Si bien durante el período en que transcurrió el trabajo de campo se produjeron cambios significativos en las normativas y reglamentaciones estatales que tuvieron un impacto positivo en gran parte de la población, estas medidas -especialmente los controles laborales- no alcanzaron a extenderse a la totalidad de las ramas productivas, perpetuando en determinados sectores la precarización en su participación en la producción.

Así la inserción de las personas inmigrantes en nichos como el trabajo doméstico remunerado, la construcción, la confección de indumentaria o el trabajo fruti-hortícola, entre otros, estuvo signada por una dinámica en que fueron naturalizadas y profundizadas las desigualdades sociales -entre varones y mujeres, nativos e inmigrantes, grupos dominantes y grupos subalternos. Esta dinámica incluye tanto el proceso de inserción en destino en trabajos productivos y reproductivos como el proceso mismo de migración -incluyendo las decisiones tomadas en origen. En este sentido, los datos etnográficos mostraron que las trayectorias migratorias así como el trabajo productivo y reproductivo de los grupos domésticos estuvieron organizados en función del género. En cuanto a las decisiones de migrar por parte de las mujeres, éstas incluyeron negociaciones intrafamiliares y especialmente la posibilidad de reemplazo del trabajo de cuidado de la mujer en la familia de origen, cuestión clave para permitir a otra migrar e insertarse como fuerza laboral en el mercado de trabajo internacional. Así, fue posible visibilizar en las trayectorias migratorias de las mujeres las articulaciones entre responsabilidades domésticas y públicas, en las que el tiempo y el esfuerzo orientado al trabajo remunerado se combinaba con las tareas de los cuidados en el marco del hogar.

Nuestra investigación mostró empero que algunas de las mujeres migrantes entrevistadas habían podido obtener, ya sea a partir de la inserción laboral o de la ayuda recibida de las redes generadas localmente, mayores grados de autonomía respecto de sus cónyuges o de sus familias de origen. De todos modos, en general, la migración las ha incorporado en estructuras laborales precarias o ha reforzado complejas estructuras de

dominación/subordinación pre-existentes atravesadas por condiciones de género, clase, etnia y origen nacional.

La categoría trayectorias de migración nos permitió poner en evidencia que pese a la invisibilidad del trabajo de las personas migrantes y especialmente de las mujeres, es de ellas que se nutre la demanda del mercado de trabajo local de mano de obra no calificada. Por un lado, el trabajo doméstico vinculado a comportamientos naturalizados tiene como efecto la desvalorización del trabajo de las mujeres y contribuye a su funcionamiento como fuerza laboral secundaria en el mercado de trabajo a nivel global. Por otra parte, el trabajo de mujeres y hombres para la industria textil también está invisibilizado -al no estar registrado y controlado- tanto en el ámbito de talleres como del hogar. No obstante, como sostienen Courtis y Pacceca (2010), el estudio de la inserción en Buenos Aires de mujeres en contexto de migración revela al mismo tiempo la agencia y su capacidad de gestionar situaciones complejas en contextos de incertidumbre.

En nuestra investigación encontramos que en el ámbito del hogar existe una división del trabajo según género mediante la cual se atribuye a las mujeres los trabajos de cuidado -entre ellos, la alimentación. Especialmente entre las mujeres con hijos la alimentación aparece como un mandato moral asociado a la función maternal. La participación de los maridos en las actividades culinarias es calificada desde la perspectiva de las mujeres como una «ayuda», poniendo en evidencia que son ellas quienes asumen la organización y el desempeño de la mayor parte de las tareas implicadas en la cocina. Sin embargo, ellos se destacan como referentes en algunas familias. Al mismo tiempo y debido particularmente a los horarios de trabajo -especialmente entre los hombres que trabajan fuera del ámbito doméstico- el almuerzo puede transcurrir fuera del hogar, consumiéndose en muchos casos «comida seca» o «chatarra».

Tal como hemos desarrollado, pudimos identificar valoraciones acerca de la masculinidad asociadas a la fuerza de trabajo, en tanto que la femineidad estuvo vinculada con el trabajo reproductivo, más allá de las actividades reales que mujeres y hombres realizan cotidianamente, tanto en el ámbito privado como en el doméstico. Aun cuando las tareas que implicaba la cocina conllevaban una mayor gratificación personal en comparación con

las demás labores domésticas, al no ser valoradas como verdadero trabajo sino como una imposición moral a las mujeres –especialmente de quienes también eran madres- quedaba opacado el rol productivo de quienes las ejecutaban. En cambio, la mayor participación de los hombres en las tareas de cocina –por ejemplo, los días festivos- obtenía mayor reconocimiento en comparación con la organización y ejecución cotidiana de las preparaciones a cargo de ellas.

Las prácticas de cocina así como el momento de comensalidad mostraron jerarquías intragrupalas. Especialmente entre las mujeres bolivianas encontramos una desigual distribución de las preparaciones y porciones. Los varones en rol de maridos eran los favorecidos en cuanto a las porciones de alimentos socialmente valorados. Estos alimentos socialmente valorados, asociados a tradiciones o «estilos» de cocina del país de origen, estaban vinculados con múltiples funciones: permitían recrear localmente un ambiente sensorial que evocaba el lugar y la familia de origen, constituían un medio para generar proximidad social y fortalecer lazos familiares, de parentesco, vecindad y de paisanaje. En algunos casos –por ejemplo, el locoto o ají picante- simbolizaban la fuerza del trabajo.

Por su parte, los programas alimentarios implementados por el gobierno de CABA –de los ministerios de Desarrollo Social y de Salud- priorizaban como titulares a las mujeres en condición de madre y/o embarazadas. Es importante destacar que estos programas sociales ampliaban el margen de maniobra de las mujeres en relación con el acceso de alimentos, cuestión ponderable por el contexto de subordinación de género, clase y nacionalidad por parte de las mujeres. Sin embargo, al mismo tiempo las mismas políticas estatales reproducían e institucionalizaban el status de la mujer en tanto procuradora de la alimentación familiar. Dado que estas políticas no articulaban con otras que intervinieran intersectorialmente en relación con la inserción laboral y su articulación con los trabajos de cuidados en el hogar, lejos de contribuir a la democratización de los lazos familiares, terminaban reproduciendo una concepción feminizada de las tareas de auto-atención de la salud, poniendo énfasis en la identidad de las mujeres centralmente en cuanto madres, profundizando de esa manera desigualdades de género en contexto de privación y –en el caso de nuestra investigación- de migración.

Por otra parte, aun cuando los programas de transferencia monetaria condicionada de ingresos –especialmente Ciudadanía Porteña que proveía un monto relativamente mayor en comparación con el Ticket Social- se propusieron superar problemas de los anteriores planes de asistencia directa de alimentos, en la práctica –al circunscribir la venta a supermercados- contribuyeron a la expansión de esos sectores más concentrados de la economía en detrimento de otros circuitos comerciales de menor escala. Asimismo, el análisis realizado nos permite señalar que estos programas de transferencia condicionada de ingresos, al circunscribir la compra a los comercios autorizados contribuían a moldear el margen de maniobra de las personas destinatarias sobre la base de la oferta de productos industriales (en gran medida procesados y nutricionalmente cuestionados). Como señalamos en el capítulo cuatro, estos mercados constituyen dispositivos socio-técnicos con gran poder sobre la elección de los alimentos y el acceso a los mismos -en cuanto al sistema industrial global y financiero al que pertenecen, la tecnología que adoptan, los mensajes atribuidos a los alimentos, la publicidad. Estos programas implican una vinculación entre personas localmente situadas y el sistema de producción a nivel global así como una transferencia de ingresos desde un sector de la población vulnerable en términos socioeconómicos hacia polos concentrados de la economía contribuyendo, de esta manera, al incremento de la desigualdad social.

