



Tipo de documento: Tesis de Doctorado

Título del documento: Políticas alimentarias, emociones y sociedad : tres generaciones receptoras de programas alimentarios en el Partido de General Pueyrredon entre 1983 y 2018. V.3

Autores (en el caso de tesistas y directores):

María Victoria Sordini

Angélica De Sena, dir.

Datos de edición (fecha, editorial, lugar,

fecha de defensa para el caso de tesis: 2020

Documento disponible para su consulta y descarga en el Repositorio Digital Institucional de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires.
Para más información consulte: <http://repositorio.sociales.uba.ar/>

Esta obra está bajo una licencia Creative Commons Argentina.
Atribución-No comercial-Sin obras derivadas 4.0 (CC BY 4.0 AR)



La imagen se puede sacar de aca: https://creativecommons.org/choose/?lang=es_AR



6 Capítulo VI: Tres generaciones receptoras de políticas alimentarias

Los modos de transitar el ingreso, permanencia y egreso de los programas alimentarios, vigentes en el periodo 1983-2018, cristalizan el despliegue de las habilidades y prácticas que las personas destinatarias presuponen en las políticas alimentarias. A través de la lectura sobre las trayectorias de las personas de tres generaciones consecutivas que recibieron programas alimentarios se observaron los modos de aprehender, socializar, vivenciar y otorgar sentido a esas experiencias. En las redes de interdependencia que constituyen a la socialización en la implementación de los programas subyacen saberes, prácticas y emociones que se hacen cuerpo y que se transmiten como un legado intergeneracional.

Las destrezas que implica ser receptor de un programa alimentario están contorneadas por normas emocionales que configuran prácticas (modos de ser, de sentir, de hacer, de comer, de cocinar) esperables y habilitadas en ese entorno social. Las complejas relaciones sociales contienen un entramado de reglas que bordean y delimitan cuáles son las prácticas para ser aceptados en la sociedad, esas reglas implican sociabilidades posibles. Sin embargo, esas sociabilidades serán transitadas y experimentadas de un modo particular, contorneando así, los modos de vivencialidad que cada persona agencia. En el dinamismo entre la sociabilidad y la vivencialidad se constituyen las sensibilidades (aceptadas y aceptables) de una sociedad (Scribano, 2015).

En primer lugar se sistematizarán las intervenciones según cada grupo etario para reconocer las continuidades y rupturas en las prácticas de socialización en los programas alimentarios. En segundo lugar se analizarán las tramas de sensibilidades que se configuran en los espacios de sociabilidad y vivencialidad para el acceso y la permanencia en los programas. También se analizarán las emociones asociadas a la pérdida de los programas. Finalmente, se realizará una lectura sociológica sobre el impacto en los tipos de socialización que implicó el cambio en la modalidad de prestación más importante en la trayectoria de los programas, el pasaje de la entrega directa de alimentos a la tarjeta alimentaria.

6.1 El legado intergeneracional

Las diversas generaciones se apoyan unas a otras para optimizar el acceso a los programas de acuerdo a las normas de compatibilidad que los mismos presentan. Los programas alimentarios forman parte de los ingresos de los hogares de manera complementaria con otros programas sociales. A su vez, estas intervenciones también se complementan con otras estrategias para la obtención de alimentos. En todos los casos la generación de los padres y madres y la de los hijos/as se complementan en diversos roles para optimizar todos los mecanismos que permiten aumentar los ingresos y no perder los programas conseguidos anteriormente.

La primera generación, mayor a 56 años, titularizó la recepción de la caja de alimentos del PAN y participó en la organización de la necesidad colectiva del comer mediante los comedores comunitarios de fines de los años ochenta. Además, las mujeres fueron pioneras como Trabajadoras Vecinales en el Plan Vida que inicio en 1994 y continua vigente en la actualidad, ello lo convierte en el programa con mayor trayectoria en la historia de los programas contemporáneos. Si bien las tareas de la trabajadora vecinal son voluntarias, todos los meses recibe la prestación como los/as destinatarios. Esto indica que en su hogar la prestación forma parte un ingreso estable desde hace más de dos décadas.

La segunda generación, durante su niñez, acompañaba a sus padres/madres o abuelos/as a retirar los bolsones de alimentos y almorzaban o cenaban en el comedor comunitario. En su adolescencia comenzaron a participar en la coordinación y gestión de los comedores comunitarios y a reemplazar a sus madres como titulares del Plan Vida, como si fuera una herencia del capital cultural familiar (sensu Bourdieu). En la vida adulta, además de titularizar programas como el CAF acompañan a sus padres y madres a recibir la bolsa de alimentos del Pro-bienestar.

La tercera generación es receptora del programa Plan Más Vida en diferentes etapas de su biografía. Desde su gestación hasta los seis años fueron destinatarios directos, en la actualidad son titulares porque el programa se focaliza, en este momento, en sus hijos/as; tal como se registró desde la voz de Trabajadoras Vecinales.

la mayoría de a las que yo le entregaba la leche, a las chiquitas y a los chiquitos, hoy son papás... por ejemplo, al lado de casa, dos de las nenas a las que yo le entregaba la leche, una tiene 19 y la otra tiene 20, son mamás. Ellas ahora reciben el Plan Vida para sus chiquitos. [Trabajadora Vecinal, 67 años]

Este fragmento a la vez da cuenta que la trabajadora vecinal participa en el programa desde hace veinte años, en esa experiencia es testigo de las trayectorias de los bebés que fueron destinatarios/as de las prestaciones en el 2000 y, en la actualidad, se desempeñan como titulares para administrar la prestación de sus hijos. Esto indica que la misma persona complementa la alimentación de su hogar con el mismo programa en dos etapas de su vida. Además, la tercera generación almorzó o cenó en el comedor comunitario desde su niñez, hacia fines de los años noventa e inicio de los 2000 acompañaban a sus padres a retirar el “tupper” con la comida para comer en la casa con sus hermanos/as; en la actualidad concurren a comedores y lo comparten con sus propios hijos/as.

Por otro lado, los comedores escolares tienen un protagonismo importante en los hogares con niños en edad escolar. La segunda y la tercera generación despliegan estrategias que combinan las prestaciones de comedores comunitarios y escolares para completar la alimentación de sus hijos. En estos hogares el comedor escolar es central en la organización cotidiana de la vida.

Finalmente, mientras la primera generación fue pionera en la implementación del Bono Solidario y en el intercambio de alimentos en el comercio minorista en 1989, la tercera generación desde que administra sus hogares utiliza los programas de transferencias monetarias. Más allá del predominio de esta última modalidad las entregas de bolsas de alimentos secos no han cesado. Por ejemplo, las entregas directas de alimentos de Cáritas, Asistencia a Emergencias y Probienestar han realizado un complemento constante durante todo el periodo en estudio.

La siguiente tabla señala los programas alimentarios que recibió cada generación en cada década que compone al periodo 1983-2018. La condición de receptor/a incluye el rol de titular y/o destinatario/a porque en el desarrollo del trabajo de campo se observó que las prestaciones se comparten con todos los miembros del hogar.

Tabla 9 Programas alimentarios recibidos en cada etapa de sus trayectorias de vida en el periodo 1983-2018 en el Partido de General Pueyrredon

Programas Alimentarios	Periodo	1era Generación 56 años y más	2da Generación 31 a 55 años	3era Generación 18 a 30 años
------------------------	---------	----------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

que reciben en sus trayectorias de vida	1983-1989	Prog. Materno Infantil Plan Alimentario Nacional Bono Solidario Ayuda inmediata (Cáritas)		
	1990-2000	Pro huerta Prog. Municipal de huertas Comedores Comunitarios (Posoco, Fopar) Plan vida Ayuda inmediata (Cáritas)		
		Asoma	Comedores escolares Programa Alimentario Único	
		Programa de desarrollo alimentario integral Programa Alimentario Integral y Solidario Asistencia Familiar directa Clama		Prog. Materno Infantil Promin - Prani
	2000-2010	Pro huerta Prog. Municipal de huertas Comedores comunitarios(Posoco, Fopar) Plan más vida Complemento Alimentario Familiar Unidos PEA PNSA Ayuda inmediata (Cáritas)		
		Pro Bienestar Soporte Alimentario para adultos mayores	Clama	Prog. Materno Infantil
	2010-2018	Pro huerta Prog. Municipal de huertas Comedores comunitarios (Fopar, Red Espacios Comunitarios) Complemento Alimentario Familiar PNSA AUH Prog. Asistencias Alimentarias Especiales para celíacos Ayuda inmediata (Cáritas)		
		Pro Bienestar Soporte Alimentario para adultos mayores	Plan más vida Creciendo Sanos(Cáritas)	

Fuente: elaboración propia

Como se ilustra en la tabla N° 9 las trayectorias de vida permiten un pasaje de programa en programa según los periodos históricos o las etapas del ciclo vital en la que las intervenciones se focalizan. Las intervenciones alimentarias se vivencian desde el vínculo intrafamiliar en el interior del hogar. La madre, el padre y los/as hijos/as comparten la

experiencia de recibir el programa y socializan en el contexto de esa intervención; por ejemplo, al realizar los trámites para el acceso, completar los requisitos para la permanencia (controles médicos y las planillas que se entregan a la trabajadora vecinal), el uso de la prestación en relación al retiro de la bolsa de alimentos o compras con la tarjeta magnética, las preparaciones que se realizan con esos alimentos, etc.

Todas esas habilidades y prácticas de los destinatarios/as y/o titulares presuponen a la intervención alimentaria porque en esas acciones tiene lugar la estructuración social (Giddens, 1998). Es decir, la estructura se materializa en el tiempo y en el espacio a través de la acción porque contornea los límites de las interacciones y moldea los modos de sociabilidad entre los destinatarios, las trabajadoras vecinales y los centros de atención primaria de salud. Siguiendo al autor, "las estructuras que no pueden elevarse a la conciencia de los actores, nunca y en ningún caso, pueden desplegar fuerza orientadora de la acción" (Giddens, 1998: 61-62). Por lo tanto, las prácticas del saber-hacer, y del saber-ser destinatario/a o titular, permiten el acceso y garantizan la permanencia en el programa. Conocer a la trabajadora vecinal, los requisitos del programa, los recorridos que llevara la documentación que se entrega, el acceso a la prestación y las contraprestaciones requeridas son condición y resultado de la propia acción que reproduce las condiciones estructurales de generación en generación.

6.2 Emociones en el ingreso, permanencia y egreso de los programas

Los programas alimentarios contornean espacios de sociabilidad en distintos momentos de las trayectorias de vida. De manera analítica se distingue el momento del ingreso relacionado a las interacciones y prácticas que se despliegan al conocer el programa, los requisitos de focalización y trámite de acceso. El momento de permanencia se relaciona con las prácticas y saberes vinculados al contenido de las prestaciones, frecuencia de entrega, fechas de depósito de las transferencias monetarias, requisitos que garantizan la permanencia, contraprestaciones y compatibilidad para acceder a otros programas. El momento del egreso en algunos programas se prescribe por la focalización etaria, por ejemplo en el Plan Más Vida al cumplir seis años se desvincula al niño/a del programa, en cambio, otras intervenciones realizan entrevistas de seguimiento sobre las condiciones de NBI o LP de los/as destinatarios, en caso de superarlas se retira la prestación. Sin embargo,

en la mayoría de los programas las condiciones de egreso no se especifican, no están pautadas o no se realiza seguimiento a la totalidad de destinatarios.

Observar las formas de sociabilidad que se desarrollan en el marco de la recepción de programas alimentarios permite identificar las emociones que se cristalizan en la interacción social. Esto se debe a que “la emoción no es un estado interno de la existencia como tampoco es producto de las acciones propias, individuales, más aún, es un sentimiento directamente dirigido a, y causado por, la acción de los otros” (Matthews, 1992:151). De esta manera, en las emociones se halla la subjetividad y la realidad social entrelazada (Von Scheve y Slaby, 2019) que en la interacción social organiza una estructura de parámetros normativos que indican cómo sentir(se) en cada contexto (Luna Zamora, 2007)

Los modos de transitar la experiencia de recibir un programa alimentario están marcados por los contextos socio-históricos y geográficos que delimitan dimensiones normativas, expresivas y políticas en relación a las emociones (Hochschild, 1975) y así, señalan las pistas para sentir lo que se debe sentir en cada escenario social (Bericat, 2000). Desde los diseños de las intervenciones se contornean los recorridos esperables a las personas titulares de las prestaciones. Un entramado de emociones atraviesa al cumplimiento de los requisitos para el acceso y la permanencia en los programas. La vergüenza, la gratitud y el miedo se interrelacionan de acuerdo a los distintos momentos históricos y cambios paradigmáticos en las prestaciones alimentarias.

Las intervenciones alimentarias, en tanto política de los cuerpos, implica una política de las sensibilidades que regula los modos de experimentar el mundo. Para ello, estas últimas construyen prácticas sociales cognitivo-afectivas que delimitan esquemas de clasificación en relación a la organización de la vida cotidiana, a los valores y categorías que jerarquizan las preferencias y la acción y a la gestión del tiempo y el espacio (Scribano y De Sena, 2018). El estudio de las emociones, como sostiene Elias (2016), permite comprender y cristalizar la estructura social que configura, en este caso, al hambre como una emergencia permanente en las políticas públicas.

Siguiendo al autor, el hambre es una coacción externas que se imponen entre los sectores sociales de menores ingresos, además de la violencia corporal directa y la amenaza del dolor físico (Elias, 2015 [1939]). Las modalidades de implementación de los programas

están determinadas por contraprestaciones punitivas porque su falta implica la pérdida del programa. Por otro lado, el acceso y la gestión del programa por parte de los receptores requieren del cumplimiento de trámites y tareas que demuestran y garantizan la condición de necesidad en la que se focalizan las intervenciones.

Sostener en el tiempo las modalidades de pertenencia a las políticas sociales conduce a “la transformación de las coacciones sociales externas en auto-coacciones, en una costumbre automática, perfectamente natural, de regulación de instintos y contención de afectos” (Elias, 2016: 556). Los requisitos para la focalización en el programa, las contraprestaciones requeridas para mantener la prestación, la bancarización para administrar las transferencias de ingresos, el uso de la tarjeta para comprar según las prescripciones del programa (alimentos y/o elementos de higiene personal), la comensalidad en el comedor (sus horarios y la disposición de los cuerpos en la mesa) internalizan mecanismos de auto-coacción. La reiteración de estos mecanismos de manera permanente se hacen-cuerpo (sensu Bourdieu) y se cristaliza en las formas de ser receptor de un programa social.

El aprendizaje de estas prácticas es corporal porque el orden social se inscribe en los cuerpos (Bourdieu, 1999). Los límites impuestos por las condiciones materiales de existencia y por los requisitos para mantener la intervención configuran maneras de ser titular/destinatario/receptor, maneras de comer y modos de sentir. La violencia del hambre, de la desigualdad económica y de la segregación territorial es aprehendida por los cuerpos y se cristaliza en las texturas corporales.

Se decanta en la hexis corporal (sensu Bourdieu) la habilidad de comer siempre lo mismo, de “pasar” el almuerzo, de esperar al día de cobro del programa, de esperar en la fila de los trámites, de esperar el colectivo, de esperar en la fila del cajero automático, de participar en el comedor comunitario, de cocinar en la olla popular. Las formas de los cuerpos y sus posturas cristalizan la posición social y las disposiciones que los agentes tienen a la mano para transitar sus trayectorias de vida.

