

Tesina de grado

Una aproximación a las estrategias domésticas de consumo de familias de niños y niñas que asistieron al CAF nro. 21 de barrio Santa Rosa de Lima de la ciudad de Santa Fe durante el período 2024-2025

**Universidad Nacional del Litoral
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales**

**Seminario de Tesina
Licenciatura en Trabajo Social**

Tesista: Macarena Paez Martinez

Directora: Dra. María Alicia Serafino

**Santa Fe, Argentina
Febrero de 2026**

Agradecimientos

A mi familia por acompañarme en todo mi tránsito por esta hermosa carrera, sin ellos y su apoyo incondicional en lo emocional, material y en todos los aspectos en los que se puede contener a una persona, nada de esto hubiera sido posible.

A la peñalba por estar presente en cada crisis conteniendo y comprendiendo los tropiezos que se transitan en la universidad y celebrando cada meta alcanzada como propia.

A mis amigos que respaldaron mis decisiones hacia el camino de la formación profesional como proyecto de vida para un futuro mejor.

A mi directora por su acompañamiento y auxilio frente a las adversidades en la producción de este trabajo, gracias infinitas por tu consideración y paciencia.

A la directora del Centro de Acción Familiar Nro. 21 por recibirme y brindarme el espacio necesario para mi investigación.

A las familias y personal de la institución por su predisposición y tiempo ofrecido.

A mi hijo, gracias por darme los motivos y la fuerza necesaria en los momentos donde quise rendirme.

Índice

Resumen	4
Abstract	5
Introducción	6
Presentación de los objetivos	6
Diseño de la investigación	7
Metodología y presentación de unidades de análisis	7
Capítulo 1. ¿Qué se ha conceptualizado o dicho sobre el tema?	11
1.1 Desde dónde mirar: fundamentos teóricos y categorías de análisis	12
1.1.1 Familia	19
1.1.2 Estrategias domésticas de consumo	21
1.1.3 Prácticas alimentarias	21
1.1.4 Representaciones alimentarias	22
1.1.5 Criterios selectivos de alimentos	22
1.1.6 Seguridad Alimentaria	24
1.1.7 Comensalidad	26
1.2 Un recorrido por los antecedentes	27
Capítulo 2. Escenario político y social del estudio	33
2.1 Los programas alimentarios frente a la problemática alimentaria	36
Capítulo 3. Conociendo un poco el CAF	40
Capítulo 4. Las familias y su alimentación	41
4.1 Comer en casa	43
4.1.1 La feminización en la cocina	53
4.1.2 Ellos no son delicados (con la comida)	56
4.2 Acceso a alimentos y políticas públicas vinculadas al CAF	57
4.2.1 Comer en y desde el CAF	60
Capítulo 5. Análisis y reflexiones al respecto	66
Conclusiones e ideas para seguir pensando	74
Referencias bibliográficas	79

Resumen

La presente investigación de grado busca conocer las decisiones que toman las familias de los niños y niñas que asisten al Centro de Acción Familiar nro. 21, durante el período 2024-2025, para organizar y disponer de las canastas de alimentos en sus vidas diarias. Se busca identificar las estrategias domésticas de consumo que sostienen para acceder a los alimentos y distinguir los criterios selectivos de estas elecciones alimentarias, lo que hace referencia a qué comen diariamente y por qué. Asimismo, interesa indagar sobre la compatibilidad entre el sostenimiento de dichas estrategias y la seguridad alimentaria.

Metodológicamente se optó por el uso de la Teoría Fundamentada, la cual tiene como objetivo generar teoría desde los datos, lo que se vincula directamente con esta investigación ya que se pretende arribar a una explicación teórica que permita comprender un hecho social puntual, el sostenimiento de determinada alimentación por parte de las familias vinculadas al CAF. Para ello se utilizaron las entrevistas en profundidad y la observación como técnicas de recolección de datos.

El análisis se realiza desde la teoría de la Construcción Social del Gusto (Aguirre, 2010), la cual permite una comprensión del fenómeno alimentario desde una perspectiva multicausal que explica la configuración de lo que las familias comen. Las categorías familia, estrategias domésticas de consumo, prácticas y representaciones alimentarias, criterios selectivos de alimentos, seguridad alimentaria y comensalidad atraviesan la exploración de este trabajo para poder dar respuesta a la pregunta de ¿por qué comen lo que comen las familias vinculadas al CAF?

Abstract

This undergraduate research aims to understand the decisions made by the families of children who attend Family Action Center No. 21 during the 2024–2025 period in order to organize and allocate food baskets in their daily lives. It seeks to identify the domestic consumption strategies they sustain to access food and to distinguish the selective criteria behind these food choices, referring to what they eat daily and why. Likewise, it aims to explore the compatibility between maintaining these strategies and ensuring food security.

