XV Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2023.

Garantizar el plato de comida: materiales y cuerpos que se amoldan en un hacer colectivo.

Emilia Pastormelo.

Cita:

Emilia Pastormelo (2023). *Garantizar el plato de comida: materiales y cuerpos que se amoldan en un hacer colectivo. XV Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: https://www.aacademica.org/000-025/556



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.
Para ver una copia de esta licencia, visite
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto*. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: https://www.aacademica.org*.

XI Jornadas de la Carrera de Sociologia Facultad de Ciencias Sociales-Universidad de Buenos Aires

Fecha: 5 al 10 de noviembre de 2023

Eje 5: Estado y políticas públicas

Mesa: Políticas sociales y sociedad: lecturas sociológicas

Garantizar el plato de comida en el comedor: materiales y cuerpos que se amoldan en un hacer colectivo.

María Emilia Pastormerlo y Daiana Caliva Gomez

1. Introducción

El siguiente trabajo de investigación se enmarca en torno a los estudios sobre las prácticas alimentarias y dentro de este campo, se aborda el lugar que ocupan los comedores y merenderos en la gestión del hambre y en la garantización del plato de comida, en el marco de la pandemia por COVID-19.

Tras declararse la pandemia por COVID-19, una nueva crisis emergió en torno a lo alimentario, situación que agudizó la situación de pobreza. En este contexto, además del refuerzo de algunas políticas de asistencia económica y alimentaria, los comedores y merenderos fueron considerados como actividad esencial (Faracce Macia,2021). En estos espacios confluyen las diferentes estrategias de supervivencia que se llevan a cabo para poder resolver la urgencia alimentaria del día a día, según las posibilidades económicas y materiales al alcance donde no existe una reglamentación estandarizada.

A través del análisis de fotografías publicadas en los Facebook de distintos comedores y merenderos de Mar del Plata y La Matanza, se indagará en torno a aquello que se muestra en relación con las prácticas alimentarias que se desarrollan en estos espacios: cuáles son los actores y actrices que aparecen, qué tareas realizan, cuáles son las características de los espacios y cómo se distribuyen los cuerpos en dichos espacios.

Para ello, el escrito se organiza de la siguiente manera. En primer lugar, se resume el marco teórico que permite ubicar la complejidad de la práctica alimentaria y el eje estructurador que poseen los comedores y merenderos en cuanto a la misma. En segundo término, se exponen algunas notas metodológicas para luego centrarnos en el análisis de imágenes. Por último, a modo de cierre, se proponen algunas reflexiones finales.

2. El rol de los comedores y merenderos en el acto de comer

Partimos de comprender a las prácticas alimentarias como la necesaria interrelación y sucesión de acciones que transforman los alimentos en comida, es decir: la obtención, el almacenamiento, la preparación, la conservación y los saberes implicados en el proceso que permiten contar con aquello que se comerá. Por lo que, en esta cadena de acciones, los seres humanos no manipulan nutrientes ni alimentos, sino comida, esto es alimentos y nutrientes socializados a través de pautas culturales que los organizan en categorías y los hacen comestibles (Le Breton, 2007). De modo que la interrelación entre estas prácticas interviene en todas las acciones y sentidos que se realizan en relación con la comida, permitiendo que el acto de comer sea llevado a cabo. En articulación con ellas encontramos el tiempo, el espacio, las reglas, las normas y los diferentes tipos de interacción que estructuran el acto de comer (Boragnio, 2018; 2021).

Además, el comer se trata de una práctica que se encuentra condicionada según el lugar geopolítico y social que se ocupe. Múltiples constreñimientos socio-culturales condicionarán la elección, la asociación o bien, la exclusión entre distintos alimentos y la disponibilidad de los mismos. Así como el acceso a los alimentos, la distribución y el posicionamiento de las relaciones

sociales, los cuerpos implicados y los utensilios empleados estarán atravesados por cuestiones económicas, sociales y culturales. Por ello, las prácticas del comer, llevan en sí mismas las condiciones materiales de existencia que no solo restringirán las diferentes acciones y sus resultados, sino también darán lugar a la conformación de cuerpos de clase; volviéndose así objeto de estudio que habilita la comprensión de los procesos de estructuración social (Dettano y Boragnio, 2022; Boragnio, 2021).