Desde el sector salud, la observación del momento de la entrega de leche en centros de atención primaria a partir de un programa de apoyo nutricional pudo dar cuenta de las peripecias de las familias en relación con el acceso a ese recurso. Asimismo, el análisis de los datos etnográficos reveló que el sistema de salud, en alianza con la industria alimentaria y farmacológica, enfatiza productos tecnológicos como la leche fortificada y los suplementos dietarios como modalidades de resolución de problemáticas complejas, subordinando los saberes y las prácticas desplegadas por la población para atender sus condiciones de salud. Así, el programa de entrega de leche en el marco del programa de apoyo nutricional, operaba medicalizando y por tanto individualizando y «nutricionalizando» problemas sociales –como el acceso a los alimentos, la malnutrición o la desnutrición- subordinando y opacando el carácter colectivo y político de los mismos. Una revisión de las inscripciones del envoltorio de la leche en polvo fortificada que suministraba el programa

de apoyo nutricional CABA, mostró precisamente la coincidencia de mensajes médicos, farmacológicos y de la industria láctea asociados a las nociones de «salud» y «prevención».

En relación con la gestión cotidiana de este programa, hemos podido identificar tensiones en las relaciones entre usuarias y equipos de atención primaria de la salud y entre los mismos integrantes de los equipos. Dada, por un lado, la escasa eficacia del primer nivel de la salud y la escasez de profesionales en relación con la demanda poblacional y, por el otro, el carácter condicionado del programa analizado, las dificultades en la consecución de turnos obstaculizaba el acceso a la atención oportuna y al recurso ofrecido. Como mostramos, en el marco del carácter focalizado del programa y ante las dificultades que el sistema mismo imponía para cumplir con los requisitos de acceso por parte de la población, los integrantes de los equipos de salud, lejos de interpelar públicamente el diseño de la política, apelaban a la importancia de la «prevención» como cuestión central y al esfuerzo requerido de las mujeres para alcanzar las metas fijadas.

Los programas analizados eran considerados una «ayuda» por parte de las mujeres en tanto integraban las tácticas cotidianas de provisión para la alimentación familiar pero, lejos de generar un marco propicio para el cumplimiento de los derechos, imponían itinerarios sinuosos en función de los obstáculos que el mismo sistema imponía para alcanzar los requisitos (por ejemplo, el acceso a los turnos de controles pediátricos) que ahondaban las brechas de la desigualdad social.

El análisis de las tácticas cotidianas de provisión de alimentos, retomando las propuestas de de Certeau (2000), es un terreno propicio para visibilizar las maneras de hacer, y el potencial de resistencia –antes que de pasividad- que caracterizan las prácticas de los sujetos en la vida diaria. Tal como plantea el autor, la cotidianidad está conformada en coordenadas particulares de tiempo y espacio donde se configuran las tácticas que los actores sociales desenvuelven para sortear los conflictos suscitados por los condicionantes impuestos por el orden dominante. La vida cotidiana está conformada por aparatos de control y normatización así como también constituye un espacio de resistencia por parte de los sujetos a través de las micro-acciones diarias (de Certeau, 2000).

Es desde este enfoque que valoramos aquí la participación de las mujeres -especialmente entre las mujeres desocupadas- en los comedores comunitarios como espacios de mediación que permitían el acceso no sólo a alimentos sino también a vínculos estratégicos para el mantenimiento de la vida cotidiana. A su vez, la participación en los comedores, en este caso de mujeres paraguayas, generaba momentos de compartir, intercambiar y de comer, mostrando la cercanía de esas relaciones, permitiendo fortalecer los lazos y posibilitando entablar nuevos, especialmente entre vecinas y paisanas. La preparación conjunta de platos tradicionales, la valoración de saberes, tecnologías y técnicas artesanales, así como la comensalidad en ese ámbito, alimentaban relaciones de solidaridad y reciprocidad entre mujeres en un contexto de subordinación y discriminación. Al tiempo que las prácticas de las mujeres resultaban condicionadas por todos los elementos señalados, ellas mostraban su agencia en sus acciones cotidianas y en las prácticas implicadas en la alimentación.

En Buenos Aires las mujeres migrantes podían realizar preparaciones culinarias aprendidas en origen, aprovisionándose de productos andinos o «harina paraguaya» producidos artesanalmente en los barrios, además de obtener los ingredientes en distintos circuitos comerciales de la ciudad como por ejemplo en el barrio de Liniers o en las verdulerías del barrio gestionadas por familias bolivianas. Los comercios barriales motorizados por personas migrantes contribuían a reforzar redes vecinales y de paisanaje y activaban el movimiento comercial y socioeconómico entre sectores precarizados. Las celebraciones religiosas, por su parte, se caracterizaban por el despliegue de alimentos cocinados en su mayor parte artesanalmente que se vendían de forma ambulante fundamentalmente entre paisanos/as, aunque también entre personas procedentes de otros países así como entre población nativa de Argentina. Las mujeres elaboraban platos tradicionales destinados fundamentalmente a la venta, resignificándolos y conjugando en esas prácticas la evocación del lugar de origen con las condiciones de vida en la ciudad receptora. Así, el análisis de paisajes alimentarios a nivel barrial nos permitió visualizar articulaciones entre lo local y lo global así como entre las trayectorias de migración y las condiciones de vida en la ciudad.

La recreación de preparaciones y recetas que evocaban el lugar y la familia de origen, reafirmaba vínculos sociales con paisanos así como con no paisanos, en el contexto de vida

local, permitiendo reforzar redes y entablar nuevos lazos, cuestiones que son clave para la resolución de la vida cotidiana, particularmente en contexto de migración. La comida, y especialmente la recreación de tradiciones culinarias servía no sólo a los efectos de la nutrición, sino para mostrar cercanía con parientes, paisanos y vecinos así como para disminuir la distancia geográfica entre migrantes en Buenos Aires y entre los connacionales del país de origen. Localmente, las tareas de cocina, el aprovisionamiento y la preparación así como la comensalidad afianzaban la camaradería, alimentaban el compañerismo y los intercambios así como relaciones de solidaridad que les permitían sortear o aliviar las dificultades generadas en contexto de migración y privación.

Sin embargo, ha de señalarse que las prácticas alimentarias de las mujeres migrantes no remitían a cocinas homogéneas, como tampoco estaban limitadas por la geografía o la nacionalidad. Por ejemplo, productos industrializados y ciertas marcas formaban parte de los repertorios alimentarios de las mujeres incluso desde el mismo lugar de origen. En este sentido, encontramos ejemplos en que la industria alimentaria ya estaba presente en la configuración de las tradiciones culinarias.

### **Contribuciones y recomendaciones desde una perspectiva antropológica.**

Finalmente, nos interesa señalar los aportes que el análisis antropológico puede realizar a la discusión teórico-metodológica respecto de la relación entre migraciones y alimentación.