Methodologically, Grounded Theory was chosen, as its objective is to generate theory from data. This is directly linked to the present research, since it seeks to arrive at a theoretical explanation that allows for understanding a specific social phenomenon: the maintenance of particular dietary patterns by families connected to the CAF. To this end, in-depth interviews and observation were used as data collection techniques.

The analysis is carried out from the perspective of the Social Construction of Taste theory (Aguirre, 2010), which allows for an understanding of the food phenomenon from a multicausal perspective that explains how what families eat is configured. The categories of family, domestic consumption strategies, food practices and representations, selective food criteria, food security, and commensality run throughout this study in order to answer the question: Why do families connected to the CAF eat what they eat?

Introducción

Presentación de los objetivos

El siguiente trabajo de investigación de grado busca conocer las decisiones que toman las distintas familias de los niños y niñas¹ que asisten al Centro de Acción Familiar nro. 21 (en adelante, CAF) durante el período 2024-2025, para organizar y disponer de las canastas de alimentos en sus vidas diarias. Como objetivo central se quiere dar respuesta a la pregunta de ¿por qué comen lo que comen? La propuesta es identificar las estrategias domésticas de consumo que sostienen para acceder a los alimentos y distinguir los criterios selectivos de estas elecciones alimentarias, lo que hace referencia a qué comen diariamente y por qué, interrogantes que dan lugar a las primeras preguntas que impulsan esta investigación: ¿cómo eligen qué comer? ¿es decisión de alguno de los integrantes de la familia o de personas ajenas a la misma? ¿quién o quiénes lo eligen? ¿de dónde provienen los alimentos utilizados para cocinar?. Estas preguntas fueron pensadas para comenzar a explorar cuáles podrían ser posibles criterios o factores que intervienen en esas decisiones. Asimismo, interesa indagar sobre la compatibilidad entre el sostenimiento de estas estrategias domésticas de consumo y la seguridad alimentaria.

El interés por el tema de investigación se debe a la experiencia en la cátedra de Antropología Social y Cultural, que propone analizar un capítulo del libro *Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen* (2005) de Patricia Aguirre. Este encuentro con una mirada acerca de la alimentación más allá de lo biologicista y nutricional llevó a cuestionar creencias acerca de por qué los niños, niñas y adultos comen ciertas cosas y no otras, y si realmente existe la opción para todos de poder elegir qué comemos, y cómo interviene lo subjetivo allí.

Cuando se comienza a esbozar este escrito se parte de algunos supuestos que se consideran necesarios explicitar. En un inicio, se sostiene la hipótesis de que el factor económico es el que más influye en las decisiones acerca de qué alimentos comer, y que el compartir un mismo espacio geográfico puede dar lugar a respuestas similares sobre esas prácticas alimentarias. De igual modo, otro supuesto afirma que en la alimentación hay ausencia de variedad de alimentos y platos de comida a causa de que no se sabe o no se quiere cocinar. A pesar de ello, los datos obtenidos con esta investigación, si bien

¹ En este trabajo se entiende por niños y niñas a aquellos sujetos entre los 1 y 3 años de edad.

confirman que el factor económico es el de más influencia en las decisiones que se toman sobre lo alimentario, que se opte por los alimentos más baratos del mercado y por la producción de platos de comida que rindan y llenen, al tiempo que responde al factor económico, también da respuesta a lo que culturalmente se acepta como comida y gusta al interior de las familias vinculadas al CAF. Con respecto a la monotonía en los consumos alimentarios, aunque esta es producto de los factores económicos que impiden la adquisición de alimentos que se consideran más saludables y nutritivos, las familias no desconocen cuáles son ni la importancia de su incorporación a la dieta diaria, por lo que priorizan su consumo, cuando se los puede adquirir, para los niños y niñas de sus familias.

Diseño de la investigación

Se opta por un diseño de investigación cualitativo de tipo flexible, lo que permite adaptar el estudio a diferentes imprevistos que surgen, producto del dinamismo de la realidad social analizada. Al momento de comenzar a pensar en la realización de esta investigación, la idea era trabajar con diferentes familias del barrio Santa Rosa de Lima de la ciudad de Santa Fe, con un primer acercamiento a través de una encuesta que sirviera como sondeo para pre seleccionar a los sujetos de investigación, para pasar a una segunda instancia de entrevistas con preguntas más específicas y afines al tema tratado en este escrito. Por cuestiones de imposibilidad de acceso a las familias de todo el barrio, debido a la amplitud numérica que demanda una indagación que excede los tiempos disponibles para la producción de esta investigación, se decide reducir la cantidad de sujetos de estudio para trabajar solo con las familias de los niños y niñas que asisten al CAF durante el período 2024-2025 ya que se entiende que en las familias donde hay infancias se prioriza cubrir las necesidades de ellas, aspecto que se infiere lleva a las familias a desplegar de forma ineludible estrategias domésticas de consumo para organizar y disponer de sus canastas de alimentos con el fin de garantizar los platos de comida diarios de los niños y niñas miembros de sus familias.