Considerando la complejidad del acto alimentario y tomando lo anteriormente mencionado, es preciso apropiarlo como un medio de análisis de los conflictos entre clases, las relaciones de poder y la división de los trabajos por sexo (Eynard y Huergo, 2010), donde intervienen el tiempo- espacio y la distribución de los cuerpos en los mismos; entendiendo a las prácticas alimentarias como el conjunto de acciones familiares, individuales o colectivas desplegadas a los fines de procurar alimentos que incluyen la preparación y el consumo, pero también los modos de acceder a los mismos (Ibáñez y Huergo, 2012).

En nuestra sociedad, los alimentos y nutrientes a los que podemos acceder están directamente determinado por la posibilidad de compra. Exhibiendo la complejidad del hecho alimentario, Aguirre (2004) menciona como en Argentina, desde los 80´ confluyen una serie de factores que inciden sobre la capacidad de acceso a los alimentos: el aumento de los precios de los mismos, la caída del salario y el aumento de la desocupación. Se combina, para la autora, la caída de la capacidad de compra con unas políticas de asistencia que no logran compensar las pérdidas (Dettano y Boragnio, 2022).

Todos los factores expresados anteriormente, tendrán como resultado que en torno al acto alimentario se configuren diversas formas de hacer. De esta manera, diferentes estudios han dado cuenta de las múltiples estrategias domésticas de consumo que son aprehendidas y orientan la acción para acceder a los alimentos, prepararlos y comerlos con otros (Aguirre, 2005; Celestino, Mulki y Sordini, 2022); las tareas implicadas y los modos de preparación amoldados a cierta infraestructura, al combustible disponible para la cocción y a los utensilios y el espacio que se posee para desarrollar la tarea (Arnaiz, 1996; Boragnio y Pastormerlo, 2022) y a su vez, los múltiples actores implicados y las relaciones que se desarrollan en torno al mismo (Pastormerlo y Chahbenderian, 2022; Faracce Macia y Dettano, 2022).

En Argentina, la década del ochenta inauguró, junto con el crecimiento del desempleo y la caída de los salarios, un proceso de cambio en el patrón alimentario, que se profundizó en la década del noventa y se instaló definitivamente luego de la crisis político-económica del 2001 (Aguirre, 2004), transformando los modos de vinculación y sensibilidades en torno a la comida y las formas de comer. Es en este contexto de crisis y emergencia social, que emergen los comedores y merenderos como una acción espontánea para paliar las necesidades alimentarias. Estos se transformaron en un eje estructurador de la organización cotidiana de los hogares, configurando vivencialidades en las que las solidaridades se organizan para aliviar el conflicto del hambre (Sordini, 2020) y preparándose, a su vez, como actores suturadores cuyas actividades confluyen complementariamente y en conjunto con las del Estado (Scribano y Cabral, 2009; Pastormerlo y Chahbenderian, 2022).

En relación con la crisis producida por la pandemia de COVID 19, se aumentaron las partidas presupuestarias destinadas a estos espacios, y se otorgaron distintos incentivos y bonos excepcionales a las y los trabajadores comunitarios (Faracce Macia, 2021). En el diseño de las políticas subyacen las tareas de autoorganización y auto responsabilización que implica acceder y sostener en el tiempo el funcionamiento de los comedores comunitarios. Por lo que se trata de una modalidad que carga en los agentes la responsabilidad del bienestar, matizando y adaptando las estrategias de autoorganización a los recursos y a los usos políticos del hambre en cada coyuntura socio-histórica (Sordini, 2020).

Se analizará a partir de entonces, el modo en que los actores y actrices de los comedores y merenderos mencionados llevan adelante las prácticas del comer y garantizan así el plato de comida en el día a día.

3. Notas metodológicas

En este apartado se introducen algunos elementos de la estrategia metodológica empleada y el trabajo de campo desarrollado, de modo de dar cuenta de su pertinencia para el abordaje del objetivo perseguido.

Para el análisis de las imágenes, partimos de una investigación previa, realizada a través de una etnografía virtual en Facebook de comedores y merenderos de General Pueyrredón y La Matanza. La misma incluyó la observación de perfiles, páginas y grupos, así como entrevistas virtuales a quienes gestionan/organizan dichos espacios. La indagación persiguió conocer sobre sus orígenes, organización, los actores implicados y las relaciones que emergen de sus actividades; como así también, las vivencialidades y emociones que se configuran en las mismas (Dettano y Boragnio, 2022).