6.2.1 La vergüenza y el miedo

El miedo y la vergüenza se encuentran estrechamente asociados. En primer lugar, el hambre como coacción externa enviste miedo. Sin embargo, el avance de los límites de la vergüenza se corresponde a una reducción del miedo a recibir agresiones físicas o externas,

como por ejemplo el hambre (Elías, 2016). Entonces, en segundo lugar, la vergüenza desplaza al miedo. Esta aparece en el inicio de los trámites de gestión para el acceso a un programa. Si bien implica vergüenza vehiculizan la acción que trasciende el miedo al hambre, en tanto imposibilidad de reproducir la vida, al generar el acceso al programa. En esos escenarios la vergüenza se equipara a un sentimiento de inferioridad o humillación debido a una mirada superior que denota relaciones de interdependencias atravesadas por la subordinación y el sometimiento (Vergara, 2009). Esta emoción aparece cuando los vínculos sociales son inseguros o cuando decrece la propia valoración de la autoimagen formada desde la perspectiva de los otros (Bericat, 2000), aquí intervienen de modo significativo los requisitos de focalización.

Entonces, la vergüenza prima en el ingreso a los programas porque las modalidades de clasificación para determinar quiénes recibirán las prestaciones configuran una imagen en los destinatarios de sí mismos, en términos de carencia y necesidad, y de los otros. Por ello, en términos de Scheff (1990) la vergüenza es la emoción social por autonomasia porque surge de la supervisión de las propias acciones mediante la percepción del yo sobre el punto de vista de los otros.

Las intervenciones se focalizan en una población objetivo en condiciones de vulnerabilidad por ello, el objetivo más recurrente en las veintiocho intervenciones es complementar la falta de alimentos. De esta manera, las intervenciones que se enfocan en la población destinataria “pobre” definen y legitiman tal condición.

la manzanera que era antes de acá, era la suegra del jefe de mi marido, entonces como que me da mucha vergüenza (risas) pedirlo así, así que no lo he pedido [el ingreso al PLAN Más Vida]. Pero ahora que cambió la manzanera, ahora lo voy a pedir (risas) (Mujer, 31 años)

En esta imagen impera la inferioridad y la humillación que motoriza a la vergüenza. Solicitar el ingreso al programa implica reconocerse a sí misma en una posición de inferioridad. Desde estas sensibilidades asociadas a la vergüenza y al miedo se configuran y organizan las experiencias del mundo social que permiten ordenar, seleccionar e interpretar las situaciones y acontecimientos (Luna Zamora, 2007). Por ello, las políticas sociales en general, y las alimentarias en particular, moldean las maneras posibles de transitar la pobreza, de percibirse a sí mismo como persona destinataria de programas alimentarios y, de percibir y socializar con los otros.

La tensión entre sentidos, percepciones y emociones organizan el modo de “apreciarse-en-el-mundo”. La vivencialidad de “ingresar a un programa” expresa los sentidos que adquiere el estar-en-cuerpo con otros porque en la experiencia se constituye la mirada de los otros con el propio cuerpo/emoción. ¿Cómo se ve una persona a si misma? ¿Cómo cree que la ven los otros? ¿Qué es lo que ven de ella? ¿Qué es lo que esa persona ve en los otros? Experimentar la dialéctica entre cuerpo individuo, cuerpo subjetivo y cuerpo social es resultado de los modos de inter-actuar con los otros, cómo los agentes viven y con-viven, cómo se vivencia y qué sentidos adquiere estar-en-cuerpo con los otros (Scribano, 2010). En esta vivencialidad el miedo es no tener para comer. Entonces, aparece la vergüenza en tensión con el miedo; mientras predomina la primera disminuye la segunda. Estas emociones se entranan en la experiencia como prácticas que impulsan a gestionar el ingreso a los programas alimentarios. Entonces, la necesidad de nutrientes biológica-individual se enlaza con la autopercepción de sí mismo y con la presentación social de la persona en relación al hambre (Scribano y Eynard, 2011).

Desde las practicas del sentir, como por ejemplo el gustar, se configuran percepciones en tomo a los sabores que se jerarquizan en una estructura de desigualdades. Las sensibilidades asociadas a la vergüenza, como la humillación o el sentimiento de inferioridad, también se saborean. Como se mencionó anteriormente las emociones se constituyen en una dialéctica entre: a) las impresiones, que capta el gusto y diferencia entre alimentos *comibles* o *incomibles*; b) las percepciones que le adjudican significado a los sabores y jerarquiza de manera cognitiva los tipos de alimentos y las comidas; c) las sensibilidades que configuran los sabores se asocian a la humillación, al sentimiento de inferioridad, a la repugnancia; d) las emociones de miedo, vergüenza y asco se entrelazan.

De esta manera, los sabores estructuran la desigualdad social en los cuerpos por ello, existen alimentos “asquerosos”. El asco aparece ante la mirada de lo que no se sabe qué es y es una emoción ligada al desagrado que marca las fronteras de lo que debe ser evitado (Figari, 2009)

nos empezaron a mandar fideos de soja. Los fideos de soja eran negros, los ponías en la olla se te hacían una pasta porque se quebraban, se rompían. Eran asquerosos. No se pueden comer, es imposible que la gente se los coma. ¿Vos cómo le podías exigir a una mamá que ella marcara el paso si vos le dabas algo que realmente era imposible que comiera? (Mujer, 67 años - Trabajadora vecinal-)

La prescripción de alimentos “imposibles de comer” que se entregan en las prestaciones delinea un marco de poder en el que a los subordinados los atraviesa el temor y el miedo de no poder defenderse del peligro mediante el ataque físico porque este está socialmente penalizado y únicamente lo monopoliza el prestador de los alimentos. Siguiendo a Koury “la vergüenza se liga estrechamente con otras emociones como el miedo a una sanción posterior y la impotencia de no poder concretar el ataque” (2017:2). Entonces, el asco aparece con una función valorativa que implica desagrado y repugnancia, pero también pudor y vergüenza (Elias, 2016). El autor refiere al desagrado como “una excitación de disgusto o miedo que surge cuando otra persona quiebra o amenaza con quebrar la escala de prohibiciones de la sociedad representada por el super-yo” (2016:503).

En este sentido, el asco está asociado a la moral porque la saturación y el desagrado de ese alimento deslegitima las prescripciones que exige la intervención para ser “buena titular del programa” y “buena mamá”. La referente barrial debía repartir los alimentos a las titulares y también controlar las contraprestaciones relacionadas a la atención médica de sus hijos. En esa doble tarea “los fideos asquerosos” significan un límite de las prohibiciones que pone en cuestión cómo la referente barrial podrá exigirle a las mamás ser “buena destinataria del programa y cumplidora de las contraprestaciones”, para los esquemas de visión y clasificación del mundo social en el que están inmersas. En el caso del Plan Vida, las Trabajadoras Vecinales, en tanto mediadoras con la gestión estatal, organizaron la devolución de los fideos de soja.

6.2.2 Una Permanencia agradecida

La condición de recibir un programa alimentario implica la selectividad negativa inherente a la focalización. En este contexto, los/as agentes incorporan estructuras sociales en forma de estructura de disposición, es decir, los esquemas de clasificación ofrecen insumos para las posibilidades de anticiparse y mantener expectativas sobre el entorno social en el que orientan su acción. Como sostiene Bourdieu, “el cuerpo está en el mundo social pero el mundo social está en el cuerpo. Las propias estructuras del mundo están presentes en las estructuras (o en los esquemas cognitivos) que los agentes utilizan para comprenderlo” (1999:200). Entonces, la posición social que implica recibir el programa asume la internalización de disposiciones que inciden sobre ese espacio: el contenido de las prestaciones y la frecuencia de entrega.

De esta manera se determina un orden de coexistencia de las personas y de las propiedades, es decir, de los agentes y de las cosas (la infraestructura del barrio, la vivienda, los insumos para cocinar, los alimentos) a las que se le asignan sentidos y significados para su utilidad. En este contexto, desde los esquemas de percepción y clasificación de los/as destinatarios/as, el aporte material que hacen las políticas sociales toma la dimensión de “ayuda”.

Era por supuesto darles de comer, o sea, era una gran ayuda lo que ellos te daban cuando vos no tenías nada, re recontra servía. Pero bueno, es como todo. Es una ayuda, no es algo que te va, digamos no es algo que vos le vas a dar de comer todo el día a los chicos. (Mujer, 39 años)

Desde esta percepción se cristaliza un modo-de-estar-en-el-mundo. La ayuda como practica social se funda en el reconocimiento, al ubicar al “necesitado” en un sistema de identificación y necesidad y, en la aceptación de la “desventaja” o la “necesidad” del otro (Scribano y De Sena, 2018). El alcance de cobertura masivo de los programas alimentarios inscribe a la “ayuda”, materializada en las prestaciones, en una estrategia burocrática de gestión de masas que permanece en el tiempo y fricciona sobre las prácticas de autonomía y dependencia.

Digamos que te ayuda a hacer el caminito del trámite. Y en ese solamente dan los 500 pesos por chica. (Mujer, 31 años)

Transitar los recorridos burocráticos conduce a la “merecida ayuda” que se ofrece como prestación. En la expresión subyacen métodos, técnicas y prácticas del hacer que instruyen sobre cómo acceder a la titularidad del programa. Se trata de un aprendizaje sobre pasos burocráticos. Aquí, las políticas de las sensibilidades ofrecen esquemas que jerarquizan la acción y la gestión del tiempo, de esta manera, las prácticas de ingreso al programa requieren aprender el *caminito* de la burocratización del hambre, aprender a gestionar el hambre, aprender a comer. En ese *caminito* la prestación resulta insuficiente sin embargo, los requisitos para el ingreso implican categorizaciones sociales que moldean valoraciones y normas emocionales (Hochschild, 1975) que habilitan a la compatibilidad multi-programa como una estrategia necesaria. Desde aquí, se ubica a la “ayuda” como una base desde la cual sumar otras “ayudas” porque estas resultas insuficientes en sí mismas.

Está bien que la bolsa de alimentos no era para que comieran durante todo el mes pero es una ayuda (Mujer, 67 años).

Bueno a mí me dan 3 leches, 1 azúcar, 1 yerba, medio de arroz, 1 paquete de fideos, 1 puré de tomate. Que a veces, los segundos jueves de mes yo cobro [otro programa social], pero lo tengo guardado. Entonces me ayuda (Mujer, 26 años)

La prestación en tanto “ayuda” y la “ayuda” como punto de partida configuran estrategias con sentido práctico en la organización cotidiana de la alimentación. Esas múltiples ayudas complementarias componen las posibilidades de acceso a los alimentos que los/as agentes combinan y preparan de la mejor manera posible.

Yo no hago dos comidas por día. Yo, ponele cocino a la noche y lo queda para el mediodía se lo comen los chicos (...) si no queda... ya nosotros nos arreglamos con mate. Y bueno, después cocinar de vuelta a la noche. Siempre haciendo una comida que también me rinda para el mediodía... porque nos cuesta, pero bueno... gracias a Dios no nos ha faltado nada. (Mujer, 34 años).

En este esquema de clasificación, el almuerzo y la cena de todos los miembros del hogar aparecen como un horizonte hacia el cual dirigirse. Retomando a Bourdieu, “la *illusio* es una manera de *estar en el mundo*, de estar ocupado por el mundo, que hace que el agente pueda estar afectado por una cosa muy alejada, o incluso ausente, pero que forma parte del juego en el que está implicado” (1999:180). Aquí la noción de *falta y carencia* es forzada en una ilusión discursiva para que tome coherencia con las expectativas que desde los diseños de los programas se prescribe para las personas titulares de los mismos. La expresión “no nos ha faltado nada” refleja la ilusión de que la “ayuda” alcance y sea suficiente. Esa ilusión/ fantasía permite observar el hecho de “nos arreglamos con mate” como un mecanismo de soportabilidad social ante la falta y la carencia sistemática que con una “ayuda” no se alcanza a cubrir. De esta manera, la “ayuda” constituye una base, a partir de la cual sumar otras prestaciones, y un límite en la disponibilidad de alimentos que empuja a los adultos a tomar mate en el almuerzo como una estrategia con sentido práctico¹⁰⁰ (sensu Bourdieu).

Se emplea la más mezquina existencia como medida, el mínimo mantenimiento de la vida física. Categorizar las “ayudas”, las prestaciones, en prioridades implica distinguir si el hambre lo saciaran los/as niños/as o los/as adultos/as. Preparar los alimentos disponibles como riqueza que provee la “ayuda” también implica la renuncia, la privación y el ahorro de la necesidad de almorzar de los y las adultos/as. “Por esto la Economía, pese a su mundana y placentera apariencia, es una verdadera ciencia moral, la más moral de las ciencias. La autorrenuncia, la renuncia a la vida y a toda humana necesidad es su dogma

¹⁰⁰ Se ampliará en el capítulo VII

fundamental” (Marx, 2011:130). La privación de los sentidos inmediatos, como comer, también implica la privación de otros intereses, saberes y desplazamientos en los cuales subyace una economía política de la moral que se constituye en relaciones de dominación y explotación. En el Mundo del No (sensu Scribano) prevalece una doble negación: la condición de pobreza prescribe programas alimentarios y su insuficiencia dispone a la inanición como práctica moralizante.

El uso adecuado de las prestaciones se va definiendo en las prácticas de sociabilidad, en las modalidades de entrega de las prestaciones, en los talleres y capacitaciones que se ofrecen, en los requisitos para la permanencia en el programa. Ese saber-hacer también se transmite de manera intergeneracional. Estos esquemas de sentido son incorporados por los destinatarios y puestos en acto de la siguiente manera: *“lo queda para el mediodía se lo comen los chicos (...) si no queda... ya nosotros nos arreglamos con mate”*. Así, aparecen las expectativas y valores sociales que nuestro tiempo y sociedad estructura sobre las personas titulares de programas alimentarios, bajo la ilusión discursiva de una estrategia doméstica particular, adecuada a las necesidades y naturalizada en un sentido práctico.

Por otro lado, en tanto práctica moralizante, que manifiestan la dominación y la dependencia, el sujeto ayudado se debe sentir agradecido. Agradecer al que da el don o el regalo (sensu Mauss) implica un intercambio simbólico que establece una relación de poder y de endeudamiento a la que se debe responder con responsabilidad a ese don/regalo. Ser responsable ante el regalo implica la manifestación de la economía política de la moral señalando los modos “correctos” y “adecuados” de usar la prestación. También, implica agradecer al que da, sentirse agradecido.

gracias a Dios que estuvo Alfonsín que pudo sacar la democracia (...) El que inventó la caja del PAN fue para ayudar más a los pobres que a los ricos.(...) En la Escuela 42. Y me la daban. Al mes justo llamaron que habían venido las cajas, que el que estuviera anotado, si salía en la lista, le entregaban la caja. Yo salí, gracias a Dios salí y me la daban. (Hombre, 48 años)

La caja PAN, hito en la trayectoria de los programas contemporáneos, tiene el sentido fundacional de haber sido creada *para ayuda a los más pobres* y ello merece ser agradecido *a Dios que estuvo Alfonsín*. Desde 1984 en adelante, los programas alimentarios constituyen una ayuda de la cual sentirse agradecido. Hacia el siglo XXI las modalidades de prestación giraron hacia una transferencia de ingresos la cual, también, *ayuda un montón*.