Metodología y presentación de unidades de análisis

Como estrategia metodológica esta investigación se basa en la Teoría Fundamentada, la cual tiene como propósito generar teoría, una explicación que surja directamente de los datos, que pueda explicar un fenómeno social. Este método es fundado por Glaser y Strauss en la década de 1960, quienes entienden que es a través de

la recolección de datos de la realidad y el análisis inductivo, como forma de razonamiento, que se pueden abordar hipótesis acerca del funcionamiento del mundo social en un lugar y tiempo determinado, es decir, de forma situada y contextualizada (Schettini y Cortazzo, 2015).

La Teoría Fundamentada busca arribar a teorías sustantivas, es decir, a teorías emergentes que “se cimienta(n) en torno a ámbitos muy limitados o particulares de la realidad social o cultural” (Schettini y Cortazzo, 2015, p. 33), a través de una forma de razonamiento inductivo². Se caracteriza por sostener un procedimiento con base en la comparación constante, la codificación y el muestreo teórico. A través de la comparación constante se combina el uso simultáneo de la codificación de datos con el análisis, para la construcción sistemática de teorías (Jones, Manzelli y Pecheny, 2007; Schettini y Cortazzo, 2015). En cuanto a la codificación, se trata del estudio minucioso de los datos donde se pone en juego la sensibilidad teórica ya que se trata de un proceso de interpretación; se compara la información obtenida, se agrupan los datos que arrojan ideas similares: “codificar supone leer y releer nuestro datos para descubrir relaciones, y en tal sentido codificar es ya comenzar a interpretar” (Soneira, 2006, p. 156). Acerca del muestreo teórico, es el proceso de recolección de datos, desde el cual el investigador selecciona, codifica y analiza de forma simultánea la información desde la cual surge la teoría emergente. Tanto la sensibilidad teórica como la saturación teórica cumplen un rol fundamental en este proceso, la primera al tratarse de la capacidad del investigador para conceptualizar y formular una teoría desde los datos, y la segunda como el criterio para decidir cuándo la cantidad de casos, de muestras, es suficiente, ya que se considera que no se encontrará nueva información que dé lugar a nuevo conocimiento (Jones, Manzelli y Pecheny, 2007).

Se opta por el uso de la Teoría Fundamentada en esta investigación ya que el objetivo es arribar a una explicación teórica que permita comprender un hecho social puntual, en este caso, el causal de que las familias vinculadas al CAF sostengan determinada alimentación. No se pretende realizar una mera descripción del fenómeno sino poder arribar a afirmaciones que lo expliquen dentro de su contexto particular, objetivo que se alcanza a través de la teoría sustantiva que emerge desde la metodología que se señala al comienzo de este párrafo. La investigación que se desarrolla en este

² No confundir la inducción como forma de inferencia con el método de Inducción Analítica, que pretende abordar explicaciones de carácter más universal, a través del estudio de casos.

trabajo, si bien no refleja resultados aplicables de forma genérica a toda la población santafesina, sí brinda datos e información relevantes para el caso concreto de las familias vinculadas al CAF, que podría ser un punto de partida para investigaciones análogas en el futuro, lo cual permite sostener que la investigación es de carácter exploratoria.

Como técnicas de recolección de datos se utilizan las entrevistas en profundidad y la observación, las que a continuación serán caracterizadas desde los aportes de Marradi, Archenti, y Piovani (2007). En ciencias sociales las entrevistas son un tipo de encuentro conversacional que tiene como objetivo conseguir información en el marco de una investigación; es un tipo de conversación profesional “dirigida y registrada por el investigador con el propósito de favorecer la producción de un discurso conversacional continuo y con cierta línea argumental por parte del entrevistado, acerca de un tema de interés definido en el marco de la investigación” (p. 216). Este tipo de encuentros suele contener un alto grado de subjetividad donde lo que relata el entrevistado es producto de su propia interpretación personal, por lo que no puede ser evaluado como veraz o falso sino que debe ser interpretado de forma contextualizada; a través de este tipo de diálogos se refleja la apropiación personal de una experiencia colectiva, de la forma en que los sujetos interpretan sus vivencias, es decir, se atiende a la relación entre el aspecto psicológico personal y las conductas sociales. En cuanto a las observaciones, en el ámbito de las ciencias observar resulta un primer acercamiento a los objetos y sujetos de interés de una investigación. De carácter disciplinado, la observación científica se caracteriza por ser sistematizada, constante, atendida a reglas, a lineamientos metodológicos y teóricos que responden a un objetivo específico, lo cual le otorga un sentido concreto y particular dentro del marco de una investigación. La observación puede ser de tipo directa, al tomar contacto con el fenómeno de interés ya sea de forma controlada (experimentos) o no controlada (observación en su ambiente natural, sin reconstrucción de condiciones); o indirecta, al tomar conocimiento del fenómeno a través de observaciones hechas por otras personas. Otra de las características se relaciona con la actitud del investigador el cual puede involucrarse e intervenir en la observación, para lo cual sería una observación participativa, o puede adoptar una actitud contemplativa, para lo que sería una observación no participativa. Para el desarrollo de esta investigación se decide por el uso de entrevistas semiestructuradas e