En esta oportunidad, nos proponemos realizar un análisis de las prácticas alimentarias desarrolladas en los comedores y merenderos, las características de los espacios, los actores y actrices implicados/as y la disposición de sus cuerpos. Esta exploración la llevamos a cabo mediante la observación de las imágenes publicadas en los Facebook de los comedores y merenderos entrevistados. En primer lugar, se realizó una matriz con el conjunto de Facebook. De cada uno de estos, diferenciamos: nombre del comedor, localidad, link, foto de perfil y foto de portada (donde apuntamos una breve descripción) y link de cada una de las imágenes que conformaron nuestra muestra con la descripción correspondiente a cada una de estas en la columna consecutiva. La selección de imágenes que constituyeron la muestra, se desarrolló mediante un muestreo programado (Olivares, 2009) a nivel grupal: se acordó analizar aquellas correspondientes al período de inicios del 2020 hasta mediados del 2021 y fueron elegidas aquellas que reunían los elementos asociados a nuestro eje de análisis (actores, disposición del cuerpo y espacios). De este modo, se seleccionaron un total de 20 imágenes.

Finalmente, se realizó una descripción densa de cada una de las imágenes con el objetivo de develar los criterios sociales selectivos, entendiendo que cada fotografía es una selección de un conjunto de posibilidades presentes en el horizonte durante un determinado instante (Mauad, 2005: 469) es decir, un proceso de creación de significado. Así, mediante este ejercicio, se buscó develar aquello que no es aparente a primera vista, pero que otorga sentido social a la imagen. Por último, seleccionamos de dicha descripción, lo relevante según nuestros ejes de interés en torno a las prácticas alimentarias: las características del espacio, los actores y actrices implicados, la disposición de los cuerpos y sus poses. En el apartado siguiente, proponemos un recorrido por alguno de los elementos salientes del análisis.

4.Análisis de imágenes

4.1 Hacer con lo que se tiene

Es posible reconocer ciertas características en relación con las condiciones materiales y la espacialidad de la que disponen los comedores y merenderos y cómo estas determinan en forma directa, la organización de las tareas y la distribución de los cuerpos al realizarlas.

En algunos casos, como en la imagen 1, 2 y 3, observamos que las tareas se llevan adelante en espacios abiertos. Frente a estas condiciones, las personas aparecen abrigadas (con buzos, camperas, bufandas o varias prendas superpuestas), se encuentran dentro de espacios que no disponen de ambientes separados y cuentan con paredes de madera (las cuales no se encuentran herméticamente unidas) o bien materiales más flexibles y menos resistentes como lona o directamente se encuentran expuestos a la intemperie. A su vez, se observa que el suelo es de tierra y, en la imagen número 2, el mismo se encuentra poblado de escombros.

Imagen 1



Fuente: Facebook, 04/07/2020, Merendero. La Matanza.

Imagen 2



Fuente: Facebook, 18/12/2020, Merendero. Isidro Casanova.

Imagen 3



Fuente: Facebook, 12/06/2020, Comedor y Merendero. González Catán.

Por otro lado, en las imágenes se logra apreciar el uso de elementos de elaboración casera para llevar adelante las tareas culinarias. En el caso de la imagen 1, se logra distinguir el uso de una parrilla construida con un "tonel" de chapa, para la cocción de los alimentos mediante el empleo del fuego. Asimismo, ponen al servicio de las tareas, aquellos elementos con los que ya cuentan y que, a su vez, tienen otra funcionalidad: una palangana (elemento que se asocia generalmente a tareas de limpieza), es empleada para el amasado de un panificado (posiblemente se trate de tortas fritas, dada la característica de la masa estirada que aparece en el borde de la misma: su forma y el agujero que presenta en el centro). Al analizar la imagen 2, se observan condiciones similares, si bien en este caso cuentan con una rejilla, esta no tiene un soporte: los escombros cumplen con la función de sostén de la olla sobre la rejilla y a su vez, funcionan como soportes de la misma.