Viste hace poco hice, yo no tenía la tarjeta del Plan Mas Vida y gracias a Dios la pude hacer, te depositan... 700 pesos creo ahora. A mí me ayuda un montón, un montón. (34 años)

Percibir la prestación como una ayuda ubica a los y las destinatarios/as como ayudados. Así, se define una relación social tensionada entre la dependencia y la necesidad que se distancia ampliamente del enfoque de derecho que se inscribe en la letra de los diseños de los programas del siglo XXI. No hay nada más lejos del derecho a la alimentación, y de la autonomía que implica la soberanía alimentaria, que servir en la mesa múltiples ayudas de las cuales sentirse agradecido/a.

6.2.3 El miedo a perder el programa

La violencia del hambre aparece entre las coacciones externas que se imponen entre los sectores de menores ingresos (Eliás, 2016 [1939]). En el contexto de pobreza y vulnerabilidad, en tanto los/as agentes disponen de insuficiente poder, el miedo aparece cuando el reconocimiento de esa insuficiencia que proyecta la probabilidad de la derrota y de la incertidumbre en el futuro incierto (Kemper, 1978). En las condiciones de autorresponsabilización que configuran las políticas sociales, mediante las contraprestaciones y/o requisitos de acceso y permanencia, la posible pérdida de los programas se atribuye a una falta de poder en las propias incapacidades y deficiencias. Entonces el miedo, en tanto nodo cognitivo-afectivo muestra la amenaza de un destino inminente, una expectativa dramática y terrible (Bericat, 2000)

La compatibilidad de múltiples programas y otras estrategias de supervivencia, componen la alimentación del hogar, por lo tanto, la posibilidad de pérdida de algunas de ellas se vivencia con miedo. Esta emoción impulsa diversas acciones que contribuyen a paliar el hambre e implican un régimen de sensibilidad durante la permanencia de las personas en los programas. En este contexto, los/as agentes mantienen activas todas las prestaciones posibles para garantizar la comida porque, en el hambre, acecha el miedo.

La superposición de programas alimentarios, con objetivos y prestaciones similares pero diferente gestión gubernamental, compone el abanico de opciones para complementar los ingresos de los hogares. Algunos programas permiten la compatibilidad de múltiples prestaciones en una sola persona titular. En otros casos se requiere de estrategias intrafamiliares que permitan la incorporación de los programas al hogar con la titularidad de diferentes miembros. Las estrategias intrafamiliares denotan una cooperación

intergeneracional para ingresar y permanecer en diversos programas que contribuyen a los ingresos del hogar. Estas acciones se desarrollan con un sentido práctico que señala cómo se debe actuar, cómo resolver de la mejor manera. En el siguiente ejemplo se cristaliza una vez más el binomio madre-hija en la sociabilidad de programas alimentarios.

La que primero se enganchó fue mi hija la más grande como manzanera pero ella empezó a trabajar en el Plan Barrio entonces no podía ser manzanera. La cuestión es que ahí nomás a los poquitos meses que ella empezó la reemplacé yo en el Plan Más Vida y ella siguió en el Plan Barrio. (Mujer, 67 años - Trabajadora vecinal-)

Adecuarse a los requisitos de acceso y permanencia de los programas demanda el pasaje de la titularidad de un miembro a otro del hogar y, de una generación a otra para garantizar la compatibilidad de los programas y poder sumarlos a los ingresos del hogar. En el binomio madre-hijo/a, se enseñan prácticas y habilidades para acceder y permanecer en todas las prestaciones alimentarias disponibles.

En relación a los comedores comunitarios y comedores escolares también se desarrollan estrategias de compatibilidad. Se transmite desde la madre al hijo/a un saber vinculado a la inestabilidad de las prestaciones que requiere de estrategias para no perder la comida, para no perder el cupo del comedor. Estas habilidades implican incluso almorzar dos veces consecutivas en el mismo mediodía, una vez en el comedor comunitario y otra en el comedor escolar. Y en el caso de no desear volver a comer, lo importante es cumplir con la comensalidad, aprehender a poner el cuerpo en la comensalidad del comedor escolar para no perder el cupo, porque no se sabe hasta cuándo funcionará el comedor comunitario.

Entonces a veces, como en la escuela le dan verdura o algo de eso, que él ya sé que no le gusta, come acá [en el comedor comunitario]. Entonces no importa si no come [en el comedor escolar], pero la cosa es que entre y que lo vean ahí para que no pierda el cupo (Mujer, 25 años).

Garantizar la permanencia en el comedor escolar también se apoya en los sentidos y significados que se connotan sobre el comedor comunitario:

"porque acá [en el comedor comunitario] los ayuda el Estado y nunca se sabe viste, acá los ayuda el Estado y ya veo que yo lo dejo de mandar al de la escuela y el pierde cupo por mandarlo acá y después se corta y... y en el de la escuela comen re bien. Acá [en el barrio] por ahora esta, pero como lo maneja, las cosas lo manda el Estado nunca sabes, pero por ahora va re bien (Mujer, 25 años).

En una primera lectura se disocia la acción estatal porque se reconoce únicamente la intervención del Estado en el comedor comunitario. Sin embargo, en una segunda lectura se observa cómo esa disociación va de la mano con la estabilidad/inestabilidad y la presencia del Estado se reconoce con fuerza del lado de la inestabilidad. Lo pertinente para los

objetivos de este trabajo es observar cómo se transmiten estas habilidades de generación a generación. ¿Cuáles son las prácticas que aprehenden los niños/as, hijos/as de la segunda y tercera generación, en relación al acceso y permanencia en el comedor? ¿Qué herramientas de sociabilidad desarrollan en estos espacios? ¿Cuáles son las formas que toman las interacciones que los niños/as despliegan en estos escenarios?

Seguendo a Bourdieu (1999), la acción pedagógica diaria (llegar a horario al comedor, realizar la fila, comer con vecinos, compañeros y/o desconocidos, ocupar la silla en el segundo comedor) se ejerce mediante la emoción y la afectividad. En esta escena, el sentido práctico subyacente se relaciona con el miedo a perder el cupo del comedor, el cual fue adquirido mediante trámites, esperas e incertidumbres que gestionó la mamá del niño. El niño aprehende de manera visceral el miedo a perder el cupo porque almuerza dos veces, a las 11.30 en el comedor comunitario y a las 12.20 en el comedor escolar. También aprende el miedo a perder el cupo y a la inestabilidad de la prestación estatal auto coaccionando su hexis corporal porque, en caso de que no quiera comer el menú escolar debe ocupar la silla en el comedor. En esta última opción ejercita un habitus de la espera, una inversión del tiempo personal en función de garantizar sus condiciones de reproducción de la vida. En su cuerpo se hace carne la paciencia, la incertidumbre de la inestabilidad de las prestaciones y se incorpora como un siempre así, como una "normalidad", un hábito para ser habitus.

Seguendo a Bourdieu (1999) la espera es una de las formas privilegiadas de experimentar los efectos del poder porque hacer que las personas esperen y retrasar sin destruir su esperanza es parte integral del funcionamiento de la subordinación. Durante la espera, los y las agentes ejercitan sus posturas de adecuación burocrática y muestran que cumplen con los requisitos para la permanencia en el programa, que acatan a la autoridad, que se adecuan a las reglas. En este sentido, la espera como mecanismo de soportabilidad social permite aprehender los recorridos y estrategias para regular el sufrimiento (Scribano, 2010). La espera tiene efectos positivos y productivos porque los y las agentes saben que "cuando interactúan con el Estado tienen que doblegarse pacientemente a los requisitos arbitrarios, ambiguos, siempre cambiantes" (Auyero, 2012:45) Así, la espera opera como un mecanismo de dominación y control social (Auyero, 2012).

Tanto las reglas, requisitos y trámites para el ingreso como las condiciones que garantizan la permanencia en los programas operan de manera cotidiana en la vida de los y las

titulares, destinatarios/as y receptores/as. Esta interacción es central en la construcción rutinaria del Estado y en el ordenamiento, formación y transformación de las relaciones entre clases (Auyero, 2012). El estado también es “una serie de instituciones micro con la cual los pobres urbanos interactúan de manera directa e inmediata. Allí, los estados definen ciertas subjetividades e identidades (...) en sus oficinas, con sus papeleos y sus trámites” (Auyero, 2012:45).

De esta manera, las sociabilidades en torno al acceso y permanencia en los programas alimentarios configuran estrategias que se aprenden y se enseñan, se vivencian y se comparten de manera intergeneracional. De esas habilidades depende comer para reproducir la vida y constituyen una cuota de identidad, una marca de clase, que se despliega en múltiples escenarios delimitados por la estructura del Estado.

como mi hija mayor siempre (risas) es indiscreta, se va a la cocina [del comedor escolar] y le dan, o le dan los yogures que sobran que están cerrados se los dan, le dan pan o las facturas que sobran, se los trae (Mujer, 31 años)

En la escena aparece de manera implícita los modos de sociabilidad que requiere la socialización en el acceso y permanencia en programas. En el relato, desde la voz de la mamá, subyace una distribución de la agencia en agentes impersonalizados que vehiculizan la fluidez de la acción (Meccia, 2012). Si bien la nena en su aptitud de “indiscreta” va a la cocina, es en ese lugar que le *dan*. El acceso a los alimentos se describe mediante un ente impersonal, como fuerzas ocultas que “*dan los yogures que están cerrados, que dan pan o facturas que sobran*”. De esta manera, las prácticas y habilidades que despliega la niña contribuyen a complementar los ingresos del hogar en consonancia con las prestaciones de los diversos programas alimentarios que reciben.

Así, se habilita una estrategia intergeneracional de complementar múltiples programas que denotan tanto la inestabilidad (altas y bajas de los programas, entregas esporádicas, irregular fecha de depósito de las transferencias) como la insuficiencia de las prestaciones. La penalidad de perder el programa o el cupo del comedor expone a las personas a la violencia porque el hambre aparece entre las coacciones externas que se imponen entre los sectores de menores ingresos (Elias, 2016 [1939]). Entonces, el miedo al hambre, en tanto violencia y coacción externa, también se cristaliza en el miedo a la pérdida del programa.

En síntesis, las personas que han sido titulares, destinatarias y/o receptores de diferentes programas han desplegado interacciones y prácticas sociales en la etapa del ingreso al

programa, durante la permanencia y en relación a la finalización de la prestación o pérdida del programa. En ese inter-actuar con los agentes viven y con-viven maneras de transitar esas experiencias y de expresar los sentidos que adquiere estar-en-cuerpo (Scribano y De Sena, 2018) desde la dialéctica del hambre individual, el hambre subjetivo y el hambre social (Scribano, Eynard y Huergo, 2010). Esas vivencialidades implican sensibilidades que se asocian a emociones. Identificarlas, clasificarlas y comprenderlas permite interpretar los dispositivos de regulación de las sensaciones que el capitalismo dispone en la dominación social contemporánea (Scribano, 2012).

En las narraciones de las personas entrevistadas, independientemente de la generación a la que pertenecen, aparece con fuerza la vergüenza asociada al ingreso, el agradecimiento a las *ayudas* durante la permanencia y, el miedo vinculado a la finalización o pérdida del programa. Las emociones, en tanto prácticas, impulsan la acción. Es decir, las conexiones entre las percepciones, las sensaciones y las emociones operan en un estado pre-reflexivo que se vuelven acciones concretas. Por ejemplo, la vergüenza a realizar los trámites de ingreso puede paralizar la acción, postergarla, etc. El miedo, asociado al hambre como violencia de la coacción externa, entra en tensión con la vergüenza. El avance de los límites de la vergüenza implica la reducción de miedo, porque el miedo, es miedo a no tener para comer. De esta manera, a los programas se ingresa con vergüenza, como una práctica del sentir inferioridad a partir de la focalización negativa de los diseños. En la tensión entre la vergüenza del ingreso y el miedo a perder el programa se despliegan acciones a partir de esas emociones, como por ejemplo, la compatibilidad multi-programa que requiere del capital social y cultural (sensu Bourdieu) que garantiza las herramientas para encastrar el rompecabezas de las múltiples intervenciones.

Por otro lado, la recepción de las prestaciones se vivencia desde la gratitud, porque esa prestación constituye una base de alimentos para complementar con otras estrategias. La experiencia de recibir esos alimentos ha constituido esquemas de clasificación en los cuales se ubican los alimentos según sus calidades que (des)habilitan sabores posibles. En la repetición y la saturación aparece matizada la emoción del asco en el inter-juego entre la vergüenza y la gratitud a la prestación en tanto ayuda.

Gráfico 12 Emociones asociadas al ingreso, permanencia y egreso de los programas alimentarios implementados en el PGP entre 1983-2018



Fuente: Elaboración propia.

6.3 Los cambios en las modalidades de prestación y los tipos de socialización

Cada generación presenta sus particularidades para la acción y denota cualidades propias de cada estructura social y de cada momento histórico. Por ejemplo, los programas que implicaron la entrega diaria de un litro de leche y una mensual de alimentos secos implicaban la presencialidad de los cuerpos y las interacciones cara a cara. En esta dinámica subyace un fortalecimiento de los lazos interpersonales entre las vecinas del barrio y los/as agentes del Estado que implementaban el programa en el territorio. El encuentro diario permitía consolidar lazos de solidaridad entre las personas, se fortalecían vínculos que incluso excedían a las intervenciones. Por ejemplo, en el Plan Vida, todas las mañanas la Trabajadora Vecinal colocaba un cartel en la puerta de su casa que anunciaba la disponibilidad de los alimentos y el horario para retirarlos. Así, se disponían los cuerpos de veinte, treinta o cuarenta mujeres que se desplazaban por en la vía pública y construían lazos. El servicio de las Trabajadoras Vecinales operaba como un colectivo que mantenía vital el tejido social, un colectivo institucionalizado y con un funcionamiento de carácter público. De esta manera, el rol de las voluntarias se consolidaba en un servicio como producto y productor de relaciones sociales donde a materialidad de la prestación aparece

como secundaria en comparación a la magnitud del entramado social que constituían (De Leonardi, 1998).

En cambio, en el PGP, desde 2008 se incorpora la tarjeta magnética para comprar alimentos. En este contexto la Trabajadora Vecinal solamente realiza los trámites iniciales y resuelve algún inconveniente con la prestación en tanto es el nexo con la gestión municipal del programa. Siguiendo el trabajo de campo, esta transformación implicó, entre otros aspectos, el debilitamiento de los lazos comunitarios en el territorio y la brusca disminución de las interacciones cara a cara.

Por ahí el único momento en que vienen es cuando no se la cargaron la tarjeta, viene a retarte porque no se la cargaron a ella y vos tenés que hacerte cargo; pero sino no vienen. (Mujer, 67 años- Trabajadora vecinal-)

La trabajadora vecinal describe cómo cambiaron las relaciones interpersonales entre las titulares del programa y ellas. La modalidad de prestación configuró otros modos de socialización en tanto convergencia de las personas en la interacción. Siguiendo a Simmel, la socialización es:

el modo en que se realiza de incontables maneras diferentes en las que va creciendo la unión de los individuos en razón de aquellos intereses sensitivos o ideales, momentáneos o duraderos, conscientes o inconscientes, que empujan causalmente o arrastran teleológicamente y que se realizan dentro de esta unión (2005 [1917]: 78).