El primer punto que nos interesa destacar es la puesta en evidencia de heterogéneos paisajes alimentarios en los que se sitúan las mujeres migrantes en Buenos Aires, su diversa y desigual constitución sociopolítica y los efectos que generan en términos de la organización de los grupos sociales. En este sentido, el concepto de paisajes alimentarios nos permitió iluminar la estructuración de los diversos espacios en que las mujeres se relacionaban con los alimentos –adquiriendo, produciendo, consumiendo o vendiendo- los cuales eran una parte constitutiva de los eventos relativos a la alimentación, siempre en proceso y en constante transformación. El abordaje sociocultural de la alimentación a la luz de la categoría de paisajes permitió abrir la mirada poniendo en contexto las prácticas de los

sujetos, relacionándolos con los niveles micro-grupales, barriales y globales en que tenían lugar. En este sentido, al ser los paisajes políticamente constituidos son potencialmente fructíferos a la hora de pensar intervenciones colectivas que atiendan a las distintas perspectivas de los actores involucrados.

Un núcleo central de nuestro análisis ha sido la identificación no sólo de los condicionamientos sino también de la agencia de las mujeres en los procesos de preparación de alimentos. La misma se manifestó en la valoración de las tradiciones culinarias y su resignificación en contexto de migración, por ejemplo, como fuente de ingreso o como forma de reforzar lazos entre comadres, amigas y paisanas. A su vez, el abordaje etnográfico nos permitió plantear en vinculación con la comensalidad, un abanico de modalidades en relación con momentos, lugares y circunstancias de consumo de alimentos. Por un lado, observamos los esfuerzos de algunas familias por circunscribir la comensalidad a nivel de la familia nuclear. Por otro lado, también encontramos que la cocina familiar se veía desbordada a causa de las redes en las cuales se situaban las mujeres, por ejemplo, la participación en comedores comunitarios. En este sentido, identificamos situaciones colectivas de preparación y de comensalidad, tanto en el ámbito del hogar –incluyendo, por ejemplo, a vecinas- como en comedores comunitarios.

A partir de lo desarrollado a lo largo de las páginas, sostenemos que los comedores comunitarios así como los circuitos comerciales motorizados por personas migrantes y también las fiestas religiosas constituían paisajes que apuntaban a activar economías marginales y, en su conjunto, contribuían a la promoción de prácticas y saberes con énfasis en los componentes locales, los procesos artesanales y las valoraciones étnicas, en los contextos de subordinación, pobreza y migración.

En cuanto a la priorización de las mujeres en tanto madres como receptoras de los programas alimentarios –tanto los programas de transferencia de ingresos alimentarios como de apoyo nutricional- hemos señalado que los mismos incrementaban su margen de maniobra en cuanto a la alimentación infantil y la personal. Sin embargo, nos parece importante destacar cómo la repetición de los nombramientos por parte del estado de las mujeres en tanto madres y responsables del cuidado familiar contribuye a la representación



de ellas mismas sobre sí en ese rol y, de esa manera, profundiza desigualdades que las mismas políticas pretenden socavar. En este sentido, consideramos que las políticas públicas no deberían soslayar que la reducción de la maternidad a una dimensión biológica y femenina, antes que a una cuestión que involucra a la sociedad toda, obtura la capacidad de buscar medidas creativas en las que se reconozca la responsabilidad social de los cuidados, de la alimentación infantil –y otras tareas implicadas en la crianza- así como un reconocimiento simétrico en cuanto a la participación de varones y mujeres en las tareas domésticas que promueva relaciones más democráticas en ámbitos domésticos y públicos.

El análisis efectuado nos permite formularnos el siguiente interrogante: ¿la alimentación como símbolo de identificación y distinción étnica o nacional persiste sin alteraciones en contexto de migración? En relación con esto nuestra investigación nos mostró que las mujeres migrantes despliegan en la ciudad saberes y prácticas culinarias que evocan paisajes sensoriales familiares ligados al lugar y familia de origen, y que estas recreaciones alimentarias forman parte de las relaciones sociales y de las interacciones cotidianas - alimentándolas, fortaleciéndolas o estableciendo diferencias. Por un lado la renovación de tradiciones culinarias les confiere una sensación de familiaridad en un contexto social heterogéneo, así como les permite establecer un puente con el lugar de origen. Sin embargo, no podemos afirmar que la alimentación de las mujeres en contexto de migración permanezca inalterada.

En lo referido a las tácticas de aprovisionamiento debían por ejemplo confrontar cotidianamente distintos elementos como los recursos disponibles, la infraestructura de las cocinas, las formas y fuentes de trabajo, los horarios laborales, los programas públicos, el acceso a distintos circuitos comerciales. Asimismo, relevamos cómo los procesos de aprendizaje de hijos e hijas en edad escolar y sus experiencias locales vinculadas al grupo de pares ponían en cuestión las tradiciones culinarias y modelaban las prácticas alimentarias diarias combinando elementos tradicionales y elementos locales.

Los resultados de la investigación, a la vez, nos permitieron identificar núcleos problemáticos en cuanto a algunos de los efectos que tienen las políticas públicas analizadas en la alimentación de niños y niñas pequeños/as. Uno de los ejes problemáticos

giró en torno de los productos lácteos como modalidad de alimentación socialmente legitimada para bebés y niños/as en sus primeros años de vida. Por un lado, la leche en polvo fortificada provista por los centros de salud a través del programa de apoyo nutricional –y gestionada con empeño por parte de las mujeres- era apreciada por ellas como un aporte nutricional valioso en la alimentación infantil (especialmente después de los primeros meses de vida). En este sentido, el programa de apoyo nutricional que sustentaba la entrega de ese recurso facilitaba el acceso de las mujeres a ese producto asociado a un contenido nutricional socialmente prestigioso.

Por otro lado, los cuidados infantiles organizados en relación con la atención médica se presentaron como una puerta de entrada al consumo doméstico de productos de la industria farmacéutica como los suplementos dietarios de vitaminas y minerales, y de la industria láctea a través de la leche en polvo fortificada, todos estos productos suministrados por el sistema de atención primaria de la salud.

La etnografía nos permitió visualizar a las prescripciones médicas para la prevención de desnutrición y de anemia de la población vulnerable como una arena propicia para la emergencia de mecanismos de medicalización de la alimentación y la nutrición con productos creados en los laboratorios de las industrias farmacéuticas y de las industrias lácteas (leche en polvo fortificada con minerales y vitaminas). Su introducción en la alimentación diaria de niños y niñas contribuye así a legitimarlos como instancias técnicas de resolución nutricional. Se ha planteado, sin embargo, que éstos tienen efectos problemáticos en la alimentación de la población infantil ya que restringen el abanico de la alimentación y demoran la inclusión de los niños en la mesa familiar o grupal.

La perspectiva antropológica aplicada al análisis de estos procesos nos permitió ubicar algunas tensiones entre las recomendaciones médicas y los saberes y prácticas de las mujeres, identificando disputas en torno del sentido de la lactancia y los productos lácteos así como la artificialización y el empobrecimiento de la dieta especialmente entre los/as niños/as más pequeños/as de mujeres migrantes con menor margen de maniobra – jurídicamente irregulares, trabajadoras informales a cargo de familia numerosa, socialmente subordinadas en cuanto a clase, género y etnia.

En este sentido, el abordaje de los paisajes alimentarios –a nivel local y familiar- permitió comprender las diversas apropiaciones de las mujeres en torno de los productos provistos por el sistema de salud en el marco de las complejas problemáticas que atraviesan la vida cotidiana y que, a la vez, condicionan obturando o ampliando el espectro de la alimentación de acuerdo con las circunstancias particulares de cada familia. De esta manera encontramos que la provisión de leche reforzada con minerales y vitaminas en el marco del programa se inscribía en un proceso de medicalización que tuvo entre otros efectos correr del debate público problemáticas de la vida social -por ejemplo, el acceso a la alimentación adecuada- tendiendo a acotar su tratamiento dentro de un ámbito de expertos.

