

# **Continuidades y discontinuidades de las prácticas del comer en contexto de pandemia.**

Mariela Angela Ferrari y Angélica De Sena.

Cita:

Mariela Angela Ferrari y Angélica De Sena (2021). *Continuidades y discontinuidades de las prácticas del comer en contexto de pandemia. XIV Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-074/350>

# **Continuidades y discontinuidades de las “prácticas del comer” en contexto de pandemia**

Ferrari, Mariela Angela<sup>1</sup>;

De Sena, Angélica<sup>2</sup>

## **1. Introducción**

La presente ponencia se enmarca en un proyecto más amplio presentado y aprobado en la convocatoria “Ciencia y Tecnología contra el Hambre” del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Nación<sup>3</sup> y corresponde a los avances del estado del arte de un plan de tesis en proceso de presentación.

Nos proponemos reflexionar sobre las continuidades y discontinuidades que se cristalizan en las “prácticas del comer” entre los hogares y los comedores comunitarios a los que concurren las familias del Municipio de La Matanza, a partir de la identificación y descripción de aquellas prácticas referidas a los modos de acceso, formas de preparación, reemplazos de alimentos por otros en la misma estructura culinaria y distribución intrafamiliar de los alimentos y/o comidas en estrecha vinculación con las transformaciones que se han dado en la organización de la vida familiar a partir de las medidas sanitarias implementadas.

Se espera haber realizado un primer contacto con las organizaciones colectivas y comunitarias existentes en torno a la alimentación entre los meses de septiembre y octubre del corriente año.

Asimismo, presentaremos una propuesta metodológica, entendiendo que la *complejidad del hecho alimentario* exige un enfoque multi-método con diversidad de estrategias de recolección y análisis de datos (De Sena, 2015).

## **2. Breve descripción del Municipio de La Matanza**

Desde sus inicios, la Universidad Nacional de La Matanza (UNLaM) se ha caracterizado por promover la realización de investigaciones que permitan “conocer” el municipio desde diferentes perspectivas disciplinares. Desde el año 2017, el Observatorio Social primero y luego el Centro de Investigaciones Sociales, se ocupa de revisar la “cuestión social” del municipio con especial énfasis en los múltiples cambios que se producen en el

---

<sup>1</sup> Lic. en Nutrición (UBA). Maestranda en Metodología de la Investigación Científica (UNLa). Docente-investigadora Departamento Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de La Matanza.

<sup>2</sup> Dra. en Ciencias Sociales (UBA). Investigadora CONICET-UNLaM; IIGG-FSOC-UBA

<sup>3</sup> ID del proyecto: C27. Título: Fortaleciendo redes comunitarias para una alimentación Segura y Soberana en el Municipio de La Matanza. La Universidad en el Territorio. Directora: Brito, Graciela Mabel. Vigencia: Septiembre/2021 a Agosto/2023.

orden económico, social, tecnológico, y por ende de interacciones sociales. Estudios anteriores a la pandemia describen condiciones preexistentes de desigualdad social y de precariedad en al menos cinco grandes dimensiones: acceso a los servicios, nivel de hacinamiento, estudios alcanzados, condiciones laborales, y por ende en las condiciones básicas de vida (De Sena, 2020).

Directamente vinculados con las “prácticas del comer”, se destacan los resultados obtenidos a partir de la construcción de un índice que contempla aspectos económicos, de salud, de educación, laborales y de hábitat: en promedio solo el 58% de los hogares alcanzaba las condiciones básicas de vida con situaciones diferenciales según los barrios y su ubicación en el primero, segundo o tercer cordón del Municipio. El promedio de la disponibilidad de red de gas natural en las viviendas era del 72%. Sin embargo, en el segundo cordón era del 60% y en el tercer cordón apenas alcanzaba el 54%. Lo mismo sucede con el origen del agua que se utiliza para cocinar y beber. En el segundo y tercer cordón se presentaron valores de 82-84% y se destaca un 10% de familias que refirieron comprar bidones de agua (De Sena & Bareiro Gardenal, 2019).