De esta manera, resulta evidente el modo en que los diferentes constreñimientos socio-económicos influyen de manera directa en las prácticas alimentarias. Se trata de prácticas que llevan en sí mismas las condiciones materiales de existencia que restringirán las diferentes acciones implicadas (Dettano y Boragnio, 2022). Sin embargo, y más allá de las restricciones materiales a los que se encuentran expuestos, la alimentación es resuelta diariamente según las posibilidades. Es decir, se despliegan diferentes estrategias alimentarias poniendo al servicio aquello con lo que se cuenta para poder sostener en el tiempo el funcionamiento de los comedores (Sordini, 2020).

A su vez, tal como señalan Boragnio y Pastormerlo (2022), en los comedores bajo estudio, los alimentos frescos son un bien escaso, lo que determina la configuración de un menú determinado. A esto se le suman, las limitaciones de vajilla, los recursos necesarios para cocinar y la tecnología de cocción; disponiendo, muchas veces, de un solo fuego y un solo recipiente, lo que también limitará lo que se pueda cocinar. Estas restricciones materiales, han sido expresadas en entrevistas realizadas a personas que gestionan estos espacios. Presentamos aquí un fragmento de las entrevistas: *"En la pandemia bueno cocinamos a fuego, luego de a poquito conseguimos un mechero. nos donaron un tubo de gas y así seguimos haciendo donaciones para hacer las recargas" (Comedor N°17, Partido GP).*

Sin embargo, en otras imágenes se observa que las condiciones materiales son diferentes (Imagen 4). Aparece un ambiente ordenado y calefaccionado (se observa detrás de las mujeres, la existencia de un perchero con abrigos colgados), equipado con utensilios de cocina (pava, bacha para la limpieza de utensilios, muebles con elementos de cocina dispuestos y ordenados en sus estantes). A su vez, las mujeres están vestidas con ropa "especializada" para realizar las tareas: llevan puestos delantal y cofia. Asimismo, en la imagen 5, se dispone de cocina y microondas.

Imagen 4



Fuente: Facebook, 19/05/2021. Comedor. Mar del Plata

Imagen 5



Fuente: Facebook, 14/04/2021, Merendero. Mar del Plata.

Además, se destaca el gran tamaño de los elementos de cocina utilizados (ollas, palangana, palo largo y grueso) que da cuenta del volumen de alimentos que día a día se prepara en los comedores y, por ende, de la cantidad de bocas a alimentar, lo que aumentó tras la pandemia (Dettano y Boragnio, 2022), cuyo contexto situó en lugar protagónico a la asistencia alimentaria. Esta situación también es relatada por los protagonistas:

> *R: Lo que se nota es que no desciende la gente*
>
> *R: Siempre se suman más personas*
>
> *R: Nosotros hablamos mucho con la gente y nos comenta la preocupación por la falta de trabajo*
>
> *O cómo perdieron su empleo a causa de la pandemia La gran mayoría son chan-gueros o trabajan en la calle*
>
> *R: Así que esto los golpeó muy duro*
>
> *(E:2, espacio comunitario en el que se realizan ollas populares, Laferrere).*

4.2. El hacer colectivo y la disponibilidad de los cuerpos

A través de las imágenes son expuestas cada una de las instancias que constituyen el proceso de elaboración de los alimentos, así como los actores y actrices que intervienen en el espacio y la disponibilidad de los cuerpos.

Con respecto al hacer y lo que implica “llevar adelante” un comedor, se aprecia el desarrollo de múltiples tareas que involucran la búsqueda de donaciones (Imagen 13, 17) y el armado correspondiente del plato de comida: desde abrir latas (Imagen 6), amasar (Imagen 7), picar las verduras y/o la carne (Imagen 8 y 9), hasta el armado de las preparaciones para su cocción (Imagen 10) y el momento de servir o preparar las viandas y/o bolsones para distribuir a las familias (Imagen 11, 13, 17).

Imagen 6



Fuente: Facebook, 16/04/2021, Comedor. La Matanza

Imagen 7



Fuente: Facebook, 25/06/2021, Merendero. Mar del Plata.

Imagen 8



Fuente: Facebook, 12/06/2021, Merendero y Comedor Mar del Plata.

Imagen 9



Fuente: Facebook, 06/11/2020. Comedor. Mar del Plata.

Imagen 10



Fuente: Facebook, 03/08/2021, Comedor. Mar del Plata

Imagen 11



Fuente: Facebook, 14/04/2021, Merendero. Gregorio de Laferrere.