La apropiación de las fórmulas lácteas por parte de las mujeres, prescriptas por los profesionales y publicitadas en paisajes mediáticos condensa en gran medida la apuesta por la solución técnica que, sin embargo, profundiza desigualdades sociales en vez de apelar a estrategias que, por un lado, busquen reforzar sistemas de apoyo que confieran mayor margen para decidir sobre el amamantamiento y la alimentación infantil y, por otro lado, activen entramados sociales que favorezcan la distribución más democrática y equitativa de alimentos atendiendo al género, la edad, las condiciones de vida y las trayectorias de migración.

Del análisis efectuado surgen nuevos ejes problemáticos para abordar en futuras investigaciones:

- profundizar el conocimiento de las características de la alimentación en cada colectivo migrante en particular.
- incorporar en el análisis la perspectiva de los varones incluyéndolos con mayor protagonismo en las entrevistas. Investigar desde su punto de vista las trayectorias migratorias y su participación en la cocina, tareas domésticas y crianza de hijos/as.
- investigar desde un enfoque relacional las concepciones de la medicina y de las ciencias de la nutrición sobre las modalidades de comensalidad y contrastar con la cocina y las prácticas cotidianas referidas al momento de la comida de los sectores populares, entre ellos los inmigrantes.

- indagar las posibilidades y condicionantes de la lactancia materna en contexto de migración.
- profundizar el análisis y problematizar los efectos de la medicalización de la alimentación infantil y de los programas alimentarios.
- continuar indagando los efectos que adquiere en el cuidado de la salud de los sectores populares en general y de los migrantes en particular los procesos de “nutricionalización” de las problemáticas sociales.

En síntesis y para finalizar, la alimentación familiar en contexto de migración se reveló en un valioso prisma desde el cual poder comprender la intersección entre espectros tan diversos como: la distribución desigual de las tareas domésticas en relación con el género, la accesibilidad a los alimentos, los condicionamientos del mercado, las políticas públicas, la valoración de las tradiciones culinarias y su recreación en contexto de migración y discriminación, las demandas de los/as niños/as en función de sus espacios de socialización y experiencias de aprendizaje, la expansión del proceso de medicalización y farmacologización de la dieta y sus efectos en la lactancia materna y la alimentación infantil. Todo esto tensionado por los condicionamientos socioeconómicos locales. Deseamos que estas páginas se conviertan en un aporte para que los condicionamientos señalados no se vean reforzados aun más por las políticas públicas implementadas y, en definitiva, que los programas que se implementen tengan efectos más saludables y, sobre todo, más emancipatorios para las mujeres migrantes y sus familias.

## BIBLIOGRAFÍA

---

- Abélès, M. (1997). La antropología política: nuevos objetivos, nuevos objetos. En: Revista Internacional de Ciencias Sociales, N° 153 <http://www.unesco.org/issj/rics153/titlepage153.html>. Disponible en: [http://iidypca.homestead.com/fundamentosantropologia/abeles\\_la\\_antropolog\\_a\\_pol\\_tica.pdf](http://iidypca.homestead.com/fundamentosantropologia/abeles_la_antropolog_a_pol_tica.pdf). [Consultado el 15 de marzo del 2016].
- Achilli, E. (2005). Investigar en Antropología Social. Los desafíos de transmitir un oficio. Rosario: Laborde Editor.
- Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Editorial Miño y Dávila.
- Aguirre, P.; Díaz Córdova, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en Argentina hoy*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: FUNDASAP.
- Álvarez, M. y Beccaria, A. (2013). Las trabajadoras domésticas en la Argentina actual. Límites y avances en torno de su sindicalización. En *X Jornadas de Sociología*. Buenos Aires, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires.
- Appadurai, A. (2001). La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización. Ediciones Trilce. Uruguay.
- Arango, J. (2003). La explicación teórica de las migraciones: luz y sombra. *Revista Migración y Desarrollo*, N° 1, 1-30.
- Benencia, R. (2006). Bolivianización de la horticultura en la Argentina. Procesos de construcción transnacional y construcción de territorio productivos. En (A. Grimson y E. Jelin Eds.) *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos*, (pp.135-167). Buenos Aires: Prometeo.
- Benencia, R. y Quaranta, G. (2006). Mercados de trabajo y economías de enclave. La “escalera boliviana” en la actualidad. *Estudios Migratorios Latinoamericanos*, 60, 413-431.

- Benencia, R. (2009). El infierno del trabajo esclavo. La contracara de las “exitosas” economías étnicas. *AVA* N° 15, 43-72.
- Bestard Camps, J. (2004). La moralidad del parentesco. En *Tras la biología: la moralidad del parentesco y las nuevas tecnologías de reproducción* (pp.7-18). Barcelona: Edicions de la Universitat de Barcelona.
- Bonet, D. (2003). Prefacio. Argumentos para un enfoque global de la pediatría. Salud, crecimiento y desarrollo del niño. En (C. E. de Suremain, P. Lefèvre, E. Rubin de Celis & E. Sejas Eds). *Miradas cruzadas en el niño. Un enfoque interdisciplinario para la salud, el crecimiento y el desarrollo del niño en Bolivia y Perú* (pp.9-22) Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA).
- Bourdieu, P. 2002 [1993] Espíritus de Estado. Génesis y estructura del campo burocrático. *Revista Sociedad*, N° 8 Facultad Ciencias Sociales UBA. Disponible en: <http://www.uruguaypiensa.org.uy/imgnoticias/1042.pdf>. [Consultado el 15 de marzo del 2016].
- Brembeck, H. (2009). Children’s “Becoming” in Frontiering Foodscapes. En (James, A; Kjørholt, A.T, y Tingstad, V. Eds.): *Children, Food and Identity in Everyday Life. Studies in Childhood and Youth* (pp. 130-148). Londres: Palgrave Macmillan.
- Brembeck, H. y Johansson, B. (2010). Foodscapes and Children’s Bodies. *Culture Unbound*, Volume 2, 2010, 797–818. Hosted by Linköping University Electronic Press. [<http://www.cultureunbound.ep.liu.se>]
- Butler, J. (2007). Sujetos de sexo/género/deseo. En *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad* (pp. 45-100). Barcelona: Paidós.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Information sur les Sciences Sociales* 21 (3):383-446.
- Canelo, B. (2013). Fronteras internas. Migración y disputas espaciales en la Ciudad de Buenos Aires. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Editorial Antropofagia.