informales, o no estructuradas, ya que permite indagar sobre la vida cotidiana de los sujetos, obtener información extensa desde la propia palabra de los sujetos protagonistas; además, el hecho de que sean semiestructuradas, e incluso para el caso de las informales, brinda el espacio para la repregunta, el esclarecimiento o la indagación frente a emergentes que surjan durante el diálogo. Además, al estar estructuradas sobre una guía de preguntas, estas pueden reajustarse conforme vayan surgiendo nuevas ideas y categorías separadas. Lo que interesa es explorar las experiencias personales de las familias de los niños y niñas que asisten al CAF, en relación a lo alimentario, sin limitar la espontaneidad de los discursos. Y sobre la observación, se pone en práctica para observar, conocer y recolectar información sobre el funcionamiento de la cocina del CAF, espacio donde se tratan los alimentos y se preparan los platos de comida que consumen los niños y niñas que asisten a la institución, y las viandas que se ofrecen de lunes a viernes. Para este caso en específico la técnica es de observación directa, no controlada y participativa ya que, de esta manera se logra observar toda la dinámica detrás de la preparación del servicio alimentario del CAF sin interrumpir la naturalidad del evento, si bien existe una leve intervención del investigador dado que, de forma simultánea a la observación, se mantienen entrevistas informales o no estructuradas con las personas encargadas de la realización de los platos de comida.

Para el tratamiento de la información, obtenida a través de las entrevistas y la observación, se hace uso de una matriz de análisis de datos cualitativos que permite visualizar esos datos aislados y agrupados según bloques temáticos en los que se organizan las guías de preguntas de las entrevistas, para luego interpretar desde ello qué estrategias domésticas de consumo despliegan estas familias, cuáles son sus criterios selectivos al elegir sus consumos alimentarios, y si existen así condiciones que puedan garantizar su seguridad alimentaria.

El primer acercamiento a las familias de los niños y niñas que asisten al CAF fue a través de una nota, estrategia sugerida por la directora de la institución, la cual pre selecciona potenciales interlocutoras de las familias de los niños y niñas, regida por el criterio de quien ella consideró tenían una forma clara de expresarse al hablar. En esta nota se les explica la intención del encuentro, ya que para ese momento no había una profunda inserción en el campo ni cercanía a la institución.

Pese a sentir cierta imposición con esta pre selección de entrevistadas por parte de la directora, la decisión es tomarlo como punto de partida para la investigación, y el rol de la directora pasa a entenderse más bien como una portera del campo, a partir de la cual se podría llegar a otros sujetos, ya que para ese momento - mayo de 2024 - todavía estaba vigente la idea de trabajar con todas las familias del barrio, pero luego de esas cuatro entrevistas iniciales que resultaron satisfactorias en sus objetivos, pero que no fueron exitosas frente al planteo de que pudieran sugerir a otras familias del barrio que, según su consideración, se quisieran entrevistar, es que finalmente se decide trabajar solo con las familias vinculadas al CAF, que tuvieran niños y niñas asistentes a la salita integrada de la institución, las cuales pasan a conformar la unidad de análisis del presente trabajo. La institución como espacio barrial que brinda servicio asistencial alimentario cobra relevancia para las estrategias domésticas de consumo que llevan a cabo las familias de los niños y niñas que asisten al CAF, por lo que se decide realizar una entrevista a la ecónoma del lugar, quien es la persona encargada de administrar y gestionar todo lo pertinente a el comedor y la cocina institucional, para visualizar lo que se ofrece desde este espacio de asistencia y con qué lógica se decide lo que se cocina allí.

Se entiende por unidad de análisis a aquel objeto del cual se quiere saber algo y que lleva consigo un referente abstracto (Marradi, Archenti y Piovani, 2007). Para el caso presente, como unidad de análisis se toma a las familias vinculadas al CAF con niños y niñas asistentes a la institución, que hacen uso del servicio alimentario que allí se ofrece. Como se señala al comienzo del apartado, la característica considerada clave para indagar sobre la presencia de las estrategias domésticas de consumo para alcanzar la canasta de alimentos diaria es la presencia de infancias en las familias, ya que se suele intentar que por lo menos ellas puedan acceder a los platos diarios de comida recomendados, aunque para el resto de los miembros de la familia no alcance.