Al detenernos en el proceso de elaboración de los alimentos, podemos analizar las diferentes tareas y el tipo de distribución del trabajo, así como la disponibilidad de los cuerpos al momento de cocinar.

En relación con el tipo de distribución de trabajo se observa que este se organiza en forma colectiva (imagen 7, 9 y 11) y en otras ocasiones, aparece solo una persona realizando una tarea específica (como la apertura de latas) en un espacio concreto para el desarrollo de la tarea (imagen 6). En la imagen 11 se observa una distribución de tareas entre las mujeres agrupadas, de pie, alrededor de una mesa alargada: dos de ellas se ocupan de servir (cada una sirve una preparación específica: en la cubeta de acero profunda se observa la predominancia del color rojo de lo que pareciera ser una ensalada de tomate y en la asadera rectangular, un pastel de papa) y tres de ellas esperan con tuppers en mano, el cual extienden y disponen para que se le vierta la preparación.

Lo mismo sucede en la imagen 9, por un lado, dos mujeres y un hombre se encargan de cortar las verduras (morrón verde y papa) sobre unas tablas de madera y, por otro lado, otro hombre

organiza y ordena cartones de puré de tomate. En esta ocasión, también aparecen de pie, agrupados alrededor de una mesa cuadrada, esta vez, más pequeña que la de la imagen anterior.

Así, las tareas se realizan mayoritariamente de manera colectiva, donde intervienen tanto varones como mujeres. Sin embargo, durante la selección de imágenes para la conformación de la muestra, se destaca la presencia y participación femenina en la cocina, tanto en tareas individuales como colectivas ligadas a la preparación de alimentos (Imagen 1, 4, 7) y en la búsqueda de donaciones (Imagen 13, 17). En lo individual, ellas son fotografiadas revolviendo la olla (Imagen 3 y 18); amasando (Imagen 5); abriendo latas (Imagen 6); trozando pollo (Imagen 8); preparando relleno de empanadas (Imagen 10), exhibiendo las viandas listas (Imagen 13); seleccionando paquetes de yerba para los bolsones (Imagen 17) y sirviendo la comida (Imagen 16). Por lo que, las mujeres aparecen como las protagonistas en el espacio cocina. (Gracia-Arnaiz, 2014).

Además, no sólo hay mayor disposición de cuerpos femeninos que proveen el alimento, sino que también son en su mayoría mujeres quienes los reciben (Imagen 20). Las entrevistadas afirman que su asistencia está apuntada a niños/as en edad escolar, luego a mujeres embarazadas y mujeres madres que no tienen pareja: "*Nuestro comedor está apuntado a niños menores de 12 años, mamás solteras y adultos mayores en el cuál cocinamos por el momento para 65 personas y se les da en viandas por protocolo." (Comedor N° 7, Partido GP).*

Los varones, por su parte, aparecen en las imágenes realizando tareas asociadas a la manipulación, preparación y distribución de los alimentos (Imagen 2, 9, 12). Además, en una de las imágenes se observa a uno de ellos vestido con ropa "especializada" para realizar este tipo de labores (delantal y guantes de látex). El hecho de que los varones aparecen en menor medida, permite reflexionar el modo en que la división sexual del trabajo se reproduce al interior de los espacios comunitarios.

Por otro lado, se destaca el uso de barbijo y guantes de látex, por parte de los actores y actrices que intervienen en el espacio de la cocina (Imagen 1, 4, 5, 6, 7, 11, 12 ,17), elementos que se han sumado a la actividad del comedor, producto de la necesidad de adaptarse de manera repentina a las nuevas necesidades de higiene y cuidado durante la pandemia.

A continuación, citamos el fragmento de una entrevista que describe esta nueva adquisición y cómo debieron "rebuscársela" para poder seguir ayudando a las familias:

…se nos complicó con la pandemia que tuvimos que preparar las viandas (...) nos tuvimos que adaptar a todo eso, a los cuidados, a usar barbijo, a los cuidados que teníamos que tener, el alcohol y todo… (...) nos rebuscamos nosotros como podemos para poder ayudar a las familias (...) antes no, antes estábamos bien porque damos la merienda acá y se llevaban cosas para sus casas, para compartir con sus familias. Pero ahora se complicaba más por esto de la pandemia que, una que no se puede andar mucho para buscar donaciones y está muy complicado (...) se llevan las viandas a su casa, antes si, se quedaban acá en el comedor que, era más lindo, era re lindo, pero bueno, con esto de la pandemia, lamentablemente, se tienen que llevar las viandas a su casa. (E:17, Comedor N° 111, Mar del Plata).