Es decir, mediante la prestación de leche y bolsa de alimentos las titulares del programa se acercaban a la casa de la trabajadora vecinal, pautaban un horario, se establecían las excepciones según los horarios de trabajo de las titulares, se construían códigos en relación a las decisiones a tomar en caso de no poder retirar la leche del día, si sobraban alimentos la trabajadora vecinal se los agregaba a las familias con mayor necesidad, etc. Al mediatizar el acceso a los alimentos en una tarjeta magnética para comprar en el mercado el tipo de sociabilidad se modificó. En este nuevo escenario, es difícil configurar interacciones generadoras de lazos sociales cuando la atención está centrada en cada titular de las tarjetas de manera individual (De Leonardi, 1998), en tanto usuario/a bancario y consumidor/a en los comercios habilitados.

De una generación a otra lo que ha cambiado, en términos de Simmel, es la forma de la interacción que se adecúa a las características propias del programa en la actualidad. Se reemplazan las interacciones cara a cara, con la trabajadora vecinal y con otras destinatarias, por interacciones que remiten al uso de la tarjeta. Esas interacciones se dan entre las titulares, generalmente de manera virtual, sobre la fecha de carga de la tarjeta, los

comercios habilitados para usar la tarjeta, qué tipo de productos se pueden comprar, en qué comercio se accede a mejores precios, etc. La forma de sociabilidad es un mutuo determinarse que se adecua al carácter determinado por el contenido de la interacción. Es decir, el carácter de la prestación moldea las formas de sociabilidad, por ejemplo, las titulares de las tarjetas magnéticas pueden conocer el saldo disponible mediante la página web del Plan Mas Vida sin embargo, la fecha de carga tiene serias discontinuidades y varía sin previo aviso.

yo tengo una amiga que también tiene dos nene en la otra cuadra y le digo y elle entra a internet, vos pones el número de tu tarjeta y ahí te salta si ya tenes crédito o no (Mujer, 25 años)

a veces la cargan medio junto y a veces la verde [color de la tarjeta del Plan Más Vida] y en la semana la celeste [color de la tarjeta del Programa Complemento Alimentario] y el otro día fue al revés, primero cargaron la celeste y en la semana la verde. Viste que acá estamos en el barrio entonces alguna que va [al comercio habilitado para comprar] y nos dice "ya se cargó" (Mujer, 35 años)

sino viste que en el Facebook hay una página que también, pero una página que hizo la gente entedes, que también. Y hay una página y ahí te salta, que por ahí dice: -la verde ya está cargada-. (Mujer, 19 años)

La interacción mediante una plataforma virtual señala el tecnicismo de la sociabilidad que moldea y bordea las formas de socializar que permiten que las personas se comuniquen desde sus dispositivos tecnológicos dentro de sus casas. Los lazos comunitarios se han transformados y en la actualidad se sostienen desde la virtualidad. Las interacciones virtuales se estructuran en torno a la prestación en una tarjeta y a las estrategias de las personas en tanto consumidoras (se indaga sobre la fecha de depósito de los ingresos, se muestra en fotos qué se compró, cuánto se compró, en dónde se realizan las compras, se ofrecen "ayudas" sobre el uso de cajeros y/o página web del programa) (Sordini, 2017). En este contexto, la modalidad de la prestación dispone a los cuerpos de las titulares de un modo atomizado y los empuja a comprar los alimentos en el mercado de manera individual. Los canales virtuales oficiales se informa sobre el monto disponible y mediante las redes sociales las titulares comparten la incertidumbre que genera la variación de las fechas de carga (Sordini, 2017).

7 Capítulo VII: Continuidades y rupturas intergeneracionales en las prácticas alimentarias

La organización cotidiana de la comida en los hogares que reciben programas alimentarios se estructura de manera itinerante entre la comida en el hogar y el comedor comunitario. Las prestaciones alimentarias constituyen, como se profundizó en el capítulo anterior, una “ayuda” indispensable, un punto de partida para las diversas preparaciones de la comida. En la cocina de los hogares en situación de pobreza emerge el ingenio y la creatividad al sortear el acceso a los alimentos en el modelo de acumulación vigente (Huergo, 2016) mediante las llamadas “estrategias alimentarias de sobrevivencia” (Hintze, 1989) o “estrategias domésticas de consumo alimentario” (Aguirre, 2005). Las estrategias alimentarias de sobrevivencia constituyen a las actividades que los sectores pobres realizan para satisfacer sus necesidades alimentarias mediante los consumos obtenibles con dinero (compras particulares y/o comunitarias) y consumos no obtenibles con dinero como resultado de formas de organización de la familia (intercambio de alimentos entre las unidades familiares, otras redes informales y autoabastecimiento) y como producto de la intervención estatal y de la participación en OSC (Hintze, 1989).

En los resultados de esas actividades, que los sectores pobres realizan para satisfacer las necesidades alimentarias, se observan prácticas y representaciones acerca de la comida (Aguirre, 2005) que las familias reiteran a lo largo de su ciclo de vida para obtener diversos satisfactores que garanticen la producción y reproducción de la vida. Estas prácticas y representaciones aparecen en un rango limitado de alternativas disponibles. Se trata de prácticas y representaciones que constituyen a las estrategias domésticas de consumo alimentario que movilizan recursos domésticos y extradomésticos. Dichas estrategias fueron “probadas por ensayo y error en la vida cotidiana de la familia o en los amigos y vecinos, pero también observando el resultado del ensayo y error en las acciones de la generación anterior. Aprendidas, imitadas, contrastadas y transmitidas, pueden ser reiteradas o adaptadas y modificadas para responder a circunstancias similares” (Aguirre, 2005:32). El objetivo de este capítulo es observar el lugar que adquieren las prestaciones de los programas alimentarios en las prácticas y estrategias que despliegan los hogares para comer a diario; describir y comparar de manera intergeneracional las prácticas alimentarias

de preparación y consumo de alimentos. Para ello se observará, en primer lugar, cómo las prestaciones de los PA estructuran las comidas de los hogares; en segundo lugar, se analizará la elaboración de la comida en los hogares y la prevalencia de las preparaciones monótonas que llenan pero nutren poco; en esta clave, se realizará una breve lectura nutricional sobre las características de esas comidas; finalmente, se abordará la configuración del gusto en estos contextos de comensalidad.

7.1 Las prestaciones de los PA y las prácticas alimentarias

En el escenario macro-social la disponibilidad de alimentos se relaciona a la suficiencia, estabilidad, autonomía y sustentabilidad de los alimentos; y, el acceso se vincula con los precios del mercado, los ingresos y las políticas públicas que inciden sobre los mismos (Grassi *et al*, 1994; Aguirre, 2005). En el escenario micro-social se observan las prácticas alimentarias, las modalidades de comensalidad y las prácticas y representaciones de las estrategias domésticas de consumo. De esta manera se observa una lógica recursiva entre la preparación y el consumo de cada plato de comida y la estructura social.

Las prácticas alimentarias engloban elementos de índole cultural, económicos, sociales e individuales, que se cruzan con las acciones necesarias para llegar al acto de ingesta. Las prácticas concretas ligadas a los modos de alimentarse son variadas, múltiples y complejas que se pueden sintetizar en las acciones de obtención, acumulación, preparación, conservación de los alimentos, junto a los saberes al respecto, que detenta un grupo determinado en un contexto histórico concreto. (Gracia-Arnaiz, 1996; Marschoff, 2011) Además, poseen un carácter dinámico, por lo cual son factibles de reajustarse en función del sistema sociocultural que le da sentido (Carrasco i Pous, 1992). Gracia-Arnaiz (1996) detalla las acciones y actividades específicas que se encuentran vinculadas a la ingesta de alimentos. La autora propone un listado de 19 ocupaciones domésticas específicamente vinculadas con la alimentación cotidiana:

- 1) producción; 2) aprovisionamiento; 3) conservación; 4) almacenaje; 5) preparación; 6) cocinado; 7) reciclar sobras; 8) atención del servicio (puesta y recogida); 9) limpieza y recogida de utensilios; 10) mantenimiento y limpieza del equipamiento y espacio culinario; 11) sacar la basura; 12) dar la comida de niños y ancianos incapacitados; 13) cronometración del tiempo; 14) control de calidad; 15) organización del menú; 16) planificación del aprovisionamiento; 17) supervisión de las existencias; 18) atención y cuidado de la salud familiar; 19) transmisión del saber alimentario cotidiano (1996: 43).

En los hogares que reciben programas alimentarios las prestaciones estatales tienen protagonismo para la organización diaria de la alimentación familiar. Las entregas de

bolsones de alimentos secos, transferencias de ingresos, prestaciones relacionadas al autoabastecimiento, comedores comunitarios, entre otros, inciden de manera significativa en la diversificación de los recursos que complementan el acceso a los alimentos mediante ingresos obtenidos en el mercado de trabajo informal y otras redes informales de intercambio de alimentos. En este contexto, a lo largo de las sucesivas generaciones, se ha transformado la comensalidad, es decir, se modificaron los modos “que adquiere el compartir los alimentos en el interior de los grupos humanos” (Aguirre *et al*, 2015:2017). Las familias que reciben PA comen de manera itinerante en el hogar, en el comedor escolar y en el comunitario. En la mesa de todos esos escenarios la comida se comparte en base a normas culturales que regulan el reparto de las preparaciones y, además, se parte y reparten valores que le dan sentido al comer. Por ello la mesa es el espacio de socialización por excelencia donde se transmiten los fundamentos que organizan la vida familiar y social (Aguirre *et al*, 2015). De esta manera, en la comensalidad se cristaliza el reconocimiento porque en la acción de comer el-uno-con-el-otro se entranan relaciones sociales en las que subyace aceptarse y aceptar al otro en tiempo y espacio (Mintz, 1999). Siguiendo a Boragnio (2019) las prácticas del comer se enmarcan por las relaciones sociales que las constituyen y, en este sentido, incluyen a las prácticas alimentarias y a la comensalidad.

7.1.1 Tres generaciones receptoras de “la entrega de mercadería”

Como se mencionó en el capítulo anterior, las prestaciones de los programas alimentarios constituyen una “ayuda” que compone un punto de partida asociado a los alimentos disponibles. La entrega mensual de bolsones de alimentos constituye uno de los elementos centrales en la diversificación de recursos y de abastecimiento de los hogares. Indagar en las tres generaciones sobre la composición de las prestaciones iniciará el mapeo sobre el despliegue de prácticas y estrategias alimentarias y permitirá conocer el grado de pertinencia que adquieren las prestaciones en las múltiples preparaciones. En la tabla N° 10 se sistematizan los relatos sobre el contenido de las prestaciones de la caja PAN, el Plan Vida, el Probienestar, las entregas directas de las organizaciones sociales que pertenecen a movimientos políticos y las entregas de Cáritas.

Tabla 10 La composición de las entregas directas de alimentos según PA y grupo de edad

PA	56 años y más (1era generación)	31 a 55 años (2da generación)	18 a 30 años (3era generación)
PAN (1984-1989)	<p>"Con el PAN llegábamos bien a fin de mes. Muy surtido, era una caja grande y bien cargadita. Tenía de todo. Por ejemplo la polenta hacíamos con leche o a veces hacíamos con guiso, con carne." (M, 67 años)</p> <p>"viviámos bien cuando daban la caja... La lata de corned beef, vas abría y que tiene carne adentro. Nos daba uno, una lata de durazno, una lata de sardinas, una lata de caballa, un poroto, un paquete de porotos secos, una arveja, o dos arvejas nos daban porque la arveja venían dos, lo de lentejas; la arveja esa partida que viene para hacer la sopa, esa verde que se compra sencilla para hacer la sopa... Secos, no en lata, en paquete; en bolsita como viene la lenteja.</p> <p>Después venía un paquete de harina, un paquete de arroz, fideos venía uno de tallarín, visto el tallarín no era esos largos pero igual que el tallarín y después venía uno de guiso, para guiso. Después venía un bolón; un montón de cosas para los chicos venían, nada que ver a ahora." (M, 74 años)</p> <p>"Sí. Venían el corn beef, esa lata que es envasada. Es una lata cuadrada así que traía la carne. Carne cocida ya. Venía una lata de corn beef, venían fideos, azúcar, yerba, harina. Cuando no venía el corn beef venía una lata de caballa. Era muy surtido. Muy completo era. Por ejemplo la caballa o el pescada hacíamos con arroz para mezclar. Comíamos el pescado ese</p>	<p>"todo, de todo, venía lo que es atún, caballa, la leche, mermelada, dulce de membrillo visto, en caja, fideos... comidón... ¿Cómo se dice? Una lata de carne, eh sí, de todo venía, bastante... como que uno esperaba el mes a buscar la caja" (H, 48 años)</p> <p>"eh, muchas cosas venían en la caja. Bueno, leche, ponelo, latas de durazno. Sí, venían muchas cosas, yerba azucar, jabón blanco. Que siempre el jabón blanco era lo más esencial. Sí, bastante, todo lo que es eh... lo que podés comprar, fideos, todo eso, bac, caballa, atún, carne" (M, 40 años)</p> <p>"Traía harina, azúcar, yerba, fideos, arroz, grasa, carne corned beef, porotos, arvejas, puré; de todo traía. Jabón." (M, 53 años)</p> <p>"en ese entonces tendría cosa 7, 8 años yo, pero sí le venía de todo en esa caja, le venía de todo, aparte que era re distinta, nada que ver como ahora... ponelo, los fideos que te dan ahora vos lo ponés a hacer y se te rompen todos" (M, 42 años)</p> <p>"Alfonso nos dio dos cajas pero cajas, esas sí eran cajas, con alimentos pero de marca. Fideos, arroz, todo lo mismo, no era ni se conozco los fideos. Todo lo que te daban era una calidad intermedia, no</p>	

	<p>con arroz, con cebolla condimentada. Por ejemplo la harina hacíamos pan o hacíamos torta, tortas fritas" (M, 90 años)</p> <p>"venían los paquetes grandes, ¿sabés de qué?, de polenta. ¿Viste los grandes que podrías hacer dos o tres veces?, nada que ver al chiquitito que viene ahora. Venía el paquete grande que duraba seis veces para cocinar ese paquete grande, para seis veces de polenta. Todos los días no se come polenta. Gutsa, fideos... usábamos todo" (M, 60 años)</p>	<p>erao fideos el sol de oro y no sé qué que se te pege todo" (M, 50 años)</p>	
<p>Plan Vida (1994-2008) A partir de 2008 se reemplaza la entrega directa por transferencias de ingresos en el FGP</p>	<p>"La leche era diaria para la entrega de alimentos era una bolsa mensual. De acuerdo a la cantidad de chiquitos que teníamos en el programa era por ejemplo la cantidad de harina que se les entregaba, la cantidad de fideos, la cantidad de arroz" (M, 60 años)</p> <p>"antes la base era arroz, fideos, y la leche y no te agregaban nada más; ah y el azúcar. Después recién casi al final del programa que se entregaban los alimentos nos habían agregado panque para los chicos. Por ejemplo durante mucho tiempo nos habían mandado avena y no la usaban, mandaban maicena y no la usaban" (M, 67 años)</p>	<p>"la manzanera era leche, te daban por ahí avena, harina, algún fideo, ese fideo que te digo Sol Pampirano que se estropeaba todo. Los ponían en el agua, vos ya ves los fideos cuando están rotitos (...) Eran de color marrón, no amarillo, tipo café con leche acortito" (M, 50 años)</p> <p>"leche en polvo, todo...azúcar, te entregaban lentejas, leche en polvo, arroz, fideos, una botella de aceite...viste lo más...ponete hay uno o dos puré de tomate, eso...un kg. De harina...sí...menos de diez productos panque" (M, 53 años)</p>	<p>"Nos daban mercadería y la leche, hasta que salió lo de la tarjeta, salió lo de la tarjeta y nos daban la leche nada más. La leche, flan, algún panquecito. Fideos, polenta, leche, puré de tomates, aceite a veces, azúcar, harinas" (M, 30 años)</p>
<p>Pro Bienes</p>	<p>"Venían las lentejas, una lata de arvejas, venía una lata de chocho, venía un paquete de dulce de leche o de membrillo. Era mucho más surtido pero yo no sé si es porque estaba más caro las cosas empezaron a sacar, no sé qué pasó. Ahora usted ve que es muy poco. A la semana ya no hay nada. Uno está acostumbrado a comer bien. Ahora eso es el mes te dura una semana." (M, 90 años)</p>		