Capítulo 1. ¿Qué se ha dicho o conceptualizado sobre el tema?

En este capítulo se presentan diferentes trabajos que versan sobre el tema de la alimentación, desde la perspectiva de las ciencias sociales. Se introducen diferentes categorías que atraviesan esta investigación y son clave para entender desde dónde y cómo se analizan los datos construidos desde las entrevistas y la observación y la lectura de trabajos de relevancia para establecer el contexto de desarrollo de este estudio.

Asimismo, para poder definir qué se quiere investigar y desde dónde se lo va a analizar es necesario que, de manera previa, se indague acerca del tema que se quiere abordar. La lectura de diferentes autores que ya hayan explorado sobre el mismo es el primer paso hacia la construcción del problema que se desea analizar.

1.1 Desde dónde mirar: fundamentos teóricos y categorías de análisis

La investigación desarrollada en estas páginas se inscribe en el campo de la antropología de la alimentación. En términos de Guidonet (2007), la antropología de la alimentación entiende el acto de comer, y de producir alimentos en platos que puedan ser considerados comestibles, como un hecho social complejo, ya que en ello intervienen factores no solo biológicos sino también, psíquicos, sociales, culturales e históricos. Desde esta mirada se desnaturaliza el acto de comer como acción que solo satisface una necesidad biológica; el producir una comida implica seleccionar aquellos alimentos susceptibles de ser considerados comida, elegir un tipo de cocción que resulte en una textura aceptable, consumirla en un determinado momento del día en cierto lugar específico (sobre una mesa, sentado, con cubiertos), y en compañía de un grupo específico.

Construcción social del gusto. *Se aprende a gustar en un lugar y tiempo determinado. Aguirre, 2010*

El gusto por ciertos alimentos o platos de comida es una producción social, colectiva. Al respecto, Aguirre (2010) señala que existe una articulación entre “el sujeto y la estructura social. Aquel llamará ‘mi comida’ a lo que una sociedad en un momento histórico produce, distribuye y condiciona diferencialmente para que personas como ese comensal consuman” (p. 14). El presente trabajo de investigación se basa en esta línea de pensamiento, una teoría que sostiene que el condicionamiento social convierte el gusto en deseo propio, crea la idea de que ese gusto particular es algo individual, cuando en realidad es una producción social.

A lo largo de la historia los seres humanos se convirtieron en comensales flexibles que adaptaron la necesidad a la posibilidad de acceder a los alimentos – era paleolítica -. Desde los humanos cazadores-recolectores, el pasaje a la era pre industrial con la agricultura como base de la alimentación significó un cambio en el tipo de dieta que antes era más variada, lo que brindaba mayor calidad de vida, a una dieta más abundante pero menos diversa que aparejó la aparición de enfermedades, déficits

nutricionales y produjo el surgimiento de una división de clases donde había exclusión de comida para los sectores más pobres

Con pocos ingredientes, donde señorea los platos un cereal o un tubérculo (a veces sin otra cosa), es una cocina de carestía, popular, monótona, simple y privada: organizada por las mujeres-cocineras para la familia dentro del hogar. Combina de mil formas pocos ingredientes para dar platos distintos. (Aguirre, 2010, p. 25)

En términos de la autora, los alimentos solos son considerados como comida cuando un grupo social sostiene que esto es así, en un lugar y tiempo determinado, ya que el hecho de que sea comestible no hace que sea considerado como comida. Esto, junto con ciertas formas de cocción estimadas aceptables, ciertas formas de condimentar y maneras de compartir la comida, se conjugan y dan lugar a una cultura alimentaria que indica qué cosas comer, cuáles alimentos corresponde ingerir en cierto momento del día, cuántas veces al día y con quiénes se debe comer

Tiene que haber un grupo humano al que el comensal se integre, un grupo que lo anteceda, le *enseñe a comer* y le transmita las normas acerca de cómo comer, y por supuesto, qué sustancias del amplio abanico de las comestibles serán llamadas por ellos “comida” y cuáles (a despecho de sus nutrientes) serán designadas como “no comestibles” o “no comida” (yuyo o bichos asquerosos). (Aguirre, 2010, p. 30)

En este sentido, la comida tiene una función simbólica, más allá de lo nutricional. La cultura culinaria indica qué comidas son las adecuadas para determinados eventos sociales: en un cumpleaños habrá torta, en una celebración se brindará con algún espumante o en un domingo se comerá asado; a cada evento le corresponde cierto menú. Se establece así una identidad culinaria que da pertenencia a cierto grupo, que va desde pertenecer a un mismo país, provincia, barrio o familia. Sin embargo, así como existe esta pertenencia, también se genera una exclusión para aquellos que comen distinto.