Imagen 12



Fuente: Facebook, 17/06/2021. Merendero y comedor. Mar del Plata

El hacer no se reduce sólo a la preparación de los alimentos y su distribución en el espacio físico del comedor, sino que se extiende a la búsqueda de donaciones y por ende la formación de redes locales que actúan como soportes. En la imagen 13 y 14, se encuentran dos mujeres posando con bolsas de consorcio y bolsas de tela dispuestas en una vereda. En la publicación nombran y agradecen a "Roperito comunitario"[1] y aparecen fotos de las mujeres yendo a buscar las donaciones por medio del transporte público. En la imagen 13, una de ellas aparece con los pulgares hacia arriba, mirando a cámara y las bolsas a sus pies, mientras que la otra mujer -en la imagen 14- aparece agachada y mira a la cámara sonriente.

Es claro como el hacer y el sostenimiento de las actividades en los comedores y merenderos, muchas veces, depende de la provisión de recursos por parte de redes locales de proximidad y cercanía por las cuales sienten un mayor apoyo, un mayor compromiso para con la organización y la labor que realizan, siendo caracterizadas como "personas de buen corazón" y "gente buena que comparte" (Pastormerlo y Chahbenderian,2022):*"Hoy nosotros estamos funcionando gracias a las donaciones de personas de buen corazón y de quienes decidieron acompañar esta noble causa*" (Entrevista Nº 21, Mar del Plata.)

Imagen 13



Fuente: Facebook, 20/08/2021, Merendero. Ciudad Evita.

[1] En la información de su perfil de Facebook anuncia ser una agrupación de "gente del barrio para el barrio".

Imagen 14



Fuente: Facebook, 20/08/2021, Merendero. Ciudad Evita.

Todo esto da cuenta de la diversidad de tareas que implican las prácticas alimentarias y como es necesario una organización para que estas puedan ser llevadas adelante de modo que den respuesta al volumen de la asistencia y de la necesidad.

Imagen 15



Fuente: Facebook, 10/10/2021. Comedor. Mar del Plata.

Imagen 16



Fuente: Facebook, 21/07/2021, Merendero. Mar del Plata.

Imagen 17



Fuente: Facebook, 22/08/2021, Merendero. La Matanza.

Imagen 18



Fuente: Facebook, 28/05/2021. Comedor. Mar del Plata

Otra característica de las imágenes tiene que ver con la disponibilidad y las diferentes poses en la que son fotografiados los cuerpos implicados en el hacer: aparecen de costado, de frente o de espaldas y muchas veces, encorvados y/o agachados (imagen 8,9,18).

Esto último, una vez más, da cuenta de que las personas que participan allí ponen a disposición y condicionan todo aquello que tienen a su alcance para llevar adelante las tareas, incluso amoldando sus cuerpos. Por ejemplo, en la imagen número 8, la persona troza un pollo en una mesa pequeña, baja; por lo que debe permanecer agachada durante la realización de la tarea.

En lo que refiere a la gestualidad de los cuerpos, en aquellas imágenes donde se manipulan los alimentos (abrir latas, amasar, revolver olla, rellenar empanadas, picar verduras), las personas concentradas en su tarea no miran a cámara y parecieran no advertir que son fotografiadas y que la imagen es tomada por otra persona que captura el momento de trabajo.

Por otro lado, al momento de servir o distribuir la preparación en viandas (imagen 15, 16) la imagen ya no es casual, sino que las mujeres miran a la cámara, con una pose a modo de exposición del resultado final (cucharón inclinado mostrando preparación, brazos desplegados a modo de muestra de bandejas distribuidas en mesada). A su vez, ellas aparecen sonrientes. En la imagen 15 si bien llevan puestos barbijos que tapan sus rostros, se logra advertir la gestualidad en la mirada.