<p>Entrega de alimentos por OSC:</p>	<p>"Azúcar, yerba, harina, fideos, arroz, arvejas, polenta, choclo, dulce de batata, todo. 20 artículos." (M, 64 años)</p>	<p>"mi hermana me lo da para los perros, con eso te digo todo... las de las... ¿cómo es esto que se llama? Las agrupaciones, ¿ves? Mi hermana me da los fideos. Vos las vos, va ludo todo, pero donde lo hiciste se hicieron todo picadillo, por mas que vos los pongas antes o después que hervió el agua." (M, 39 años)</p>	<p>"viene el aceite, azúcar, a veces leche, a veces no, panes a veces no llega leche pero llega otra cosa que no llegó el otro mes; y llegan arroz, fideos, lentejas, llegan las latas de papé, latas de arvejas, los paquetes de lentejas" (M, 18 años)</p>
<p>Asistencia directa (Cáritas)</p>		<p>"dan 3 leches, 1 azúcar, 1 yerba, medio de arroz, 1 paquete de fideos, 1 puré de tomate..." (M, 34 años)</p> <p>"dos fideos, dos arroz, aceite era uno, una leche en polvo, un azúcar, una yerba pero de kilo. Dos fideos spaghetti, dos fideos guiraras, dos fideos sapeiros, dos kilos de arroz, polenta, lentejas. Era importante la bolsa." (M, 37 años)</p> <p>"caja de leche en polvo me hace acordar acá, a Cáritas que siempre me brindaron ellos, a mis hijos nunca les faltó la leche por eso" (M, 42 años)</p>	<p>"T alcanza para 3, 4 días seguro. Si, porque panes te dan 2 fideos, 2 tallarines, 2... viste entonces vos variando y no, entonces, si sabemos administrar le mercadería..." (M, 26 años)</p> <p>"Harina, aceite, azúcar, yerba, leche, fideos, puré de tomate, arroz. Bastante variado viene. A veces vienen alfajoretas, tacos" (M, 29 años)</p> <p>"fideos Luchetti que están re caros, después puré de tomate Marolín, sino aceite, azúcar, yerba, leche, leche en sachet, no en polvo y buena todas esas cosas así. No le dan mucho si no como diez productos." (M, 21 años)</p>
<p>Creciendo Sanos Cáritas</p>		<p>"fideo, arroz, fideos a veces dos o a veces tres paquetes. Arroz, polenta, le ponen lentejas, puré de tomate, aceite, azúcar, yerba, leche en polvo. A veces le dan calditos cuando se ve que tienen. Hay veces que les dan dos pollos, cuando no les dan dos pollos les dan tres kilos de carne picada." (M, 39 años)</p>	<p>"huevos, carne picada, leche en polvo, azúcar, más después la mercadería que nos den, ya es un poco más a veces dan latas, facturas, galletitas" (M, 26 años)</p>

Como se desarrolló en el capítulo V, la mirada histórica muestra cómo la prestación de entrega directa de alimentos ha sido permanente en la primera generación receptora de PA en tanto la tercera de generación comienza a administrar programas alimentarios con la modalidad de transferencias monetarias. Sin embargo, las entregas de alimentos secos continúan vigentes y constituyen una de las estrategias nodales de las intervenciones.

La primera y segunda generación comparte una percepción asociada a que *“todo tiempo pasado fue mejor”*. El recuerdo sobre los módulos alimentarios de la caja PAN enaltece a la prestación en la perspectiva comparativa con los módulos actuales. Aquellas cajas de alimentos eran *importantes, muy surtida, muy completa, llegábamos a fin de mes, bien cargaditas*. Resulta inolvidable en los relatos la presencia de la carne enlatada la cual, después del PAN no se registró ni en los diseños de los programas ni en los relatos de las personas destinatarias. También en la comparación histórica se destacan sentidos y significados en torno a las calidades de los productos. Mientras más antigua la prestación mejor calidad de los productos¹⁰¹. Sin embargo, a partir del análisis que se expuso en el capítulo V, algunos componentes de la caja PAN, como la soja y la polenta, tuvieron dificultades en la aceptación de los hogares y ello requirió el despliegue de talleres y capacitaciones.

En relación al Plan Vida la mirada sobre la calidad de los alimentos es más crítica. La primera y segunda generación recuerda a los fideos de soja con desagrado. La leche fresca se entregaba a diario, con el paso de los años, se comenzó a entregar leche en polvo y más tarde, únicamente transferencias de ingresos. En los relatos se comienza a identificar los productos que componen a la *“entrega de mercadería”* entre ellos, los infaltables son fideos, tallarines, arroz, lentejas, azúcar, leche en polvo, puré de tomates, a veces aceite, a veces yerba. Estos productos aparecen sin cesar en todos los módulos de alimentos del Pro Bienestar, de Cáritas, de las OSC, de la Asistencia Directa Municipal, etc.

La presencia de algún alimento fresco es recordada de manera épica. El Pro Bienestar de los años noventa, según los relatos de las personas entrevistadas, estaba compuesto por veinte productos y entre ellos pollo y lácteos. En la actualidad el Pro Bienestar reparte siete u ocho productos, ninguno es un alimento fresco y a veces, en contexto de ajuste presupuestario, se sustrae la yerba generando gran disconformidad en las personas destinatarias. Estos relatos los han construido personas que recibían el módulo de alimentos del ProBienestar focalizado en sus padres durante los años noventa y, en la

¹⁰¹ Este eje de análisis se retomará en el último capítulo al profundizar la emoción de la nostalgia.

actualidad, son ellos/as mismos/as titulares del programa. El Programa Creciendo Sanos de Cáritas, vigente desde 2016 y focalizado en mujeres gestantes y con niños hasta tres años, es el único que ofrece carne y huevos. Sin embargo, no tiene el alcance de masividad que poseen los programas estatales. De todas maneras, para las familias focalizadas en Creciendo Sanos es significativa su intervención para la diversificación de los recursos y de abastecimiento de alimentos.

Entonces, las entregas directas de alimentos secos han garantizado un repertorio de alimentos comunes durante décadas, accesibles como recurso para la diversificación del abastecimiento mensual de tres generaciones adultas. La variedad de productos de estas prestaciones se han institucionalizado como la “*entrega de mercadería*” la cual se compone, como una parábola religiosa por *fideos, tallarines, arroz, leche en polvo, puré de tomates, a veces aceite, a veces yerba*. Las parábolas (según la RAE) implican una narración breve de la cual se deduce una enseñanza moral.

Te dan 2 fideos para guiso, 2 tallarines, 2...viste entonces vas variando y no, entonces sí sabemos administrar la mercadería viste (...) nosotros somos 6, no perdón somos 7 (Mujer, 26 años)

no era para que comiera todo el mes pero tenía una variedad siempre y cuando la persona que lo recibe sepa aprovechar lo que le dan (Mujer, 53 años)

Venía el paquete grande que duraba seis veces para cocinar ese paquete grande; para seis veces de polenta. Todos los días no se come polenta. Guiso, fideos... usábamos todo nosotros, no éramos delicados porque éramos... Directamente necesitábamos, teníamos los cinco chicos (Mujer, 60 años)

Saber aprovechar lo que le dan y usar todos los productos emerge en la economía política de la moral (Marx, 2011) que prescribe la entrega de alimentos secos a partir de la entrega sistemática de los mismos productos y, también, mediante los talleres y capacitaciones que enseñan a prepararlos. Aparece la resignación vinculada a la *ayuda*, como una religión neo-colonial en la que la persona destinataria debe sentirse agradecida y reconocer su ignorancia (Scribano, *et al*, 2010). Si bien no alcanza para todo el mes, se asume el deber de saber *aprovechar lo que le dan, de saber administrar la mercadería*.

En contra posición a la “*entrega de mercadería*” compuesta por alimentos secos, enlatados y repetidos aparecen las percepciones sobre la “*entrega de mercadería ideal*” en la que emergen los alimentos frescos, la variedad de productos y la noción de una dieta balanceada/variada. En las siguientes citas la noción de ideal aparece atada al recuerdo de un PA específico, en el primer caso el ProBienestar y en el segundo Creciendo Sanos.

“Ideal, mirá hace un montón de tiempo el PAMI les entregaba a los jubilados una bolsa de alimentos muy bien balanceada. En ella venía un pollo, venía dulce de membrillo, de batata, una lata de durazno. Por ahí le venía una polenta, le venía un arroz, le venía un

fideo, le venía un azúcar, una yerba. Le venía una lata de pescado, le venía una lata de paté...tenía una variedad en alimentos que ya te digo, para mí sería lo bueno.”(Mujer, 69 años)

“Yo creo que esa es ideal, o sea sacando la yerba porque si es para los chicos la yerba por ahí está bueno porque hace falta pero lo único que por ahí no veo tan necesario en esa bolsa es la yerba, después el resto está perfecto. Creo que es lo básico que los nenes necesitan. Fideos, arroz, el aceite que es básico para cocinar y poder agregarles carne o pollo en la alimentación está buenísimo. Yo me llevo mucho por ahí lo que es, siempre traté de tener un balance entre decir no les gusta el pescado, de repente no pescado pero les doy pollo, les doy carne, les doy verdura. Les doy una variedad para que tengan una alimentación buena dentro de lo que uno puede. Por ahí a veces se puede decir bueno les comprás el yogurt o el cereal o el flan pero a veces no se puede, pero dentro de lo que es básico siempre traté de que la alimentación sea variada y mis hijas se acostumbraron así a cocinar variada” (Mujer, 39 años).

Los alimentos frescos, las dietas variadas, la “alimentación buena” no solo se asocia a una circunstancia ideal, sino que además, se apoya en las condiciones materiales porque se intenta a diario “una alimentación buena dentro de lo que uno puede”. Este eje de análisis se retomará en los siguientes apartados. En las trayectorias de la primera y segunda generación ha predominado la entrega directa de alimentos y las prácticas alimentarias que de allí derivan se han transmitido de una generación a la otra. En cambio, en la trayectoria de la tercera generación se destaca en sus infancias la recepción de módulos de alimentos secos en el hogar pero desde su juventud/adulthood las personas son titulares de PA de transferencias monetarias. Por este motivo, analizar las preparaciones que realizan los hogares que reciben PA requiere de la observación tanto de los módulos de alimentos secos como del uso de las transferencias de ingresos.

7.1.2 Las compras de alimentos

En las zonas de segregación territorial los recursos para comprar alimentos se utilizan en los horarios y en los comercios en los que es posible en el barrio, dependiendo de distancia, disponibilidad de tiempo, recursos para trasladar la mercadería. Sin embargo, la implementación de tarjetas magnéticas condiciona los lugares habilitados para realizar esas compras. En cada uno de los barrios aparece un mercado o almacén que es nombrado por todas las entrevistadas, allí se centralizan las compras porque se acepta el pago con tarjetas de alimentos y tarjetas de otras prestaciones sociales. En las estrategias de compra, se observa el consumo productivo (Dettano, 2020) en relación a la elección de determinados productos que resultan estratégicos para complementar las múltiples intervenciones alimentarias. Sin embargo, las elecciones de compra se dificultan porque el dinero no alcanza. Entonces, las prácticas de consumo recurren a productos baratos, se buscan precios bajos y no marcas. El paladar y los sabores se jerarquizan según las posibilidades de compra.

por ejemplo, viste esos que te hace que el fideo esta 25 pesos y te dice, llevando 3 unidades, 17. Así es, entonces llevando más de tres unidades es otro precio. Entonces te conviene (Mujer, 25 años).

Estas prácticas de consumo refuerzan el stock de alimentos típicos de los bolsones de mercadería. En este sentido, otras entrevistadas priorizan comprar con las tarjetas alimentos frescos, para ensamblar las diversas piezas del puzzle de la intervención alimentaria. Se despliegan estrategias de consumo que organizan las prestaciones de la mejor manera posible combinando intervenciones que garanticen distintos tipos de alimentos. Entonces, en el mercado se accede a alimentos frescos porque “*las otras cosas de última, los fideos*” los puede conseguir en Cáritas.

*yo cuando voy al supermercado lo primero que agarro es las carne, un poquito de...lo primero, para mi es fundamental viste. Las otras cosas de ultima, los fideos, si no tengo voy y se lo pido a **[referente de Cáritas]. Pero...me compro medio kilo de carne, de paleta, medio kilo de picada y eso lo frizo y dos kilos de alitas ponele y ahí voy sacando, después las otras cosas, lo consigo de ultima, pero la carne no la vas a... de ultima tengo de ahí para hacer un guisito...todos los días estamos a guiso, no importa, ¡comes! una buena comida que te llene* (Mujer, 36 años)

Si bien las intervenciones alimentarias desde sus diseños se plantean como complementos para la alimentación constituyen una estrategia central para comprar los alimentos. Las decisiones en el mercado tienen serias dificultades porque los montos de las prestaciones permiten comprar, de acuerdo a las necesidades del hogar, determinados cortes y tipos de carne. En este contexto, optar por las ofertas de fideos resulta un opción razonable.

porque no llegas igual, o tenes que tener todas las cosas de fideos y todas esas cosas y solamente comprar la carne. Porque la carne esta cara, con 200 pesos no te traes nada. Ponele que agarres, por decirte, 500 pesos y compres fideos y esas cosas y los otros 300 los dejas para carne, no te traes nada con 300 pesos, tenés que agarrar toda la tarjeta para la carne (Mujer, 41 años)¹⁰²

En este contexto, se vuelve necesarias las destrezas, saberes y prácticas para mantener la compatibilidad multi-programa que se explicó en el capítulo VI. En los relatos se reitera la necesidad de combinar los módulos/bolsones de alimentos secos y las transferencias de ingresos. Además, aquí se cristalizan los límites de la “libre elección de alimentos” que promulgaron los diseños de los programas con transferencias monetarias, como se mencionó en el capítulo V. Lejos de promover prácticas de soberanía alimentaria se refuerzan estrategias de consumo. La libertad de elección se acota a los precios del mercado y los montos disponibles.