En la construcción social del gusto los sujetos no eligen de forma libre lo que comen. Como ha señalado Aguirre (2010), existe todo un trasfondo simbólico y cultural

que crea un determinado gusto de forma situada, tanto espacial como temporalmente. Sin embargo, en las elecciones es el sujeto quien elige, dentro de una determinada cantidad de posibilidades que serán más o menos, según la pertenencia social que le compete. Ya desde el seno materno el feto recibe un mapa gustativo de lo que la madre come durante su gestación, pero lo que esta madre ingiere son los alimentos a los que puede acceder, así que este primer acercamiento al gusto que la madre le transmite al feto ya está reflejando cierta posición social que habilita el acceso a determinados alimentos y comida.

En la posmodernidad es el mercado quien se establece como un actor primordial en la construcción del gusto. A través de la publicidad se logra dar valor y sentido al gusto por los alimentos industrializados en detrimento de los frescos y más naturales; se masifica y homogeniza ese tipo de consumo en busca de engrosar las ganancias de las empresas. En este contexto, la cantidad de ingreso que se traduce en capacidad de compra/consumo es la variable que más influye como organizador de lo que se come.

Si bien este trabajo desarrolla su análisis en base a la teoría de la construcción social del gusto de Aguirre (2010), existen otras teorías que atraviesan de forma transversal al objeto de estudio en cuestión y por tal se consideran necesarias sus menciones y desarrollos.

Economía de los cuidados. En concordancia con Esquivel, Faur y Jelin (2012), se señala que el cuidado es

Una dimensión central del bienestar y del desarrollo humano. Sin embargo, aunque todos/as necesitamos ser cuidados –claramente en la infancia y en la vejez, pero también en la juventud y adultez, aunque no con la misma intensidad–el papel de cuidadores/as muestra una distribución muy desigual, especialmente en términos de género . . . las tareas de cuidado están mayoritariamente en manos de mujeres. Por lo tanto, la manera en que una sociedad encara la provisión de cuidados tiene implicancias significativas para el logro de la igualdad de género, al ampliar las capacidades y opciones de hombres

y mujeres o al confinar a las mujeres a los roles tradicionales asociados con la feminidad y la maternidad. (p. 11)

Desde esta mirada se da argumento al hecho de que las estrategias domésticas para adquirir alimentos en las familias están, generalmente, afrontadas por mujeres. El proveer la alimentación es considerado parte de las tareas de cuidado, más que nada cuando se trata del cuidado de niños y niñas.

Según las autoras, la noción de cuidado vinculada a la cuestión de género comienza a ser visibilizada de la mano de las críticas feministas a la economía en la década del setenta. La primera distinción que se hace, dentro del sistema capitalista y patriarcal, es el de la existencia de la de la esfera de lo público y de lo privado, de lo laboral (el trabajo remunerado realizado fuera del hogar, y por hombres) y de lo doméstico (tareas realizadas por mujeres-amas de casa que hacían al funcionamiento de la familia). Así, esta distinción de tareas y ámbitos refleja el lugar donde es colocada la mujer, en el de las tareas domésticas no remuneradas pero que, sin embargo, es un trabajo ya que sin ello sería imposible mantener el sistema social y de producción capitalista en pie porque “Lo que queda implícito e invisible en ese modelo es que se requiere la contrapartida del trabajo doméstico de la “ama de casa-madre” que transforma ese ingreso monetario en los bienes y servicios que permiten el mantenimiento y reproducción social.” (Esquivel, Faur y Jelin, 2012, p. 16).

Las tareas de cuidado existen, no se puede prescindir de ellas y, al ser un trabajo invisibilizado y adjudicado a las mujeres, se lo concibe como natural, como instintivo, como algo perteneciente a la esencia de ser mujer, y esto no deja ver los efectos que implica para las mujeres de la actualidad que se enfrentan a, mínimo, una doble jornada laboral trabajando dentro y fuera de sus hogares, con solo uno de esos trabajos remunerados y reconocido como tal.

Quienes necesitan cuidados directos son aquellos sujetos que no pueden mantenerse físicamente por sí solos, niños, niñas, ancianos y, por lo general, es una mujer quien lleva a cabo esa tarea. Es el mismo sistema social quien establece estos mandatos del rol que debe cumplir una mujer, lo que genera una desigualdad en la distribución social de las tareas de cuidado, que se las interpreta como acciones hechas desde el instinto maternal, desde la naturaleza de ser mujer y, por ende, no se da el lugar

para pensar los efectos de esto, el cansancio mental y físico que implica estar cuidando todo el tiempo.