Las poses en estas últimas, reflejan y se complementan con fragmentos de las entrevistas donde las protagonistas expresan que sienten orgullo, satisfacción y felicidad de poder ayudar, acompañar a otras personas y lograr cumplir con el objetivo de garantizar un plato de comida un día más, desplegando en las prácticas del día a día, una determinada política de las sensibilidades ligada a la ayuda[2] (Mairano y Faracce Macia, 2022; Pastormerlo y Chahbenderian, 2022): *"Termino agotada pero me siento triunfadora cada día que puedo ayudar" (Entrevista N° 14. Partido GP)."* "*... Fue duro*

[2] La política de sensibilidades de la ayuda es presentada y trabajada en el capítulo titulado ""Te pido que toques a la gente para que quiera colaborar" un análisis visual de ayuda, solidaridad y religiosidad en los comedores comunitarios de la Provincia de Buenos Aires" de Constanza Faracce Macia y Julieta Mulki.

ya que solo recibíamos ayuda de la gente solidaria. Pero cumplimos.... Es difícil, pero lo logramos." (Entrevista N° 20, Partido GP).

Imagen 19



Fuente: Facebook, 18/04/2021. Comedor, González Catán.

Imagen 20



Fuente: Facebook, 14/04/2021. Merendero, Gregorio de Laferrere.

5. **Reflexiones finales**

El recorrido realizado en estas páginas, a través del análisis de imágenes que los/as participantes de los comedores y merenderos suben a sus redes sociales, da cuenta de múltiples cuestiones. En primer lugar, se logra identificar las restricciones materiales que afrontan algunos espacios y el modo en que los actores y actrices implicados adaptan materiales, ajenos a la cocina, que tienen a disposición para poder utilizarlos con esos fines. En segundo lugar, queda expuesta la multiplicidad de tareas que se llevan a cabo para garantizar el plato de comida, donde se destaca el hacer colectivo y el protagonismo femenino. Además, los cuerpos también se amoldan a las condiciones materiales de los espacios haciendo de ellos mismos materialidad moldeable.

BIBLIOGRAFÍA

AGUIRRE, P. (2004) Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Buenos Aires: Capital Intelectual.

ARNAIZ, M. (1996) Paradojas de la alimentación contemporánea. Icaria. ISBN: 9788474262971

BORAGNIO, A. (2021). "<<Compro>>, <<llevo>>, <<elijo no comer>>: prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas" Aposta. Revista de Ciencias Sociales. N°90. http://www.apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio2.pdf

BORAGNIO, A. y PASTORMERLO, E. (2022). "Preparaciones y nutrientes en tiempos de COVID-19: comedores y merenderos entre múltiples deficiencias", en Dettano, A y Boragnio, A (comp.). El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia (pp.74-102). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

BUCK-MORSS, S. (2004). "Estudios visuales e imaginación global." Revista Estudios Visuales, Nº2.

CENA, R. (2019). "Discusiones en torno a los cuidados sociales: ¿hacia una triple jornada? Reflexiones desde poblaciones destinatarias de políticas sociales." Aposta Revista de Ciencias Sociales Nº 81, p. 22-37.

CEPAL, (2010) "Manual de uso del Observatorio de Igualdad de Género de América Latina y el Caribe".

CHAHBENDERIAN, F. (2020). "¿Empoderadas? Discusiones a partir de las vivencias de mujeres beneficiarias de Programas de Transferencias Condicionadas de Ingresos (PTCI)", en: Victoria D´Hers y Aldana Boragnio (comps.), Sensibilidades y feminidades: mujeres desde una sociología de los cuerpos/emociones. Bs. As.: Estudios Sociológicos Editora. pp. 143-164.

CRAVINO, M. C., FOURNIER, M., NEUFELD, M. R. y SOLDANO, D. (2002). "Sociabilidad y micropolítica en un barrio bajo planes", en: Luciano Andrenacci, Cuestión Social y política social en el Gran Buenos Aires. Bs. As. Buenos Aires, Argentina: UNGS - Ediciones Al Margen. p.56-79.

DAEREN, L. (2004). "Mujeres Pobres: ¿Prestadoras de servicios o sujetos de derecho? Los programas de superación de pobreza en América Latina desde una mirada de género." Seminario Internacional "Políticas y programas de superación de la pobreza desde la perspectiva de la gobernabilidad democrática y el género". Ecuador: CEPAL.