Y ponele con 200 pesos que nos daban: un puré de tomates, un paquete de fideos, jugo porque casi siempre se toma jugo en casa, y algunos caramelos para los nenes, que es lo

¹⁰² Esta entrevista se realizó en el año 2017. El monto de la Tarjeta Alimentaria del Complemento Alimentario Familiar del PGP era de \$200. El término nativo con el cual se designa es “la tarjeta celeste”. El monto de la Tarjeta Alimentaria del Plan Vida en ese momento era de \$600 aproximadamente, dependiendo de la cantidad de hijos focalizados en el programa. El término nativo con el cual se hace referencia es “tarjeta verde”.

que me alcanzaba. Sino compraba, ponele, una yerba y un azúcar, o sino compraba lo que me hacía falta en el baño: lavandina, detergente y papel higiénico. Claro, no podía comprar todo junto, siempre tenían que ser tres cosas, ponele que valgan entre 50 o 40 pesos o 100 y 100 (Mujer, 22 años)

Las cocinas de los hogares cristalizan las relaciones sociales y políticas de la sociedad y las marcan en los cuerpos mediante sus comidas. El acceso diferencial a los alimentos establece una estructura del orden social¹⁰³. Cada quien come lo que le corresponde según su ubicación en el campo social (*sensu* Bourdieu). Los tipos de carne (vacuna, cerdo, pollo, pescado) y cortes específicos que predominan en la organización cotidiana de las cocinas connota una pertenencia social específica que (des)habilita determinados alimentos y nutrientes. Mientras que en la primera y segunda generación la carne apareció en las narraciones como un componente *ideal* de las entregas de mercaderías; en la tercera generación la carne aparece en el plano de lo inaccesible. Los hogares que reciben PA convergen en su mayoría en el consumo de carne vacuna en pequeños puñados de carne picada común, hígado, paleta o falda; y, carne de pollo trozado en alitas, carcaza o memidos. En este sentido, los programas normatizan preparaciones y sabores adecuados a los sectores sociales en los que focalizan sus intervenciones.

La carne adquiere centralidad en las cocinas porque, además de sus propiedades nutricionales para el desarrollo de la vida¹⁰⁴, posee sentidos sociales y simbólicos. En los años noventa Aguirre (1999) afirma que la “carne” cumple un rol primordial en el patrón alimentario argentino porque la evolución histórica de los precios relativos posibilitó un

¹⁰³ El concepto “comer con arreglo a la calidad de persona” de Montanari (1993) describe que en la Europa de los siglos XIV a XVI las sociedades estatales y estratificadas, con alta y baja cocina, intervenían los inspectores de banquetes para controlar los consumos de los burgueses, e impedir los excesos, como control político y social. De esta manera evitaban que ciertos grupos familiares o profesionales adquiriesen prestigio y cuestionaran el orden, imitando el estilo de vida de la aristocracia, consumiendo aquello que no les correspondía. Los inspectores tenían licencia para controlar los comedores y las cocinas y evitar que se sirva carne de caza, o más de tres tipos diferentes de carne por preparación, o pastelería endulzada. El objetivo es mantener la distinción entre la clase dominante y la burguesía ciudadana. “Las jerarquías sociales marcadas en los cuerpos cristalizaban desde antiguo en el concepto a “calidad de persona”, que en un principio y como herencia hipocrática hacían depender la alimentación de los sujetos de su edad, sexo, complexión humoral y actividad, combinadas con variables ambientales como la estación y el clima (...) En este esquema cada sector debía comer determinados alimentos y preparaciones no como costumbre o elección sino como obligación metabólica, porque los estómagos eran diferentes (...) Si cada quien se mantenía en su lugar, comiendo lo que le correspondía, no habría ni rebeliones ni enfermedad, porque el sistema médico prometía dolores y padecimientos a todos los que comieran alimentos que no fueran apropiados a su rango” (Aguirre, 2017:204-205)

¹⁰⁴ La carne vacuna, pollo, pescados, mariscos y algunas vísceras constituyen a las principales fuentes de hierro hemínico. El hierro es un mineral que pese a encontrarse en cantidades muy pequeñas en el organismo, participa como cofactor en numerosos procesos biológicos indispensables para la vida, tales como el transporte de oxígeno, la fosforilación oxidativa, el metabolismo de neurotransmisores y la síntesis de ácido desoxirribonucleico. La guía Alimentaria del Ministerio de Salud de la Nación recomienda para una vida saludable de personas mayores de dos años de acuerdo a la recomendación nutricional de proteínas el consumo de 130g (peso neto y crudo) de carne por día. (MS, 2016)

acceso generalizado de todos los estratos sociales. En este contexto la carne se incorporó en los hábitos alimentarios de un modo simbólico, además de eficiente en relación a los costos. Sin embargo, a inicio de siglo XXI, Borrás (2002) sostiene que ese patrón alimentario comienza a tensionarse y se produce una segmentación por estratos sociales, mientras los sectores altos modifican sus consumo de carne en otras variedades de alimentos, los sectores de menos ingresos disminuyen la cantidad de consumo, sin embargo mantienen una alta valoración simbólica a la práctica de comer carne. Este último aspecto aparece de manera recurrente en las entrevistas porque la carne resulta un alimento costoso y su consumo es central en los encuentros festivos.

En cambio el grupo de alimentos de los cereales, legumbres, papa, pan y pastas predomina en los relatos sobre la organización cotidiana de la comida. Entre los productos que no pueden faltar en la alacena y constituyen los alimentos primordiales para comprar en los comercios son ampliamente reiterados los fideos. Aparecen tanto en el discurso de lo esencial de las compras diarias como en las compras “al por mayor” para tener stock almacenado. El pan y la harina también se reiteran en los alimentos infaltables.

Lo que no falta es el pan, el azúcar, la yerba, sal, el te, leche (...) Fideos que un montón, no sé por qué tengo tantos fideos (ríe) Es que es como te digo, compro para hacer tallarines y uso 1 ½ y yo después me olvido que tengo la mitad de un paquete allá arriba, entonces vuelvo a comprar 2 y así (Mujer, 26 años)

compro lo más esencial, o sea los fideos, el puré de tomate, el aceite, el azúcar. Todas esas cosas. (...) Y después cuando ya cobro la Asignación de los chicos, compro ya por mayor digamos, y ya tengo ahí preparado, lo que son los pañales, los aceites, los fideos, azúcar, yerba, todo eso voy comprando y lo tengo almacenado (Mujer, 37 años)

lo que siempre tiene que estar es la harina, los fideos, la polenta, el arroz, el azúcar” (Mujer, 67 años)

Si bien parece advertirse un patrón de consumo vinculado a los alimentos baratos que permiten preparación de comidas rendidoras es pertinente observar sus diferencias intergeneracionales. En la Tabla N° 11 se detalla la variedad de alimentos que nunca faltan en sus alacenas de cada grupo etario. Los fideos y la leche son transversales en las tres generaciones, además de ser los productos centrales en las prestaciones de todos los programas alimentarios. A medida que aumenta la edad de cada grupo crece la variedad de alimentos. Las mujeres de más de 56 años constituyen el único grupo que menciona como indispensable a la fruta. La primera y la segunda generación coinciden en señalar como indispensables a algún componente del grupo de los alimentos de las *verduras*, las mayores de 56 años hacen referencia a las verduras para la preparación de la sopa y, las mujeres de 31 a 55 años mencionan cebolla y morrón. Las mujeres de la tercera generación son las

únicas en mencionar como indispensable alimentos ultraprocesados¹⁰⁵ con alto contenido de grasas y azúcar, como la chocolatada, las galletitas dulces y el jugo. Tanto la segunda como la tercera generación indican como prioritario la yerba. Finalmente, todas coinciden en indicar como infaltables en sus alacenas alimentos del grupo de las *legumbres, cereales, papa, pan y pastas*. Respecto al grupo de alimentos de *carnes, huevo y lácteos* todas mencionaron leche pero ninguna mencionó carnes.

Tabla 11 Alimentos que no faltan en la alacena de cada generación receptora de PA en el PGP

56 años y más (1era generación)	31 a 55 años (2da generación)	18 a 30 años (3era generación)
<i>Polenta-arroz-azúcar edulcorante-legumbres fruta-queso-leche-avena fideos-verdura para sopa leche-galleta-te-aceite-sal harina</i>	<i>Fideos- puré de tomate aceite-azúcar-pan-cebolla morrón-harina-leche-sal- yerba</i>	<i>Pan-azúcar-yerba-te leche- fideos- chocolatada- galletitas dulces- jugo-aceite</i>

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas realizadas en 2015-2020 en PGP

El saber colectivo que se configura a través de las generaciones mediante prácticas, creencias, sentidos y significados experimentales en torno a la comida (Contreras y Arnáiz, 2005) señala como alimentos infaltables en las alacenas a aquellos productos que se repiten en los módulos de alimentos que recibían las abuelas y madres de la tercera generación. Hasta aquí se identificaron los componentes de la diversificación de recursos alimentarios y la práctica alimentaria de aprovisionamiento. A continuación se profundiza el análisis sobre las prácticas de preparación de la comida.

7.2 Comer siempre lo mismo o no comer: una estrategia práctica

Las personas que reciben los PA transitan un contexto de emergencia alimentaria permanente. La primera generación de destinatarios complementa su alimentación con prestaciones desde hace más de treinta años; la segunda y tercera generación tienen

¹⁰⁵ “Actualmente se identifican los alimentos y bebidas ultraprocesados como productos particularmente obesogénicos y en general poco saludables (...) Los productos ultraprocesados suelen contener pocos o ningún alimento entero. Son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos. Se incluyen entre ellos las bebidas gaseosas y otros jugos y bebidas azucarados, los snacks dulces y salados, los caramelos (dulces), los panes industriales, las tortas y galletas (bizcochos), los cereales endulzados para el desayuno, los productos cárnicos reconstituidos y los platos previamente preparados. Además de azúcares, aceites, grasas y sal, los productos ultraprocesados incluyen sustancias también derivadas de alimentos, pero no usadas en la comida casera, como los aceites hidrogenados, los almidones modificados o los aislados de proteína, y aditivos como los potenciadores el color, el sabor y el aroma. Los aditivos se emplean para imitar y aumentar las cualidades sensoriales de los alimentos naturales o para ocultar las cualidades no atractivas del producto final definir” (OPS, 2019:1)

incorporadas numerosas experiencias acumuladas de sus padres y abuelos. Los cuerpos socializados en este contexto poseen principios organizadores que han sido socialmente elaborados y adquiridos en la experiencia. La elección de los alimentos se realiza en función de las cocinas; allí sucede una transmisión cultural intergeneracional sobre los saberes y habilidades prácticas, que apoyadas en la experiencia de los antepasados, permiten identificar los alimentos comestibles y las preparaciones de preferencia (Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005).

Comer lo posible, como un *siempre así* (Scribano, 2009), naturalizado, hecho cuerpo implica que los agentes incorporan un sistema de disposiciones que les permite anticiparse como expertos/as en la resolución de su emergencia alimentaria. Estas experiencias brindan un acervo de conocimientos y de capacidades para desempeñar de manera práctica comportamientos que garantizan una comprensión práctica del mundo (Bourdieu, 1999). Los agentes tienen una comprensión corporal del mundo porque las estructuras de este los atraviesan. Entonces, los modos de desarrollar la vida implican estrategias corporales que trascienden lo intencional y consciente.

Que las prestaciones de alimentos secos sean similares entre sí configura estrategias de prácticas alimentarias similares. Son productos que permiten la elaboración de comidas rendidoras, monótonas, de bajo contenido nutricional y que llenan la panza (Aguirre, 2005). Dentro de las condiciones y límites estructurales cocinar guisos de arroz, guisos de lentejas, arroz con alitas de pollo, fideos con tuco, fideos con queso se vuelven prácticas adaptadas y renovadas sin cesar.

Estas comidas son el resultado de las prestaciones, las cuales se componen por los alimentos básicos que nunca faltan en las alacenas y que son los primeros que se compran en el mercado. Estas preparaciones configuran patrones alimentarios que se hacen cuerpo. De acuerdo a las posibilidades, las comidas rendidoras se logran en preparaciones monótonas porque permiten “estirar” el volumen de la comida para que alcance a todos/as los/as comensales. Además, la comida es rendidora si sobra para el día siguiente porque permite optimizar recursos, combustible, tiempo, trabajo doméstico. Entonces, la comida debe rendir para todos/as y debe rendir en el tiempo. Las sobras de la preparación indican una optimización de los recursos como habilidad del “buen aprovechamiento”.

Siempre les dije [a los hijos], si tienen hambre coman lo que hay y sino, lo guardamos para mañana, van a volver a comerlo (risas), hay que comerlo les digo, hay que hacer rendirles. (Mujer, 30 años)

Aprovechar y comer lo que hay se inscribe en las biografías como estructuras estructurantes (Bourdieu, 2012) que se enseñan a los hijos. Re-construir las historias sobre

el hambre vivido en la infancia demuestra la capacidad estructurante de esas experiencias alimentarias.

a vece no teníamos nada para comer porque mi papá a vece se trabajaba, a veces no se trabajaba y...se da maña de todo mi papá. Se da maña de albañil, de electricista y a veces no tenía trabajo, así que...el hambre, mira...nosotros teníamos puré de tomate lo condimentábamos con sal, aceite y con pan. Puré de tomate en caja. O sino a veces nos íbamos para allá atrás había quintas, un montón de quintas y nos metiamo en las quintas a buscar zapallo, lechuga, porque no, no había así que bueno. (Mujer, 40 años)

El recuerdo sobre la vivencialidad del hambre en la infancia y su re-construcción en la narración muestra su potencialidad per-formativa para las vivencias del presente, en la narración sobre las prácticas del comer contemporáneas. En la actualidad, entre los alimentos que no faltan en las alacenas de la segunda generación aparece el puré de tomates, la sal, el aceite y el pan. Entonces, en preparaciones más elaboradas o en un consumo espontáneo, como relata la cita de la entrevista, estos ingredientes resuelven el contexto de hambre.

En condiciones de negación las preparaciones destinadas a saciar el apetito en un contextos de mínima disponibilidad alimentaria se denominan las no-comidas (Herkovits, 2008). Si en términos de Fischler (1980) somos lo que comemos porque lo que comemos se convierte en nosotros mismos, se torna necesario pensar una versión de la existencia a partir de la *no-comida*. El hambre como un problema neo-colonial toma posesión de los cuerpos débiles que en el mundo del no (Scribano, 2009) disputan a diario por su existencia desde hace más de tres generaciones.

Entre las prácticas que implican las estrategias domésticas de consumo prevalece la auto-explotación de las mujeres en relación a comer menos y privarse de sus comidas para garantizar el consumo del resto de los miembros del hogar (Aguirre, 2005). Entre las posibilidades de comer lo posible aparece con recurrencia la opción de no comer o, mejor dicho, “pasar el almuerzo” tomando mate. Aquí cobra mayor sentido la presencia indispensable de la yerba en las alacenas de las entrevistadas.

Yo tomo mate, ya al mediodía ni como, porque tanto de andar y venir ni hambre ya se pasa la hora. (Mujer, 26 años)

Por ahí si no tengo para almorzar me arreglo con un mate... a veces ni tengo para almorzar tengo entonces la yerba y el azúcar infaltables (Mujer, 39 años)

El mate es el modo más cotidiano de “pasar el almuerzo”. De este modo se pasa el hambre; el hambre “agarra” y “se pasa”. El mate tiene el sentido práctico de “engañar la pansa” hasta que la comida se presente disponible para estas mujeres (Boragnio y Sordini, 2019). El mate se estructura como un mecanismo de soportabilidad social que evita el conflicto ante las condiciones de escasez en las que se encuentran. La permanente

presencia de la infusión “opera ‘casi-desapercibidamente’ en la porosidad de la costumbre, en los entramados del común sentido, en las construcciones de las sensaciones que parecen lo más *intimo* y *único* que todo individuo posee en tanto agente social” (Scribano, 2012:103). La presencia de mate en el horario de almuerzo oculta la ausencia de este último y, la elección individual e íntima de tomar mate no es más que la consecuencia de un contexto social, histórico y económico en el que la práctica alimentaria se encuentra posicionada.