En un estudio realizado en 2019, aproximadamente, un 50% de los hogares de La Matanza refirió haber recibido algún producto (alimentos, medicamentos, colchones, vestimenta) por parte de organismos públicos y/o privados en los tres meses anteriores al momento de la encuesta (De Sena, Val, Dettano, Lazarte, & Bareiro Gardenal, 2020).

Más recientemente, en los inicios de la pandemia de SARS-CoV-2 y para conocer los comportamientos de la población de La Matanza a partir del aislamiento social, preventivo y obligatorio establecido por las autoridades nacionales en el decreto 297/2020<sup>4</sup>, se realizó una encuesta online en base a la aplicación un formulario auto-administrado (Google Form) de 1543 casos pertenecientes a 15 localidades. En dicho relevamiento se observó que el 22.5% solicitó el Ingreso Familiar de Emergencia (IFE)<sup>5</sup> al momento de la realización de la encuesta (abril de 2020). Este porcentaje se corresponde con estudios anteriores en los cuales se observó que en el 26.2% de los hogares de La Matanza se encuentra al menos una persona que recibe un programa social de atención a la pobreza (De Sena, 2020).

### **3. Las “prácticas del comer”: entre el hogar y el comedor comunitario**

Son numerosos los estudios alimentarios que analizan los consumos tanto en los hogares como en espacios comunitarios, desde múltiples perspectivas metodológicas y

---

<sup>4</sup> Ver <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/227042/20200320>

<sup>5</sup> En el marco de la emergencia sanitaria, el gobierno nacional dispuso un Ingreso Familiar de Emergencia (IFE) destinado a trabajadores informales y monotributistas de las primeras categorías, con un monto de \$10.000. solo para un integrante de la familia (priorizando la mujer).

disciplinarios. En este apartado destacaremos algunos trabajos realizados en Argentina desde el campo de la nutrición, la antropología alimentaria y la sociología del cuerpo y las emociones.

Corresponde aclarar que en esta ponencia no incluiremos el caso particular de los comedores escolares, sin embargo, no podemos dejar de considerarlo como parte del itinerario cotidiano de niños, niñas y adolescentes integrantes de cada familia.

En un estudio llevado a cabo en un asentamiento urbano informal de la provincia de Córdoba, las autoras destacaron que la organización diaria del comer a nivel familiar en lo que respecta a los ámbitos alimentarios formales incluyeron la casa, el comedor comunitario, el centro de cuidado infantil y el comedor escolar (Huergo & Butinof, 2012).

En el marco del Programa Apoyo a Grupos Comunitarios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) se realizó un estudio de las comidas realizadas por la población adulta migrante beneficiaria. Los resultados señalaron que el consumo de comidas típicas y alimentos autóctonos en los hogares se producía ocasionalmente los fines de semana o en días festivos, razón por la cual eran asociados a sentimientos de felicidad y recuerdos. Por otra parte, si bien los menús de los comedores estaban planificados con platos tradicionalmente “argentinos”, se describieron algunas adaptaciones vinculadas con métodos de cocción y condimentos o reemplazo de algunos vegetales, a fin de aumentar la aceptación de las preparaciones (Figuroa, López, Pérez, & Oharriz, 2018).

Otra investigación con residentes migrantes de CABA se propuso describir las prácticas alimentarias de mujeres procedentes de Paraguay, Bolivia y Perú. Las autoras subrayaron la participación frecuente de estas mujeres en comedores comunitarios, no solo como estrategia para mejorar la seguridad alimentaria de las familias sino como la posibilidad de permanecer en el barrio cerca de sus hijas/os, establecer redes fundamentales para el apoyo social y ampliar la comensalidad más allá del grupo familiar recuperando sentimientos de pertenencia (Solans & Piaggio, 2018).