- Carrasco, M. (2014). Un análisis del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y de los programas alimentarios de la Ciudad de Buenos Aires Ticket Social y Ciudadanía Porteña, En *XXXII Congreso Internacional de la Asociación de Estudios Latinoamericanos (LASA)*, Chicago, Estados Unidos, mayo de 2014.
- Cerrutti, M. y Parrado E. (2006). Migración de Paraguay a la Argentina: género, trabajo y familia en contextos de origen diferenciados. En (A. Grimson y E. Jelin Eds.) *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos* (pp. 99-133) Buenos Aires: Prometeo. 2-21
- Cerrutti, M. (2012). *Derechos Sociales, Mercado de Trabajo y Migración Internacional en Argentina*. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Disponible en: [https://www.google.com.ar/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=Cerrutti%2C+M.++\(2012\).+Derechos+Sociales%2C+Mercado+de+Trabajo+y+Migraci%C3%B3n+Internacional+en+Argentina](https://www.google.com.ar/webhp?sourceid=chrome-instant&ion=1&espv=2&ie=UTF-8#q=Cerrutti%2C+M.++(2012).+Derechos+Sociales%2C+Mercado+de+Trabajo+y+Migraci%C3%B3n+Internacional+en+Argentina). [Consultado el 15 de mayo del 2016]
- (2005). La migración peruana a la ciudad de Buenos Aires: su evolución y características. *Población de Buenos Aires*, año 2, N° 2.
- Colángelo, A. (2012). *La crianza en disputa: medicalización del cuidado infantil en la argentina, entre 1890 y 1930*. Tesis de Doctorado. Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Ciencias Naturales y Museo. Disponible en: [http://naturalis.fcnym.unlp.edu.ar/repositorio/\\_documentos/tesis/tesis\\_1233.pdf](http://naturalis.fcnym.unlp.edu.ar/repositorio/_documentos/tesis/tesis_1233.pdf). [Consultado el 10 de julio del 2016]
- (2006). La crianza en disputa. Un análisis del saber médico sobre el cuidado infantil. En *Actas del VIII Congreso Argentino de Antropología Social*. Ponencia presentada en Simposio N° 22: Niñez y juventud: perspectivas en disputa y abordaje etnográfico.
- (2014). La crianza como proceso sociocultural. Posibles aportes de la antropología al abordaje médico de la niñez. *Primeras Jornadas Diversidad en la Niñez*. Hospital El Dique, Ensenada (Buenos Aires).

- Conrad, P. (1982). Sobre la medicalización de la anormalidad y el control social. En (D. Ingleby Ed.) *Psiquiatría Crítica. La política de la salud mental* (pp.129-159). Barcelona: Crítica-Grijalbo.
- Contreras, J. (2014). Patrimonio y globalización: la identidad como respuesta. En (L.R. Piaggio y A.M. Solans Comp.) *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp.167-183). Buenos Aires: Editorial Akadia.
- Contreras, J. y Ribas, J. (2012) Los alimentos modificados. ¿El omnívoro desculturalizado? En *Gazeta de Antropología*, 28 (3), artículo 04. Disponible en: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1708>. [Consultado el 15 de marzo del 2016]
- Contreras Hernández, J. y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Aproximaciones antropológicas*. Editorial Ariel: Barcelona.
- Courtis, C. Pacecca, M. I. (2010). Género y trayectoria migratoria: mujeres migrantes y trabajo doméstico en el Área Metropolitana de Buenos Aires. *Papeles de Población*, vol. 16, núm. 63, 155-185. Universidad Autónoma del Estado de México Toluca: México. Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx>. [Consultado el 20 de julio del 2016]
- (2007). Migración y derechos humanos: una aproximación crítica al “nuevo paradigma” para el tratamiento de la cuestión migratoria en la Argentina. *Revista Jurídica de Buenos Aires*. Número especial sobre Derechos Humanos. Facultad de Derecho, Universidad de Buenos Aires, 183-200.
- Cravino, M. C.; Fournier, M. Neufeld, M. R. y Soldano, D. (2001). Sociabilidad y micropolítica en un barrio «bajo planes». En (L. Andrenacci Ed.). *Cuestión social y política social en el Gran Buenos* (pp.57-79). Buenos Aires: Ediciones UNGS-Al Margen.
- Daich, D. (2011). La administración burocrática del cuidado. Justicia penal y "conflictos de familia". *Debate Feminista*. Vol. 44, 33-59.
- Das, V. y Das, R. (2007). How the body speaks. Illness and the lifeworld among the Urban Poor. En (J. Biehl, A. Kleinman, B. Good Eds.) *Subjectivity. Ethnographic investigations*. (66-97). Oakland: University of California



- de Certeau, M. (2000). *La incensión de lo cotidiano 1. Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana: México.
- de Certeau, M., Giard, L. y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana: México.
- De Sena, A. (2016). *Del ingreso universal a las “transferencias condicionadas”: itinerarios sinuosos*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Estudios sociológicos Editora.
- Dettano, A. (2013). Políticas sociales, AUH y Ciudadanía Porteña: una mirada desde los '90. *X Jornadas de Sociología*. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Di Nucci J. y Lan D. (2008). Globalización y modernización del comercio minorista argentino en la década de los noventa, *Huellas* N°12. 176-197.
- Díaz Rojo, J.A. 2005. El sanismo lingüístico: recursos retóricos en la publicidad y etiquetado de los alimentos. *Revista de investigación lingüística*. Vol III, 35-51.
- Douglas, M. (1980). Las abominaciones del Levítico. En *Pureza y peligro. Un estudio de contaminación y tabú* (pp. 42-60). Madrid: Siglo XXI.
- Duque-Páramo, M. C. (2008). Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida. *Revista Colombiana de Antropología*, Volumen 44 (2), 281-308.
- Durán, P. (2005). Transición epidemiológica nutricional o el “efecto mariposa”. *Archivos argentinos de pediatría*, Vol 103, N° 3, 195-197.
- Elliott, C. (2014). Publicidad de alimentos para la diversión (fun foods). Descripción y análisis de los mensajes en los alimentos dirigidos a niños/as en los supermercados. En (L. Piaggio y A. Solans Comps). *Enfoques socio-culturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 139-166). Buenos Aires: Editorial Akadia.

- Espeitx Bernat, E y Gracia Arnaiz, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Revista internacional de ciencias sociales*. Nº 19, 137-152.
- Fausto-Sterling, A. (2001). Dualismos em duelo. *Cadernos pagu* 17/18, 9-79.
- Fischler, C. (1995). *El H'omnívoro*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Fox N. J. y Ward K. J. (2009). Pharma in the bedroom... and the kitchen... The pharmaceuticalisation of everyday/night life. En (S.J. Williams, J. Gabe and P. Davis Eds) *Pharmaceuticals and Society. Critical Discourses and Debates* (pp.41-53). West Sussex: Wiley-Blackwell.
- Gago, V. (2012). La Salada: ¿un caso de globalización «desde abajo»? Territorio de una nueva economía política transnacional. *Nueva Sociedad* Nº 241, 63-78.
- (2015). Talleres textiles. Progreso clandestino. *Revista Anfibia*. Universidad Nacional de San Martín. Disponible en: <http://www.revistaanfibia.com/ensayo/progreso-clandestino/>. [Consultado el 15 de diciembre del 2015]
- Garrote, N. (1997). Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias. En (M. Álvarez Comp.) *Antropología y práctica médica* (77-98) Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (INAPL).
- Gavazzo, N. (2012). Hijos de bolivianos y paraguayos en el área metropolitana de Buenos Aires. Identificaciones y participación entre la discriminación y el reconocimiento. Tesis doctoral. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Geertz, C (1999). Conocimiento local. Ensayos sobre la interpretación de las culturas. Buenos Aires: Gedisa.
- (1973). *La Interpretación de las Culturas*. Buenos Aires: Paidós.