7.2.1 Comparación intergeneracional de las preparaciones

Cocinar con lo que hay y lograr una comida rendidora implica una composición de múltiples habilidades prácticas y saberes culinarios que varían según cada generación. A partir de la observación de preparaciones rendidoras, en este apartado se identificarán los grupos de alimentos presentes en esas comidas para establecer continuidades y/o rupturas intergeneracionales. Para profundizar el análisis sobre qué comen y cómo lo preparan se indagó sobre las comidas que se realizan en un día habitual. Las personas entrevistadas despliegan a diario una comensalidad itinerante entre el hogar y el comedor comunitario o entre el comedor escolar, para los/as niños/as, y las comidas del hogar o las no-comidas para los/adultos. En este contexto, al menos una vez al día se prepara una comida rendidora entonces, profundizar en sus características contribuye a la reflexión sobre las modalidades de existencia de los cuerpos débiles y sus posibilidades de agencia.

Los productos comestibles, y en el mejor de los casos los alimentos, constituyen comidas en tanto atraviesan procesos materiales y sociales. Las cocinas se componen por alimentos preferenciales, modalidades de preparaciones típicas según tipos de cocción y combinaciones normalizadas, las formas de condimentar, las reglas de comensalidad y las personas que transmitirán esos saberes (Aguirre, *et al*, 2015).

Para que algo sea comida, no basta con que sea comestible, tiene que haber un grupo humano que anteceda al comensal y le enseñe a comer, transmitiéndole las categorías que clasifican alimentos y actitudes respecto de lo que se puede y no puede llevarse a la boca (Aguirre, *et al*, 2015:155).

En las comidas que cada grupo etario menciona es posible inferir los ingredientes centrales que utilizaron y ubicarlos en los grupos de alimentos, que la Guía Alimentaria del Ministerio de la Nación recomienda en su variedad para una vida saludable. Siguiendo las prescripciones del Ministerio de Salud una dieta adecuada se compone con la presencia de los siguientes grupos de alimentos: frutas y verduras; legumbres, cereales, papa, pan y pastas; leche, yogur y quesos; carnes y huevos; aceite, frutas secas y semillas; y, como

alimentos de consumo opcional se encuentran los de alto contenido de grasas y azúcar (MS, 2016). Desde esta mirada, se sistematizaron en la tabla N° 12 todas las comidas que se mencionaron en las entrevistas como preparaciones de un día habitual.

Tabla 12 Comparación intergeneracional de preparaciones de una día habitual según los grupos de alimentos que las componen

56 años y más (1era generación)	31 a 55 años (2da generación)	18 a 30 años (3era generación)
Preparaciones con cereales-carnes/huevo-leche		
polenta con leche guiso con hígado caballa o pescado con arroz	arroz con alitas Fideos con manteca o huevo Milanesas con puré Arroz con leche	Fideos con milanesas Arroz con pollo guiso con menudos milanesa napolitana con arroz o al pesto. Fideos con tuco con menudo Fideos con queso con huevos fritos
Preparaciones donde el alimento en mayor proporción es un cereal		
guiso de lentejas Torta parrilla arroz Locro Sopa de porotos Guiso de porotos Estofado de porotos	Fideos blancos Tallarines arroz, fideos, polenta guisito de lenteja Guiso de arroz Pechuga con arroz amarillo Fideos con boloñesa: carne picada, un tuco y fideos con tuco, el tuco bastante Torrejas de arroz Ñoquis Ravioles tortilla papas fritas	Fideos con tuco Capeletinis con tapa de empanada Tallarines Guiso de lentejas
Preparaciones donde el alimento en mayor proporción es carne		
pollo para guiso, pollo para sopa guiso, con carne carne al horno osobuco de carne para sopa de maní o sopa de verduras	Milanesas de pollo, de carne, de cerdo, milanesas de hígado Pollo al horno fiambre	Hamburguesas caseras Pizza de carne Milanesas de carne o pollo
Preparaciones con verduras		
sopa de zapallo zapallito relleno no falta la ensaladita, de cualquier tipo de ensaladita	torrejas de acelga malhechos Tarta de acelga o espinaca tomate, lechuga,	Ensalada de zanahoria lentejas zanahoria huevo y tomate Torrejas de acelga
Preparaciones de carnes con verduras		
acelga, lechuga, radicheta con pescado		

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas realizadas en 2015-2020 en PGP

Las preparaciones son el resultado de la obtención de los recursos que permiten la elaboración. Si bien los mecanismos de obtención de los alimentos trazadores a las preparaciones son similares en todos los grupos etarios, la primera generación demuestra mayor variedad o diversidad de alimentos en sus preparaciones. Al observar la composición de las comidas se destaca una pérdida en el uso de las verduras en la tercera y segunda generación. Sin embargo, todas las generaciones combinan al menos en una comida rendidora a los grupos de legumbres, cereales, papa, pan y pastas; leche, yogur y quesos; y, carnes y huevos garantizando diversidad en los nutrientes que aportan esos platos. Desde esta arista del análisis las comidas rendidoras resultan exitosas porque a partir de los alimentos de las prestaciones de los PA y la oferta del mercado, sumados a otras estrategias de diversificación (Hintze, 1989), se elaboran preparaciones variadas dentro de las posibilidades. En consonancia con lo que se viene observando la mayor variedad de preparaciones son aquellas en las que el alimento utilizado en mayor proporción pertenece al grupo de legumbres, cereales, papa, pan y pastas.

Es importante subrayar que estas comidas se alternan con desayunos y meriendas de manera diferencial según el grupo etario. Los niños/as suelen desayunar o merendar en el comedor escolar o comunitario y los/as adultos/as en el hogar. Además, las preparaciones del día habitual se alternan con alguna comida (almuerzo o cena) en el comedor barrial o alguna no-comida, para los/as adultos/as.

Es recurrente que los/as niños/as merienden en el comedor y a veces, si sobra lo llevan a la casa para el desayuno del día siguiente.

Llevas una botella y si sobra leche te la dan. A veces la agarramos y a veces no, pero igual cuando la agarramos yo a la mañana la caliento y ya se termina. Yo me hago yo y le hago casi siempre tomamos té con leche. Si tenes que gastar en galletitas gastas un montón, casi siempre compro cuando con, cuando tengo la tarjeta cargada, manteca y dulce de leche o manteca sola y siempre hacemos tostadas, es raro que compre galletitas (Mujer 25 años)

En los desayunos en la casa predomina para los/as niños/as mate cocido, te con leche, chocolatada (preparada con leche en polvo) y pan, a veces con manteca y dulce de leche; los adultos/as solo mencionan tomar mate. Resulta un recurso importantes las comidas que los/as niños/as realizan en la escuela. En los desayunos/meriendas escolares se reitera el té con leche, la chocolatada pero solo en algunos casos, se nombra el yogurth o alguna fruta como banana o mandarina alguna vez en la semana. En el trabajo de campo también se han

relevado casos en los que se ofrece solo te o pan con picadillo¹⁰⁶. En el almuerzo escolar predominan los grupos de alimentos de cereales, legumbres, papa, pan y pastas. Cuando se mencionan preparaciones con carne se repite con frecuencia la carne de pollo.

Y después a la una, no, doce menos veinte de la mañana ya están los chico en el comedor y le hacen la comida ahí, le hacen guiso, o le hacen tallarine o fideos con salchicha o fideos con...con milanesa. Si una linda alimentación le dan a ellos, ta buenísimo lo que está el comedor (Mujer, 38 años).

les daban pollo al horno con fideos o por ahí les daban guisos, tallarines, les daban ravioles, les daban medallones de pollo pero sí comían bien y comían rico por lo que ellos me contaban comían bien. Después en la merienda les daban desayuno: té con leche y a veces té solo depende cómo estuviera la economía de la escuela o la cantidad de chicos que fueran. (Mujer, 39)

En la escuela la mayoría de las veces comen fideos con tuco, pero de postre come flan, gelatina a veces, frutas les dan sí. (Mujer, 26 años)

Los esquemas de visión y clasificación de las comidas posibles, de las preparaciones de comidas monótonas y rendidoras se reiteran en el hogar y en los comedores (escolares y comunitarios), institucionalizando de este modo la comida de los cuerpos pobres, de los cuerpos débiles. Las mujeres responsables de los comedores comunitarios intentan evitar esas preparaciones porque reconocen que en la monotonía existen deficiencias nutricionales. Ello demuestra que los sectores sociales con menores recursos, no comen lo que saben que hace bien y es nutritivo, tampoco comen lo que les gusta, comen lo que pueden (Aguirre, 2005).

pero la comida yo trato que sea rica, comida que no comen los niños en la casa, yo cocino porque siempre tengo, hago otras cosas, cuando ya no puedo o no tengo para hacer otras cosas hago guiso, guiso, guiso, pero cuando no hago otras cosas. Canelones, sorrentinos, hacemos mucho enpanadas, prepiZZas, piZZetas, hamburguesa de lentejas con ensalada, para la ensalada yo voy al mercado y busco el descarte para reciclar (Mujer, 46 años).

Se destaca una voluntad de elaborar comidas distintas a las que se comen en el hogar y un esfuerzo para la obtención de verduras a partir de recuperar el descarte del mercado central. Sostener en el tiempo un comedor comunitario implica el despliegue de prácticas del saber-hacer relacionadas a la gestión y a la organización comunitaria que demanda tiempo extra al ya dedicado a las compras, preparación, entrega de la comida y limpieza¹⁰⁷.

¹⁰⁶ El servicio de alimentación escolar cobra matices de acuerdo a la dependencia jurisdiccional de cada escuela, profundizar este análisis no es objeto de esta investigación pero sí constituye un campo pendiente para futuros trabajos.

¹⁰⁷ Algunas autoras desarrollan el concepto de "tercera jornada" (Cena, 2019b; Tajer, 2014) que se adiciona a la "doble presencia" (Carrasco, 2006; Martín-Palomo, 2008) para referirse a las tareas y responsabilidades de acceso, gestión y cumplimiento de las contraprestaciones que los programas sociales. La "tercera jornada" de trabajo es parte del abanico de estrategias de vida que las mujeres despliegan para complementar los ingresos del hogar y se vincula a los saberes y prácticas, relacionadas a diferentes esferas de poder y a la circulación del poder en el territorio, que implica gestionar el acceso a los programas (Cena, 2019b). Pensar en una "tercera jornada" de trabajo para las mujeres titulares de programas alimentarios implica otras complejidades porque, si bien aumentan sus responsabilidades ligadas a prácticas alimentarias hacia adentro del hogar

Siguiendo a Giard (1999) hacer-la-comida es el sostén de una práctica elemental, repetida en el tiempo y espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y marcada por la historia de las biografías de las cocineras. La convergencia de estos elementos motiva a que cocinar para-los-otros genere una comida diferente a las preparaciones de un día habitual que se revisaron previamente. Todas las preparaciones resultan exitosas en relación a las posibilidades, como señala Giard (1999) cocinar requiere de una memoria múltiple, relacionada a las prácticas culinarias de los antepasados, una inteligencia programadora para calcular los tiempos de preparación y de cocción, intercalar las secuencias, componer la sucesión de platos y, requiere de ingeniosidad creadora porque cada comida demanda la invención de una estrategia que cubra las ausencias de ingredientes, de combustible, de utensilios, de infraestructura. En estas circunstancias tanto la elaboración de comidas *que no comen los niños en la casa* o las preparaciones de un día habitual en el hogar demanda la sincronización de múltiples elementos y tareas con las que las mujeres agencian para la olla.

7.2.2 ¿¿Cómo no comer guiso?!

El guiso fue una de las preparaciones más mencionadas en los tres grupos etarios. Se trata de una preparación que admite mucha versatilidad y permite la incorporación de varios nutrientes en un solo plato. De los cinco grupos de alimentos recomendados a consumir por día por la guía alimentaria (MS, 2016) el guiso contiene cuatro. Por lo tanto, lejos de menospreciar esta preparación, es el plato más inteligente que las cocineras pueden ofrecer y compartir en sus hogares.

Si bien es una preparación que se define como opción a "*cuando ya no puedo o no tengo para hacer otras cosas hago guiso, guiso, guiso*" tiene un bagaje cultural, histórico e identitario en las cocinas argentinas. El guiso forma parte de la "tradición de la comida campesina de diversas regiones del país como el loco, la polenta, los picantes y el reviro, más la infusión de tradiciones culinarias de los inmigrantes de principio del siglo XX" (Aguirre *et al*, 2015:201). Las preparaciones de olla sostuvieron la vida de los más pobres en diversas regiones del país, por ello, en esta investigación los hábitos alimentarios se

también, toman responsabilidades hacia afuera del hogar en un rol solidario en las tareas comunitarias y barriales (De Sena, 2014). La "tercera jornada" para las mujeres responsables de comedores implica poner el cuerpo para garantizar el combustible para la cocina (en manifestaciones y reclamos por la garrafa social para comedores), ponen el cuerpo para completar nutricionalmente, dentro de las posibilidades, las preparaciones que permiten los alimentos secos que transfiere el Estado mensualmente, poner el cuerpo en la producción y venta de pre-pizzas en ferias barriales, articular con donaciones de personas particulares, etc. Algunas de estas estrategias son coordinadas o pautadas por las OSC.

consideran como marcas sociales. Se trata de una preparación donde se cuecen “en un medio graso o semigraso, uno o muchos ingredientes, todos juntos dentro del mismo recipiente, después de haberlos rehogado” (Aguirre, et al, 2015:201)

Los guisos de los hogares que reciben PA nuclean alimentos comunes a los módulos/bolsones, permiten como ingredientes los tipos y cortes de carne que se pueden comprar y las verduras más económicas del mercado. Su temperatura y consistencia ofrece saciedad y su carácter rendidor es óptimo porque se puede estirar con agua o con un poco más de arroz y fideos. Suele prepararse en cantidad y si sobra para el día siguiente, mejor. La optimización de recursos lo vuelve más rico. Así se aprendió a gustar el guiso, a partir del gusto de la necesidad (Bourdieu, 1999).

En la cocina la receptividad sensorial interviene tanto como los saberes, las memorias colectivas y la ingeniosidad. “Cocinar es un don del sabor y de la sociabilidad para con los demás, a quienes se consagra tiempo e ingenio para la preparación de la comida” (Le Bretón, 2007) Estas prácticas se conjugan con la versatilidad que permite la preparación del guiso, por ello, en la tabla N°13 se sistematizan las variedades de guiso según cada generación con el objetivo de identificar continuidades y rupturas intergeneracionales.