Un trabajo realizado en comedores comunitarios de barrios populares de la ciudad de Mar del Plata, Buenos Aires, en 2020 tuvo por objetivo describir cómo las comidas ofrecidas en los comedores comunitarios se articulaban con las prestaciones estatales destinadas a los mismos. Si bien el trabajo no contempló directamente las “prácticas del comer” en los hogares, es una realidad que muchos comedores se han instalado en la vivienda de algún referente barrial, lo que amplía el espacio doméstico y lo convierte en un ámbito público que se comparte con la comunidad. Otro aspecto relevante señalado en este trabajo es que la fuerza de trabajo de las mujeres en las cocinas de los comedores se naturaliza y profundiza su rol como responsable de la alimentación, ya no de la familia sino también de las/os vecinas/os. La autora concluyó que en cada preparación no solo quedaron cristalizados los alimentos accesibles, la infraestructura para elaborarlos, el apoyo del Estado, la existencia de redes barriales y organizaciones sociales sino principalmente, quedó en evidencia el sobreesfuerzo

que les demandó a las cocineras preparar comidas que no tengan deficiencias nutricionales tan evidentes: coordinar donaciones y recuperar descartes de hortalizas y frutas del mercado central son algunos ejemplos de estrategias que se implementaron para diversificar la presencia de alimentos frescos en las preparaciones realizadas en los comedores (Sordini, 2020).

En síntesis, sumado a los cambios que podrían haberse dado por la pandemia, los trabajos referenciados reconocen que la asistencia alimentaria transforma la cotidianeidad de las familias, reduce el espacio doméstico e incorpora nuevos contextos, dinámicas y experiencias que además serán diferentes al interior del grupo familiar.

#### **4. Propuesta metodológica**

A partir de lo expuesto queda en evidencia la importancia de proponer estrategias metodológicas que combinen diversas técnicas de recolección y análisis de datos.

Se propone una combinación de técnicas tanto de las ciencias sociales como de las ciencias de la nutrición. En primer lugar, se realizarán entrevistas semidirigidas siguiendo los lineamientos sugeridos por Roxana Ynoub (2015). En la medida que se vaya ganando confianza con la población se realizarán entre dos y tres Recordatorios de 24 Horas (López, Elorriaga, & Ferrari, 2015) a cada grupo familiar en el lapso de un mes, repitiendo el procedimiento para cada integrante si fuera posible, o al menos, en función de la conformación de cada hogar, se intentará indagar en los consumos realizados por los grupos considerados prioritarios en el Plan Nacional Argentina contra el hambre: menores de catorce años; personas gestantes y personas mayores de sesenta años (Ministerio de Desarrollo Social, Resolución 08/2020).

Las entrevistas serán desgrabadas a fin de identificar las categorías recurrentes de manera artesanal y con el soporte del software Atlas-ti. Los recordatorios se analizarán a través del paquete estadístico SPSS y como estrategia metodológica innovadora (Díaz Córdova, 2016), se complementará con un análisis de redes sociales para descubrir las conexiones de alimentos y comidas entre los hogares y los comedores.

Además, considerando que los cuidados y medidas de distanciamiento seguirán vigentes en el transcurso del proyecto, se estima que la mayoría de las interacciones se realizarán a distancia. Para ello, será relevante reflexionar sobre el uso y los alcances de la etnografía virtual (De Sena & Lisdero, 2015) en estudios alimentarios, en tanto existen aspectos vinculados con la ruptura de tiempo-espacio que podrían complejizar aún más la recolección del dato, a saber: a) la relación asincrónica que puede darse en una entrevista o en la obtención de fotografías o videos y la interacción a distancia; b) la inmersión intermitente con el medio; c) las personas entremezclan las prácticas reales y las representaciones, así como los consumos recientes con los consumos habituales.

## 5. Consideraciones finales

Coincidimos en que los estudios como la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) constituyen herramientas fundamentales para realizar un diagnóstico de la situación epidemiológica sobre el estado nutricional, los patrones alimentarios y hábitos de consumo en la población; y que dicha información resulta indispensable para formular políticas públicas que den respuesta a las problemáticas nutricionales, así como para monitorear el impacto de las políticas implementadas. La mencionada encuesta -de fundamental importancia por su alcance nacional- concluye que la calidad nutricional de los patrones alimentarios es baja tanto en niños, niñas y adolescentes como en los quintiles de ingresos más bajos (Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Secretaría de Gobierno de Salud, 2019:60).