A los aportes de Esquivel, Faur y Jelin (2012) que se han desarrollado acerca de la economía del cuidado, se suma la contribución de Bonavitta (2020) quien sostiene que las mujeres cuidan porque lo tienen internalizado como un deber, como una responsabilidad intransferible, propia de la maternidad que vinculan directamente al hecho de ser mujer y se basa en una idea de amor que implica estar siempre para otros en detrimento de su propio bienestar porque se exige sacrificio y entrega. Son las mujeres las que deben balancear el tiempo entre las tareas de cuidado no remunerado, el trabajo remunerado y actividades de ocio o de auto-cuidado, muchas veces resignando estas últimas por generarles culpas ocupar el tiempo para eso y no para pasarlo con sus hijos (p. 15)

Si bien no se señala específicamente a la tarea alimentaria como tarea de cuidado, está implícita en ella. Para las mujeres existe toda una idea de cómo debe cuidar, a quién y cómo, y cómo debe sentirse al respecto, lo cual, para el análisis de las estrategias domésticas de consumo, será una de las claves para explicar por qué se organiza de determinada forma lo alimentario dentro de cada familia.

Estas ideas permiten comprender por qué en las familias más vulnerables la tarea de gestión alimentaria, que implica el despliegue de estrategias domésticas de consumo, recae en las mujeres. Además denota cómo las prácticas de cuidado se ven atravesadas y relacionadas por los bajos ingresos, las restricciones de recursos y las desigualdades de género.

Políticas sociales en la vida cotidiana. Las políticas alimentarias son políticas sociales que, más allá de sus objetivos de dar respuesta a la problemática alimentaria, en su despliegue forman parte de los factores que construyen socialmente el gusto de las personas. Adelantado et al. (1998) afirma que existe una relación compleja entre la política social y la estructura social, donde la primera deriva de la segunda, pero también la segunda es moldeada por la primera, dando lugar a una relación de reciprocidad entre ambas.

El autor brinda una conceptualización acerca de estas dos categorías. Señala que la estructura social es

La configuración de instituciones, reglas y recursos que atribuye condiciones de vida desiguales a las personas en un momento y un lugar determinados . . . es, así, un sistema de posiciones jerarquizado, no sólo en función de la división clasista operada en la esfera productiva, sino en función de muchos ejes que dividen a la población económica, política y culturalmente, y que lo hacen en términos de dominación y desigualdad relativa entre los grupos. (p. 127)

Y en cuanto a la política social, la entiende

No sólo ni fundamentalmente . . . como un intento de corregir o compensar la desigualdad que produce el mercado en la distribución de los recursos, sino también como una intervención generadora y moduladora de la propia desigualdad, incluso más allá del mercado o de sus finalidades explícitas, <<naturalizando>> e institucionalizando las desigualdades de clase, género, edad, etnia o cualquier otra. (p. 141)

En palabras de Adelantado et al. (1998), en la estructura social se encuentran diferentes esferas de acción, que se entiende son los espacios donde se desarrollan y establecen las desigualdades sociales, y son cuatro: la esfera relacional, mercantil, estatal y doméstico-familiar; en estas dos últimas es que se hará hincapié.

La esfera estatal tiene el poder político como herramienta para dar forma, reproducir y modificar la estructura social. Su actuar es central en el establecimiento de la desigualdad social. También cumple un rol económico, como la esfera mercantil, en lo distributivo, y tiene injerencia en la transmisión ideológica y cultural que sustenta la desigualdad. De ella emanan las políticas sociales, pero con influencia de las otras tres esferas y de la estructura social en general.

Por su parte, la esfera doméstico-familiar abarca las actividades realizadas dentro del espacio privado de lo denominado familia, donde las tareas domésticas han sido, históricamente, designadas a las mujeres. Estas tareas consisten en un trabajo de reproducción social no remunerado, no susceptible de ser mercantilizado, y se materializa en tareas de cuidado, cocina, limpieza, mediación entre el hogar y el

mercado o el espacio y los servicios públicos - Estado -. La división sexual del trabajo coloca así a la mujer en la esfera privada, como la única mejor capacitada para llevar esa actividad a cabo, y en contraparte se instala la figura del hombre como el único legitimado para desempeñarse en la esfera mercantil.