Tabla 13 Preparaciones de guiso en tres generaciones receptoras de PA en PGP

Variantes de guiso según generaciones receptoras de PA	
56 años y más (1era generación)	
Guiso con hígado	<i>Corté hígado chiquitito, traje dos bifés grandes, corté dos chiquititos, les puse zapallo, le puse zapallo anco y también le puse zapallito verde. Corté todo chiquitito, después corté como cuatro o cinco papas, le hice en un sartén grandote. Todo se comieron. Después les eché dos o tres huevos ahí arriba y lo tapo con la tapa. De todo; también cebolla y ajo le pico todo chiquitito y le salteo todo (Mujer, 60 años)</i>
Guiso de lentejas, chorizo colorado y panceta	<i>Dejo en remojo las lentejas y después agarro, compro chorizo colorado. Guiso toda la cebolla, morrón, lo que tenga. Guiso todo como para hacer un tuquito como para la pizza. Después agarro, le echo un caldito. Lo que vos quieras, zanahoria rallada. Después agarrás y le echás un vasito de agua y después le echás las lentejas y lo tapás. (Mujer, 64 años)</i>
Guiso de arroz con pollo	<i>Papa, arroz, porque ahí se cocina mucho con verduras. Zapallos, todas esas cosas. Se pica todo en pedacitos, en cubitos y se cocina el guiso de arroz. Eso en los cumpleaños y se mata un pollo gordo lindo (Mujer, 67 años)</i>
Guiso de verduras, arroz y lentejas	<i>Un guiso tiene que llevar algunas verduras: zapallo cortadito, batata, papa. Ojo por ahí lo vemos mucho más caro pero si vamos a buscar algo nutritivo, algo que sea nutricional para ellos, más que nada para los chicos tenés que buscar de ponerle algo más. Por ahí inclusive en vez de ponerle un fideo ponele un arroz. Porque el arroz tiene otro tipo de nutrientes que no tiene el fideo. Agregarle una lenteja, agregarle arvejas, agregarle un poroto. Vos me vas a decir son cosas caras, hay cosas que no son caras y no están accesibles, pero hay otras que no. Se puede hacer algo más consistente que no sea una carne, un fideo y una salsa. (Mujer, 67 años)</i>
31 a 55 años (2da generación)	
Guiso de fideos y alitas de pollo	<i>cebolla, alitas, papas, puré de tomate y el agua. y a la noche los fideo y chau (Mujer, 38 años)</i>
Guiso con menudos	<i>Los guisos los preparo, puede ser guiso de cualquier cosa, con menudo de pollo, pero siempre con verdura, así entra el zapallo, la salsa de tomate, ya sea con albahaca o ya sea con romero (Mujer, 53 años).</i>
Guiso de verduras	<i>si yo hago un guiso me gusta ponerle de todo de tipo de verdura.: batata, la calabaza, papa, parece un puchero pero con salsa (risas) yo le pongo todo si, bueno igual cuando no hay se le pone papita no más, pero después le pongo si tengo apio le pongo apio, todo, todo me gusta que coman verdura (Mujer, 37 años)</i>
18 a 30 años (3era generación)	
Guiso con carne picada	<i>pongo cebolla, morrón, cebolla de verdeo y puerro viste, todo eso hago, lo meto a la olla, lo cocino, después le pongo la carne picada, lo cocino, le pongo puré de tomate, corto una papa, a veces le pongo zapallo, pero a veces,</i>

	<i>después le pongo los fideos (Mujer, 25 años)</i>
Guiso de verduras y fideos	<i>Para hacer guiso ponle cebolla, morrón, pongo 1 paquete de fideo, a veces le pongo alguna verdura papa, zapallo. De la cebolla y el morrón cuando hacemos el guiso (Mujer, 26 años).</i>
Guiso de verduras y lentejas	<i>Un buen guiso de lentejas es comer re sano. Por ahí yo cuando hago un guiso le pongo así: le pongo papás, puerro, cebolla de verdeo (Mujer, 27 años)</i>

Fuente: Elaboración propia a partir de entrevistas realizadas en 2015-2020 en PGP

El guiso permite la combinación de *lo que hay* y en relato de su elaboración emerge una intencionalidad hacia los comensales que consagra el tiempo y el ingenio en la preparación de la comida para los otros (Le Breton, 2007). Las estrategias denotan la intención de que la preparación sea gustosa y se destaca el guiso como oportunidad de agregar verduras a la dieta cotidiana. La primera generación menciona mayor variedad de verduras, mayor variedad de carnes y, además, en la preparación que no menciona este último ingrediente como en el “Guiso de verduras, arroz y lentejas” dicha combinación aporta las mismas proteínas de la carne (MS, 2016). La segunda generación predominan las partes de pollo más económicas, menor variedad de verduras que la generación antecesora y la consistencia de la salsa de tomate. Se vuelve clave el uso de la papa, en tanto “*cuando no hay se le pone papita no más*” de esta manera la preparación deja de incluir alimentos del grupo de las verduras porque la papa pertenece al grupo de alimentos de los cereales, legumbres, pan, papa y pastas. La tercera generación reduce su variedad de verduras a los elementos iniciales del guisado cebolla, morrón, puerro y, en algunos casos se agrega papa y zapallo. De esta manera se observa una pérdida intergeneracional en la variedad de las verduras. El ingenio de la preparación se orienta a los otros y hacer-de-comer cobra sentido en relación a la comida gustosa porque, que el guiso sea *rico y que se lo coman todo*, significa un buen augurio para las cocineras. Entonces, para profundizar este aspecto a continuación se indagará sobre la construcción del gusto y sobre qué lugar tienen las verduras en el gusto de las tres generaciones.

7.3 La configuración del gusto: comidas mágicas y poderosas

En las cocinas, mediante las comidas, se elabora el mundo y se le confiere sentido. En las prácticas alimentarias se configura un habitus que es generador, unificador y clasificador del mundo. Los agentes construyen la realidad social al poner en práctica los principios organizadores adquiridos en sus trayectorias de vida (Bourdieu, 1999). En las

circunstancias de precariedad, falta y carencia tiene coherencia la elección de un habitus con la imposibilidad de gastar más dinero o de gastar los recursos de otra manera. Aunque parece que estas decisiones decantan de condiciones objetivas, porque aseguran la optimización económica de dinero, tiempo y esfuerzo son atravesadas por un principio de elección de lo necesario, configurando un gusto de la necesidad (Bourdieu, 2012). El ajuste de las posibilidades objetivas que está inscrito en las disposiciones constitutivas del habitus se encuentra en la base de todas las elecciones realistas fundadas en la renuncia a unos beneficios simbólicos de cualquier manera inaccesibles (Bourdieu, 2012). En otras palabras, a nadie le gusta la comida que jamás probó y que está lejos de sus posibilidades de acceso; en cambio, el autor observa una preferencia por lo necesario.

Entonces, los principios de visión y di-visión del mundo son herramientas que permiten la adaptación al mundo circundante en el que se está inmerso y a las condiciones materiales de vida pero de una manera corporal, que trasciende las decisiones conscientes y racionales con arreglo a fines. Se trata de prácticas del hacer y del saber hacer que intervienen como estructuras estructurantes (Bourdieu, 2012).

A mí me gusta todo. Si me das a elegir, no se todo me da lo mismo. Mientras que coma (Mujer, 31 años).

Este modo de ser y hacer en función de comer lo posible incorpora en el cuerpo las estructuras de desigualdad social, de segregación territorial, de explotación laboral, de desigualdad de género en el cual las mujeres tienen adaptación y estrategias para anticiparse, resolver y actuar. Se denota un legado intergeneracional en la elaboración de las comidas del hogar con un sentido práctico, situado históricamente, adecuado a la oferta del mercado, las modalidades de prestación de los programas alimentarios y la diversificación de las estrategias de abastecimiento alimentario. De esta manera, las comidas que gusten serán las que se adecuen a las posibilidades.

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

En lo mágico se ocluye la ausencia de proteínas de origen animal necesaria para el crecimiento y desarrollo de los niños/as y vitaminas y minerales, necesarias para regular diferentes funciones del organismo ¹⁰⁸ (MS, 2018). En este sentido, las comidas cobran el

¹⁰⁸ El organismo necesita diferentes vitaminas y minerales que deben ser aportados en cantidades suficientes a través de los alimentos, la falta o escasez de cualquiera de ellos puede causar enfermedades. Las proteínas participan en la formación, mantenimiento y reparación de todos los tejidos del cuerpo (músculo, órganos internos, piel, pelo, uñas) (Ministerio de Salud, 2018).

sentido de lo intangible o invisible de los nutrientes para conseguir el desarrollo pleno de la vida. El paralelismo entre *hacer-de-comer* y *hacer-magia* se anuda en las prácticas y conocimientos que permiten alcanzar cuestiones extraordinarias, en las que intervienen, incluso, seres o fuerzas sobrenaturales. Estas preparaciones además de mágicas resultan gustosas para los comensales. Las preparaciones que con "*amor todo sale rico*" denota que la "preferencia alimentaria se halla marcada por una afectividad construida en relación con el otro" (Le Bretón, 2007:274) Por ello, el gusto, en tanto sentido de la percepción de los sabores, responde a una sensibilidad marcada por la pertenencia social y cultural que atraviesa cada persona en su biografía. Aprender a saborear un plato consiste ante todo en ingresar a un registro cultural cuyos valores se comparten, de manera que el gusto alimentario es un gusto social y cultural (Le Bretón, 2007).

Siguiendo a Bourdieu (2012), la necesidad impone un gusto de la necesidad porque implica una manera de adaptarse a lo necesario, resignando lo inevitable. Ese gusto de la necesidad se consolida en un carácter permanente, en un *habitus* que implica esquemas de selección de las decisiones y acciones que sean pragmáticas y funcionales, tal como se viene observando, el carácter rendidor de las comidas estructura todas las preparaciones.

Los hábitos alimentarios se consideran marcas sociales, más que rasgos de la cultura tradicional, porque cada plato de comida da testimonio del acceso a determinadas tipos y variedades de alimentos, permitiendo jerarquizar las preparaciones en consonancia a las jerarquías sociales. Cada comida se ubica en el campo social y cristaliza las proximidades y distancias que mantiene con las preferencias recurrentes de los sectores sociales dominados.

En diálogo con esta mirada teórica, Grignon y Passeron (1991) señalan y reivindican el carácter simbólico y cultural de las prácticas sociales por más utilitarias, de subsistencia, obligatoria y de primera necesidad que sean. Los autores discuten en torno a las posibilidades de elección que emergen, aun en un contexto de altas restricciones; en tanto si el margen de elección se limita a la necesidad, no cabe lugar para el gusto (Grignon y Passeron). Los autores se distancian de una mirada materialista, evitando el acento en las restricciones del medio, y poniendo el foco de análisis en los modos en cómo los agentes resuelven esas contradicciones y cuál es el sentido que le otorgan a las prácticas "utilitarias", de la necesidad. La discusión es provechosa en tanto complejiza el prisma de análisis para pensar sobre el gusto, más allá de la dicotomía necesidad-libertad. Además,

subraya la imperiosa necesidad de mantener la vigilancia epistemológica para evitar tanto relativizar las prácticas del comer en una analogía con las prácticas del pueblo, desde un ángulo populista, como la legitimación miserabilista, que denota un etnocentrismo de clase, reivindicando de sobremanera la autonomía y la excelencia de los sectores populares, a pesar de su condición en el orden dominado, con un análisis apoyado en el sistema de desventajas y exclusiones (Grignon y Passeron, 1991).

Pensar en el gusto, la configuración de los sabores y la construcción de lo rico y lo sabroso para los sectores sociales que habitan la pobreza desde hace más de tres generaciones pone en tensión la cuestión sobre los determinantes negativos del gusto. Es decir, en qué medida las limitaciones materiales de dinero, tiempo, distancia resultan condición necesaria ante la cual, la libertad de elegir parece desaparecer.

Una manera de romper con los estereotipos relativos a la inclinación popular por la alimentación es buscar por debajo de qué nivel de ingresos, en qué condiciones, para qué grupos la alimentación es o deviene efectivamente consumos inaccesibles y, a la inversa, en qué condiciones y por qué se la sacrifica; estudiando la estructura de los presupuestos familiares, esforzándonos por establecer en qué medida y en qué condiciones (disminución o aumento de los ingresos) los gustos alimenticios pasan eventualmente después de otros gastos, que corresponden sin embargo a necesidades reputadas como menos esenciales y menos vitales (Grignon y Passeron, 1991:42)

La socialización en programas alimentarios y la diversificación de las estrategias para obtener alimentos delimita la compatibilidad entre múltiples intervenciones alimentarias. En esas interacciones sociales y en la experiencia compartida de participar de los espacios de acceso a los alimentos que los programas alimentarios moldean las mujeres realizan intercambios de saberes culinarios como de alimentos. En esos contextos, a pesar del grado de necesidad de cada agente emergen grados de libertad como intersticios en los que se cuecen sabores, gustos, saberes culinarios, tradiciones, costumbres, patrones alimentarios y legados intergeneracionales cargados de sentidos y significados.

Entre los diversos PA compatibles entre sí aparecen las huertas comunitarias que se coordinan mediante programas nacionales o municipales. En el trabajo de la huerta participan personas que pertenecen a distintos hogares y en las épocas de cosecha los alimentos se comparten. Los códigos de sociabilidad en este contexto cristalizan distancias en las preferencias intergeneracionales en relación al consumo de verduras. En este aspecto aparece el intersticio en el que, más allá de la plena disponibilidad gratuita y abundante de un alimento, prevalecen otras preferencias.

El brócoli y la acelga...eso a mi suegra le re gusta, y a nosotros no, entonces se la damos a ella, y a gente grande, porque hay en la organización hay gente grande, entonces como sabemos que a la gente grande le gusta se la damos a ellos (...) No suelo cocinar con brócoli, mi suegra me ha hecho probar, mi vieja no comía tampoco. No somos de comer

verdura nosotros seis en la familia. Comemos más potente, comida más poderosa. Somos de comer guiso, tallarines, arroz, tuco y pollo, o salchicha con puré. De verdura la ensalada, lechuga y tomate con alguna milanesa, salchicha, pollo. (Mujer, 22 años)

Las comidas rendidoras y monótonas caben en los esquemas de clasificaciones como “potentes” y “poderosas” porque significan las posibilidades de incorporar energías en los cuerpos para la acción, para *poder-hacer* y para *poder-hacer-con-potencia*. Esas comidas se logran con una variedad de alimentos que excluye a las verduras, en este sentido se observa que la pérdida de las verduras en las preparaciones se manifiesta en la segunda generación y se explicita en la tercera. Esa disminución intergeneracional de la variedad de verduras en las preparaciones a medida que se avanza hacia la segunda y tercera generación se observa en las tablas N° 12 y 13, del apartado anterior.

De esta manera, las prácticas alimentarias constituyen un objeto privilegiado para estudiar las transformaciones en el gusto en las generaciones receptoras de los programas. En esas comidas se comunica la historia de vida construida y compartida en el entorno de cada biografía; se nutren los cuerpos para el crecimiento, y la emoción que implican los lazos de familia y comunitarios que se entranan en esas comidas (Contreras y Amaiz, 2005). Las preparaciones, los ingredientes, los tipos cocción y los modos de condimentar identifican a los/as agentes en términos de aceptación y pertenencia porque se cocina para los otros y se come con los otros. En los platos de comida se muestran las marcas de identidad según el género, la edad y la pertenencia social.

Locro le gustaba a mi abuela, que hacía. Que yo aprendí de chiquita a cocinar, por eso a mi nieta le digo que aprenda. (Mujer, 60 años)

En la práctica de comer, cada comensal participa de una cacofonía dietética (Fischler, 1995) porque mientras come resuenan acuerdos, contradicciones, charlatanismos, prescripciones, recomendaciones que envisten a diario el acto de comer. Estas prácticas diluyen por un instante las condiciones y limitación materiales que estructuran la dominación al traer y presentificar como cuerpo/emoción un legado identitario, colectivo e intergeneracional que habita en el paladar de los comensales y en las manos de las cocineras.