Sin embargo, menos representativos y mucho más fragmentados son los estudios que permiten diferenciar lo que sucede al interior de cada hogar en referencia a las “prácticas del comer” y cómo impactan en la conformación de los patrones alimentarios.

En este trabajo, consideramos fundamental incorporar al análisis de los patrones alimentarios, dimensiones que reflejen la tensión que se establece entre los diferentes ámbitos donde una misma persona o grupo familiar realiza una, varias o todas sus comidas. Y si bien no se pretende lograr un alcance de representación nacional, se propone reflexionar sobre estrategias metodológicas innovadoras, que se adapten a la nueva realidad que impone el contexto de pandemia de cuidados y distanciamiento al momento de realizar la recolección de los datos y que permitan describir las continuidades y discontinuidades de las “prácticas del comer” en relación con lo que se consume en los espacios colectivos y lo que se consume en el hogar.

## 6. Referencias bibliográficas

- De Sena, A. (2015). *Caminos cualitativos: Aportes para la investigación en ciencias sociales* (1. ed). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Eds. CICCUS.
- De Sena, A., & Lisdero, P. (2015). Etnografía virtual: Aportes para su discusión y diseño. En A. De Sena, *Caminos cualitativos: Aportes para la investigación en ciencias sociales* (1. ed, pp. 71-99). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Eds. CICCUS.
- De Sena, A., & Bareiro Gardenal, F. (2019). Sobre habitabilidad en La Matanza. *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 145.
- De Sena, A. (2020). ¿Cómo se está viviendo esta cuarentena en La Matanza? *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 150.

- De Sena, A., Val, M. A., Dettano, A., Lazarte, M. B., & Bareiro Gardenal, F. (2020). *Aproximaciones a la cuestión social en La Matanza: Algunas dimensiones para su análisis* (1a ed). San Justo: Universidad Nacional de La Matanza.
- Díaz Córdova, D. (2016). Novedades metodológicas aplicadas a la antropología alimentaria: Modelos basados en agentes y redes sociales. *Salud Colectiva*, 12(4), 635.  
<https://doi.org/10.18294/sc.2016.1008>
- Figueroa, M. E., López, A. M., Pérez, T. A., & Oharriz, E. (2018). Alimentación autóctona y saludable en organizaciones comunitarias de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. *Diaeta (B.Aires)*, 36(165), 16-21.
- Huergo, J., & Butinof, M. (2012). La organización diaria del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina. *Revista española de nutrición comunitaria = Spanish journal of community nutrition*, 18(4), 211-217.
- López, L. B., Elorriaga, N., & Ferrari, M. A. (2015). Capítulo 1. ¿Qué hemos venido utilizando para la evaluación de la alimentación? Desde las hojas de balance, al consumo individual. En E. Carmuega, *Metodologías empleadas en evaluación alimentaria: Una visión iberoamericana* (pp. 17-38). Buenos Aires: Asociación Civil Danone para la Nutrición, la Salud y la Calidad de Vida.
- Ministerio de Desarrollo Social. *Plan Nacional Argentina contra el Hambre*. Pub. L. No. 8 (2020).
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Secretaría de Gobierno de Salud. (2019). 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). Indicadores priorizados. Septiembre 2019. Recuperado 14 de agosto de 2021, de <https://fagran.org.ar/documentos/seccion/organismos-nacionales/2020/01/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2/>
- Solans, A., & Piaggio, L. (2018). Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud. *ConCienciaSocial. Revista digital de Trabajo Social.*, 2(3), 74-90.
- Sordini, M. V. (2020). Comedores comunitarios: Acceso a los alimentos y preparaciones posibles. Experiencias colectivas en la provincia de Buenos Aires. *Encrucijada. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 20(2003).
- Ynoub, R., & Soto Ramírez, R. (2015). *Cuestión de método: Aportes para una metodología crítica. Tomo I*. Cengage Learning.