DE SENA, A. (2013). "Sobre algunas feminizaciones y las políticas sociales." X Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

DETTANO, A y BORAGNIO, A. (2022). "Una introducción al comer intervenido en pandemia", en: Dettano, A y Boragnio, A (comp.). El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia (pp.9-22). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

FARACCE MACIA, C. (2021). "Intervenciones alimentarias y emociones durante la pandemia de Covid- 19 en Argentina." De prácticas y discursos. Año 9. N° 16.

FARACCE MACIA, C. y DETTANO, A. (2022). "Recursos, actores y elementos involucrados en la gestión de merenderos y comedores comunitarios en el primer año de pandemia en la Matanza", en Dettano, A y Boragnio, A (comp.). El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia (pp.104-133). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

GRACIA-ARNAIZ, M. (2014). "Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas", Revista Panorama Social, 19, p.25-36.

GRASSI, E. (1998). La política social del neoliberalismo. Supuestos que orientan la acción y problemas pendientes. Buenos Aires, Mímeo.

HALPERIN WESBURD, L. (2009). "Cuestiones de género, mercado laboral y políticas sociales en América Latina: caso Argentina". Documentos de trabajo N°13. Buenos Aires: CEPED-UBA.

IBAÑEZ, I. y HUERGO, J. (2012). "Encima que les dan, eligen", políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares." Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad *(RELACES)* N° 8, año 4, p. 29-42.

LE BRETON, David (2007) El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Editado por: Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.

MAIRANO, V. y FARACCE MACIA, C. (2022). "Prácticas y emociones en la gestión de comedores y merenderos de la Provincia de Buenos Aires. Continuidades antes y durante la pandemia". En Dettano, A y Boragnio, A (comp.). El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia (pp. 164-190). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

MAUAD, A.M. (2005). "Fotografía e historia, interfases", en Aguayo, Fernando y Roca, Lourdes (coords.), Imágenes e investigación social. Instituto Mora, México, p464-474.

OLIVARES, M. (2009). “Metodología de la sociología visual y su correlato etnológico.” Argumentos (Méx.). 2009, vol.22, n.59, pp.165-184.
PASTORMERLO, E y CHAHBENDERIAN, F (2022). “No es solo cocinar…” Notas sobre las emociones sociales en los procesos de organización y logística en comedores de Mar del Plata”. En DETTANO, A y BORAGNIO, A (comp.). El comer intervenido: de continuidades y actualizaciones en pandemia (pp. 24-49). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
PAUTASSI, L. (2007). “El cuidado como cuestión social desde un enfoque de derechos. Documento de Trabajo.” Serie Mujer y desarrollo. Santiago de Chile: CEPAL.
RODRÍGUEZ E. C. y MARZONETTO, G. (2015) Organización social del cuidado y desigualdad. Perspectivas de Políticas Públicas, 4(8), p. 105-134, en INDEC. Hacia la Encuesta Nacional de Usos del Tiempo y Trabajo No Remunerado. 2020 p.105.
SCRIBANO, A. y CABRAL, A. 2009. “Políticas de las expresiones heterodoxas: el conflicto social en los escenarios de las crisis argentinas” Convergencia Revista de Ciencias Sociales Nº16 (51): 129-155
SOJO, A. (1990) “Naturaleza y selectividad de la política social.” Santiago de Chile: Revista de la CEPAL, Nº 41.
_____(2003) “Vulnerabilidad social, aseguramiento y diversificación de riesgos en América Latina y el Caribe”. Revista de la CEPAL Nº 80, p. 121-140.
_____(2007) “La trayectoria del vínculo entre políticas selectivas contra la pobreza y políticas sectoriales”. Revista de la CEPAL Nº 91, p.111-131.
SOLANS, A. (2016). “Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires. Trayectorias de migración, políticas públicas y comensalidad familiar.” VIII Investigación en Antropología Social Santiago Wallace 27, 28 y 29 de julio del 2016.
SORDINI, M.V. (2020). “Comedores comunitarios: acceso a los alimentos y preparaciones posibles. Experiencias colectivas en la provincia de Buenos Aires.” Revista Encrucijadas, vol. 20, p. 1-22.
SUÁREZ, H.J. (2005). “Cómo descifrar sociológicamente una fotografía”. Revista Temas Sociológicos Nº 10.