- Goldberg, A. (2009). Salud e interculturalidad: aporte de la antropología Médica para el abordaje socio-sanitario de la población boliviana de la ciudad Autónoma de Buenos Aires. *Buenos Aires boliviana. Migración, construcciones sociales y memoria*. N°24, 233-245.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Guidalli, B. (2014). ¿Puede ser el comedor escolar un espacio de aprendizaje alimentario? Factores y circunstancias que influyen en la experiencia de comer en la escuela. En (L. R. Piaggio y A. M. Solans Comps). *Enfoques socio-culturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 308-225). Buenos Aires: Editorial Akadia.
- Gracia Arnaiz, M. (2014). La obesidad como problema social: la ideación sobre su carácter crónico, plurifactorial y epidémico. En Piaggio Laura y Andrea Solans (Comps). *Enfoques socio-culturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 391-403). Editorial Akadia. Buenos Aires.
- Grieco, E; Boyd, M. (1998). Women and migration: incorporating gender into international migration theory. *Center for the Study of Population Working Paper*, 35 N° 3, 98-139.
- Grignon, C. (2012). Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías. *Apuntes de Investigación*, Año XVI, N° 22, 11-18.
- Grimson, A. (2006). Nuevas xenofobias, nuevas políticas étnicas en Argentina. En (A. Grimson y E. Jelin Comps.) *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos* (pp. 69-97). Buenos Aires: Prometeo.
- (2011). Doce equívocos sobre las migraciones. *Nueva Sociedad* N° 233. Disponible en: <http://www.nuso.org>. Consultado el 1 de diciembre del 2013.
- Harris, M. (1989) [1985]. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid. Alianza.
- Harvey, D. (1998). *La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio cultural*. Buenos Aires: Amotorru.

- Herkovits, Damián. (2008). La construcción de la malnutrición infantil: una etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de Ciudad de Buenos Aires. Buenos Aires: Colección Tesis. CEDES – FLACSO.
- James, A; Kjørholt, A.T, y Tingstad, V. (2009). Introduction. En (A. James, A.T. Kjørholt y V. Tingstad Eds.) *Children, Food and Identity in Everyday Life. Studies in Childhood and Youth* (pp.1-12). Londres: Palgrave Macmillan.
- Jelín, E. (2007). Introducción. En (E. Jelin Ed.) *Salud y migración regional. Ciudadanía, discriminación y comunicación intercultural* (pp.7-14). Buenos Aires: IDES. Disponible en: <http://cddhh.ides.org.ar/files/2012/05/Jelin-Salud-y-migraci%C3%B3n-regional.pdf>. [Consultado el 10 de junio del 2014]
- Kaplan, A. y Carrasco, S. (2002). Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña. En (Gracia Arnaiz Ed.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España* (pp.97-121), Barcelona: Ariel.
- Koc, M. y Welsh, J. (2014). Alimentos, prácticas alimentarias y experiencia de la inmigración. En (L. R. Piaggio y A. M. Solans Comp.) *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 212-229). Buenos Aires: Editorial Akadia.
- Kogan, L; Abeyá Gilardón, E; Biglieri, A; Mangialavori, G; Calvo, E y Durán P. (2008). *Anemia: La desnutrición oculta. Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud*. Disponible en: <http://datos.dinami.gov.ar/produccion/nutricion/material/A1d.pdf> [Consultado el 15 de septiembre del 2014]
- Koldorf, A. E. (2014). La ciudadanía de las mujeres en debate. Cuidados y derechos, una deuda pendiente del feminismo en Argentina. En (D. Daich Ed) *1º Coloquio Latinoamericano de Antropología Feminista* (pp. 131-147) Buenos Aires: Librería de Mujeres Editoras.
- Latour, B. (1983). Give Me a Laboratory and I will Raise the World. En (K. Knorr-Cetina y M. Mulkay Eds.) *Science Observed: Perspectives on the Social Study of Science*. (pp. 141-170). Londres: Sage. Versión castellana de Marta I. González García, disponible en:

[http://www.brunolatourenespanol.org/03\\_escritos\\_02\\_laboratorio.pdf](http://www.brunolatourenespanol.org/03_escritos_02_laboratorio.pdf). [Consultado el 12 de febrero del 2016]

Latour, B. (2001). Un colectivo de humanos y no humanos. En: *La esperanza de Pandora. Ensayos sobre la realidad de los estudios de la ciencia* (pp. 208-257) Barcelona. Editorial Gedisa.

Le Breton, D. (2006). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión.

Levi-Strauss, C. (1968): *Antropología estructural*. Buenos Aires: EUDEBA.

Malinowski, B. (1975) [1931] La cultura. En: (J.S. KAHN Comp.) *El concepto de cultura: textos fundamentales* (85-127). Barcelona: Anagrama.

Mallimaci Barral, A. I. (2005). Nuevas miradas. Aportes de la perspectiva de género al estudio de los fenómenos migratorios. En (N. Cohen y C. Mera Eds). *Relaciones interculturales: experiencias y representación social de los migrantes* (11-138). Buenos Aires: Antropofagia.

Manzano, V. (2015). Lugar, trabajo y bienestar: la organización barrial Tupac Amaru en clave de política relacional. *Publicar*, Año XVIII N° XIX, 9-35. Disponible en: <http://ppct.caicyt.gov.ar/index.php/publicar/article/view/7844>. [Consultado el 15 de junio del 2016)

Maquieira D'Angelo, V. (1998). Cultura y derechos humanos de las mujeres. En (P. Pérez Cantó Ed). *Las Mujeres del Caribe en el umbral del 2000* (171-203), Madrid: Dirección General de la Mujer/Comunidad de Madrid.

Margulies, S. (2003). Acceso al sistema público de salud. *Cuadernos de Trabajo del Instituto de Estudios e Investigaciones de la Defensoría del Pueblo*. N°5. Defensoría del Pueblo de la Ciudad de Buenos Aires.

- Martín-Barbero, J. (1981). Prácticas de comunicación en la cultura popular: mercados, plazas, cementerios y espacios de ocio. En: (M. Simpson Comp.) *Comunicación alternativa y cambio social*. UNAM. México. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/6334231/Practicas-de-comunicacion-en-la-cultura-popular-mercados-plazas-cementerios-y-espacios-de-ocio#scribd>. [Consultado el 5 de febrero del 2015]
- Mauss, M. (2009). Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas. Madrid: Katz Editores.
- Medina, X. (2002). Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña. En (Gracia Arnaiz Ed.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España* (123-148). Barcelona: Editorial Ariel.
- Menéndez, E.L. (1992). Grupo doméstico y proceso salud / enfermedad / atención. Del «teoricismo» al movimiento continuo. *Cuadernos médico-sociales*, 59: 3-18.
- (1994). La enfermedad y la curación. ¿Qué es medicina tradicional? *Alteridades*, 4 (7): 71-83
- (2006). Desaparición, resignificación o nuevos desarrollos de los lazos y rituales sociales. *Relaciones* Vol. XXVII, N° 107, 147-178.
- (2009). Estilos de vida, riesgos y construcción social. En *De sujetos, saberes y estructuras. Introducción al enfoque relacional en el estudio de la salud colectiva* (73-130). Buenos Aires: Lugar Editorial.
- (2010). La parte negada de la cultura. Relativismo, diferencias y racismo. Rosario: Prohistoria Ediciones.
- Mikkelsen, B.E. (2011). Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. En *Perspectives in Public Health*. Vol 131, No 5 1, 209-216.

- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Asturias: Ediciones Trea.
- Montecino, S. (2005). *La olla deleitosa: Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.
- Monteiro, C. y Cannon G. (2012). *El gran tema en nutrición y salud pública es el ultra-procesamiento de alimentos*. Lima: Oficina General de Comunicaciones, Ministerio de Salud de Perú.
- Moore, H. L. (2009) [1991] *Antropología y Feminismo*. Madrid: Ediciones Cátedra (Grupo Anaya S.A.).
- Mouriño, C. (2013). Derecho a la educación en la Primera Infancia y Asignación Universal por Hijo. Un abordaje desde las perspectivas de los actores en el sur de la Ciudad de Buenos Aires. En (E. Chávez Molina, Ed.) *Pobreza y protección social universal* (pp. 19-58) Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder*. México: Siglo XXI.
- Narayanan, R. (1997). *At what cost? Women's multiple roles and the management of breastfeeding*. Chennai: Swaminathan Research Foundation. Disponible en: [http://59.160.153.185/library/sites/default/files/517-At%20what%20cost\\_0.pdf](http://59.160.153.185/library/sites/default/files/517-At%20what%20cost_0.pdf).  
[Consultado el 15 de julio del 2016]
- Nari, M. 2004. *Políticas de maternidad y maternalismo político*. Buenos Aires: Editorial Biblos.
- Neufeld, M. R. y 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 (M. C. Cravino Ed.) *Resistiendo en los Barrios. Acción colectiva y movimientos sociales en el Área Metropolitana de Buenos Aires* (pp. 13-37). Los Polvorines: Universidad Nacional de General Sarmiento.
- Novaro, G. (2015). Ellos llevan a Bolivia en la sangre. Transmisión intergeneracional en contextos de migración y pobreza. *Horizontes Sociológicos* Año 3. N° 6, 37-53

- Novaro, G. (2012). Niños inmigrantes en Argentina. Nacionalismo escolar, derechos educativos y experiencias de alteridad. *Revista Mexicana de Investigación Educativa* Vol. 17, N° 53, 459-483.
- Ochs, E. y Shohet, M. (2014). “La estructuración cultural de la socialización durante las comidas”. En (L.R. Piaggio y A. M. Solans Comps.) *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 259-276). Buenos Aires: Editorial Akadia.
- Orozco Rocha, K. (2011). El trabajo de cuidado en el ámbito familiar: principales debates. *Debate Feminista*, Vol. 44, N° 22, 19-32.
- Pacecca, M. I. (2005). El MERCOSUR y la normativa migratoria argentina (2000-2005). Consultado el 25 de noviembre del 2011 en: <http://www.saap.org.ar/esp/docs-congresos/congresos-saap/VII/programa/paneles/a/a5/pacecca.pdf>
- Pacecca, M.I. y Curtis, C. (2008). Inmigración contemporánea en Argentina: dinámicas y políticas. *Población y desarrollo* Serie N° 84, 155-185. Santiago de Chile: Naciones Unidas.
- Patel, R. (2014). Soberanía alimentaria y género. En (L.R. Piaggio y A. M. Solans Comps.) *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*. (197-208). Buenos Aires: Akadia.
- (2008). *Obesos y famélicos*. Buenos Aires: Marea Editorial.
- Pautassi, L. (2007). El cuidado como cuestión social desde un enfoque de derechos. Santiago de Chile: CEPAL.
- Pautassi, L. Arcidiácono, P. y Straschnoy, M. (2014). Condicionando el cuidado. La Asignación Universal por Hijo para la Protección Social en Argentina. En *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*. Num. 50, 61-75.



- Pautassi, L y Zibecchi, C. (2010). La provisión de cuidado y la superación de la pobreza infantil. Programas de transferencias condicionadas en Argentina y el papel de las organizaciones sociales y comunitarias. Santiago de Chile: CEPAL.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda* N°10, 157-181.
- Piaggio, L.R. (1997). Del conflicto al problema de intervención. Reflexionando en torno a la inserción del antropólogo en servicios de salud. En *Actas de las Jornadas de Antropología de la Cuenca del Plata*, Universidad Nacional de Rosario.
- Piaggio, L; Concilio, C; Rolón, M; Macedra, G; Dupraz, S. (2013). Alimentación escolar: ¿asistencia o educación? Espacio, tiempo y organización del cuidado infantil. *Revista Novedades educativas*, N° 274. Disponible en: [https://www.researchgate.net/profile/Laura\\_Piaggio/publication/275969262\\_Alimentacin\\_e\\_scolar\\_asistencia\\_o\\_educacin\\_Espacio\\_tiempo\\_y\\_organizacin\\_del\\_cuidado\\_infantil/links/54cc62d0cf21ed2135cf85a.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Laura_Piaggio/publication/275969262_Alimentacin_e_scolar_asistencia_o_educacin_Espacio_tiempo_y_organizacin_del_cuidado_infantil/links/54cc62d0cf21ed2135cf85a.pdf). [Consultado el 20 de junio del 2015].
- Piaggio, L.R. y Solans A. M. (2014). Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud. Buenos Aires: Akadia.
- Pizarro, C. (2009). Espacios socioculturales “bolivianos” trans-urbanos en el Área Metropolitana de Buenos Aires. En *Buenos Aires Boliviana. Migración, construcciones identitarias y memoria* (pp. 37-52). Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Pozzio, M. (2010). Madres, mujeres y amantes. Usos y sentidos de género en la gestión cotidiana de las políticas de salud. Buenos Aires: IDES-Centro de Antropología Social.
- Rosaldo, M. (1979). Mujer, cultura y sociedad: una visión teórica. En (O. Harris y K. Young Eds.). *Antropología y feminismo* (pp. 153-181). Editorial Barcelona: Anagrama.
- Sahlins, M. 1988 (1985). *Islas de Historia. La muerte del Capitán Cook. Metáfora, antropología e historia*. Barcelona: Gedisa.

- Santillán, L. (2009). La crianza y la educación infantil como cuestión social, política y cotidiana: una etnografía en barrios populares del Gran Buenos Aires. *Anthropologica*. Año XXVII, N° 27, 47-73.
- Santillán, L. y Cerletti, L. (2011). Familias y escuelas: repensando la relación desde el campo de la Antropología y la Educación. *Boletín de Antropología y Educación*. Año 2, N° 03, 7-16.
- Sassone, S. (2009). Breve geografía histórica de la migración boliviana en la Argentina. En *Buenos Aires Boliviana. Migración, construcciones identitarias y memoria* (pp. 389-402). Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Sayad, A. (2010). La doble ausencia: de las ilusiones del emigrado, a los padecimientos del inmigrado. Barcelona: Anthropos.
- Simmel, G. (1986). Sociología de la comida. En *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura* (pp. 263-270). Barcelona: Península.
- Solans, A. (2012) Promoción de hábitos saludables en la alimentación de los niños. ¿Qué le pasa al pediatra? *Archivos argentinos de Pediatría*, Vol. 110 N° 2, 137-143.
- (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer. En *Revista colombiana de antropología* (119-139). Vol.50 N°2. Bogotá.
- (2015). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires: entre redes de abastecimiento, programas sociales y trayectorias de migración. *XI Reunión de Antropología del Mercosur*. Montevideo.
- Turner, V. (1980). La Selva de los Símbolos. Madrid: Siglo XXI.
- Tozzini, M. A. y Solans, A. (2015). Descentrar la mirada. Prácticas estatales y sistema médico en la Provincia de Río Negro, Argentina. Un aporte etnográfico para los equipos de salud. En *Revista Patagónica de Bioética*. Año 1, No. 2. Pp. 75-87.

- Scheper-Hughes, N. (1997). *La muerte sin llanto. Violencia y vida cotidiana en Brasil*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Stolcke, V. (1996). Antropología del género. El cómo y el por qué de las mujeres. En (J. Prat & A. Martínez Eds) *Ensayos de Antropología Cultural. Homenaje a Claudio Esteva-Fabregat* (335-344). Barcelona: Editorial Ariel.
- Van Esterik, P., y Greiner, T. (1981) Breastfeeding and women's work: constraints and opportunities. En: *Studies in Family Planning*, Vol. 12 N°4, 184–197.
- Weismantel, M. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.
- Winner, L. (1983). Do artifacts have politics? En (D. MacKenzie et al. Eds.) *The Social Shaping of Technology* (pp. 121-136). Philadelphia: Open University Press, 1985. Versión castellana de Mario Francisco Villa. Disponible en: <http://www.oei.es/salactsi/winner.htm>. [Consultado el 15 de febrero del 2016]
- Young, I. (1992) [1981] Marxismo y Feminismo: más allá del “matrimonio infeliz” (una crítica al sistema dual). *El Cielo por asalto*, Año II, N°4. Disponible en: <http://www.democraciasocialista.org/wp-content/uploads/2014/03/139104361-Young-Marxismo-y-feminismo.pdf>. [Consultado el 15 de marzo de 2016]
- Zafra Aparici, E. 2014. Aprender a comer en casa. Modelos de género y socialización alimentaria”. En (L.R. Piaggio y A. M. Solans Comps) *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud* (pp. 277-304). Buenos Aires: Editorial Akadia.

#### Fuentes:

Dirección General de Planeamiento y Desarrollo Sanitario. Departamento de Estadísticas de Salud. Ministerio de Salud. Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Las embarazadas en los Centros de Salud. Informe de las personas atendidas en el 2012. Disponible en:

[http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/informe\\_embarazadas\\_cesac\\_2012.pdf](http://www.buenosaires.gob.ar/sites/gcaba/files/informe_embarazadas_cesac_2012.pdf).

[Consultado el 15 de marzo del 2016]

Dirección Nacional de Migraciones. Disponible en:  
[http://www.migraciones.gov.ar/pdf\\_varios/estadisticas/Patria\\_Grande.pdf](http://www.migraciones.gov.ar/pdf_varios/estadisticas/Patria_Grande.pdf)

Elsalario.com.ar. 2014. Evolución del salario mínimo en Argentina. Disponible en:  
<http://www.elsalario.com.ar/main/Salario/salario-minimo/salario-minimo-vital-y-movil>.

[Consultado el 29 de agosto del 2014]

Encuesta Nacional de Nutrición y Salud –ENNyS, (2007), Documento de resultados. Ministerio de Salud e la Nación. Disponible en:  
<http://datos.dinami.gov.ar/produccion/nutricion/material/A1a.pdf>. [Consultado el 15 de septiembre del 2014]

Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Disponible en:  
<http://www.buenosaires.gob.ar/redentodoestavos/inclusion-social/ciudadania-portena>.

[Consultado el 21 de junio del 2014].

Grupo de Trabajo Interdisciplinario Derechos sociales y Políticas públicas. Disponible en:  
<http://www.dspp.com.ar>. [Consultado el 15 de marzo del 2016].

Informe anual-Estadísticas para la salud. 2008. Ministerio de Salud del Gobierno de Ciudad de Buenos Aires (MS-GCABA).

Informes a la Legislatura de la Ciudad de Bs.As. - Art. 5 Ley 105/98 - S.S. PROMOCION SOCIAL (MDSGC).

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos -INDEC. Disponible en: <http://www.indec.gov.ar/>.  
[Consultado el 15 de septiembre del 2014].

La Nación. 2012. YPF y Shell subieron los precios de los combustibles. Disponible en:  
<http://www.lanacion.com.ar/1487895-ypf-y-shell-subieron-los-precios-de-los-combustibles>

[Consultado el 29 de agosto del 2014].

La Sibila. Disponible en: <http://www.lasibila.com.ar>. [Consultado el 29 de junio del 2016]

Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad social. Salario mínimo vital y móvil. (2004).

Ministerio de Salud de la Nación. (2016) Guías alimentarias para la población argentina. Disponible en: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000817cnt-2016-04\\_Guia\\_Alimentaria\\_completa\\_web.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000817cnt-2016-04_Guia_Alimentaria_completa_web.pdf). [Consultado el 15 de mayo del 2016]

Ministerio de Sanidad y Consumo. (2005). Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS). Madrid.

Organización Mundial de la Salud –OMS. Disponible en: [www.who.org](http://www.who.org) [Consultado el 20 de junio del 2016]

Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). 2006. Estrategia Mundial sobre Alimentación Saludable, Actividad Física y Salud (DPAS) Plan de implementación en América Latina y el Caribe 2006-2007. Disponible en: <http://www.msal.gob.ar/argentina-saludable/pdf/dpas-plan-imp-alc.pdf>. [Consultado el 14 de febrero del 2016]

Red Federal de Control Público, Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (2010). Ministerio de Salud Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Atención de la Madre y el Niño. Plan Nacional a Favor de la Madre y el Niño.

## ANEXO I

### Recordatorio cualitativo de las comidas en el hogar

Nombre entrevistada:

Fecha:

Día de la semana:

	<b>N° de personas presentes:</b>	<b>Horario:</b>
	Alimento / preparación	
	<b>N° de personas presentes:</b>	<b>Horario:</b>
	Alimento / preparación	
	<b>N° de personas presentes:</b>	<b>Horario:</b>
	Alimento / preparación	

	<b>Nº de personas presentes:</b>	<b>Horario:</b>
	Alimento / preparación	

**RECORDATORIO DE INGESTA DE 24 HS.**

Niño-a/edad:

Día (habitual / especial):

Horario	Lugar	Alimento / preparación	Ingredientes	Cantidad



Lugar: hogar, escuela, comedor, calle, otra casa

Alimento: ej. chocolatada

Ingredientes: ej. Leche descremada ó entera ó en polvo fortificada + cacao instantáneo + azúcar

Cantidad: 1 taza



## ANEXO II

Análisis cualitativo del reporte alimentario. Recordatorios alimentarios de 12 niños/as de entre 6 meses a 9 años.

En el grupo etáreo de 0 a 3 años se observa entre 5 y 9 momentos de comidas a expensas de leche en mamadera o vaso.

En el grupo de mayores de 3 años solo un niño de cuatro años tomaba leche en mamadera y todos realizaban 4 comidas y algunos una colación.

En todos los casos, (menos un niño de 6 meses que recién comenzaba con alimentación complementaria) había presencia de carnes en alguna de las comidas.

En el grupo de menores de 3 años, 4 de los 7 niños/as consumió vegetales en alguna de sus comidas.

En el grupo de mayores de 3, de 5 niños/as solo 2 consumieron vegetales en alguna de sus comidas, siendo uno de los casos en el comedor escolar con lo cual no podemos asegurar su consumo. En ambos grupos, salvo el reportado en el almuerzo del comedor escolar, con la limitación mencionada, todos los vegetales consumidos fueron cocidos.

La presencia de frutas en el grupo de menores de 3 años mantiene la misma proporción que vegetales, menos de la mitad las consumen, por otro lado en solo dos casos coinciden consumo de frutas y vegetales en el mismo día.

En el grupo de mayores de 3 años, igual que los consumos de vegetales, solo 2 de 5 niños/as consumen frutas en el día y uno de estos casos fue enlatado en almíbar.

Análisis elaborado por nutricionistas de Programa Nutricional del Ministerio de Salud del gobierno de la ciudad de Buenos Aires.