La política social se nos muestra como un instrumento capaz de incidir en la composición de la estructura social, ya que opera como principio organizativo de las esferas. En la esfera mercantil la política social interviene a través de la definición arbitraria de qué es o no una mercancía, en la estatal mediante disposiciones jurídicas que ponen bajo la responsabilidad del Estado determinados bienes o recursos, y en la doméstica y relacional estableciendo por defecto un espacio social de intercambios más o menos recíprocos al distinguir lo que son valores de uso de los que son mercancías o derechos. (Adelantado et. al, 1998, p. 144)

Interesa establecer esta idea de las políticas sociales como producto y productoras de la estructura social y, por ende, de reproductoras de las desigualdades. Cuando se piensa en una política alimentaria, que tiene como objetivo dar respuesta a la problemática del hambre, se suele suponer que intenta equiparar la desigualdad existente cuando hay quienes no pueden acceder a alimentos por sus propios medios, pero si lo analizamos desde esta perspectiva que plantea Adelantado et. al (1998), y suponemos que esa política alimentaria, si bien puede estar llevando alimentos a los grupos más desfavorables, tal vez lo hace desde una lógica que sostiene las condiciones de desigualdad de esa población, ¿cómo será entonces la asistencia brindada desde esa política alimentaria? ¿Cómo incide esa lógica en lo que efectivamente comen los sujetos usuarios de esas políticas? Se consideró necesario traer estos aportes ya que el desarrollo de esta investigación hace una revisión acerca de ciertas políticas alimentarias con relación a las estrategias domésticas de consumo que despliegan las familias involucradas en este estudio.

Se entiende que para poder explicar los consumos alimentarios de las familias vinculadas al CAF, además de lo expuesto, es necesario definir aquellas categorías que los atraviesan al momento del análisis.

1.1.1 Familia. Según Jelin (2010), la familia es una construcción social e histórica que durante siglos estuvo anclada en la naturalización de la forma de familia nuclear que se basa en una organización social patriarcal donde el hombre es el proveedor económico, jefe de familia y la mujer-esposa, e hijos/as están supeditados a los mandatos que este impone. Así se genera una división sexual del trabajo donde el hombre trabaja fuera del hogar - ámbito público -, y la mujer sostiene las tareas domésticas - ámbito doméstico/privado -.

En palabras de la autora que se menciona con anterioridad, con el devenir de los años, producto de cambios sociales, económicos y culturales, surgen diferentes modelos de familias que rompen con la lógica de familia heterosexual monogámica, donde la convivencia y crianza de los hijos se da bajo el mismo techo. Las mujeres comienzan a incorporarse al mercado laboral, y dejan de tener presencia exclusiva en el ámbito privado doméstico del hogar, suscitan divorcios, nuevos matrimonios que unen en un mismo hogar a hijos de diferente procedencia familiar, entre otros cambios, lo que da cuenta de que la familia forma parte de un entramado de instituciones y prácticas sociales que la configuran, por lo que su conceptualización debe ser interpretada de forma situada tanto geográfica como temporalmente.

Así, Jelin (2010) define la familia como una “organización social. Un microcosmos de relaciones de producción, de reproducción y de distribución, con una estructura de poder y con fuertes componentes ideológicos y afectivos que cementan esa organización y ayudan a su persistencia y reproducción” (p. 35). En su interior existe una división de tareas, responsabilidades, distribución y consumo vinculadas a la edad, el género, y el lugar en la familia según el parentesco - madre, padre, hijos -. El modelo patriarcal de familia coloca al hombre en el lugar de proveedor económico mientras la mujer-esposa es la encargada de la domesticidad, y los niños son considerados dependientes, en cuanto a lo laboral.

Sobre ese último punto, las responsabilidades domésticas implican las tareas reproductivas, sean las biológicas, las cotidianas y las sociales. Estas dos últimas implican

Las tareas domésticas que permiten el mantenimiento y la subsistencia de los miembros de su familia . . . [y] las tareas dirigidas al mantenimiento del sistema social, especialmente en el cuidado y la socialización temprana de los niños y las niñas, transmitiendo normas y patrones de conducta aceptados y esperados. (Jelin, 2010, p.46)

Dichas tareas implican, según la autora, la existencia de recursos materiales y humanos, que pueden provenir del trabajo remunerado y no remunerado de los miembros de la familia, de transferencias estatales o de ayuda de organizaciones sociales.

La realidad socioeconómica actual no permite que el ideal del hombre como único proveedor económico salarial se sostenga. Sin los aportes de otros miembros adultos de la familia que puedan equiparar los bajos ingresos salariales de un solo sueldo, la familia experimenta un deterioro en sus condiciones, que la sitúa en una situación de pobreza. Si bien hubo cambios en el mundo laboral con la incorporación de la fuerza de trabajo femenina, no hubo una redistribución en las tareas y responsabilidades domésticas por lo que las mujeres se vieron expuestas a una doble jornada laboral al trabajar en su casa y fuera de ella. Esta forma de distribución de las tareas domésticas según el género es central para el análisis de las estrategias domésticas de consumo, ya que la responsabilidad en todo lo atinente a la alimentación recae casi exclusivamente en las mujeres que hace uso de los recursos disponibles y las políticas públicas existentes.

Desde esta idea de familia que plantea la autora se entiende que la familia no es solo un espacio de convivencia sino que es la institución que garantiza la reproducción de la vida. Allí se toman todas las decisiones pertinentes para la satisfacción de las necesidades de sus miembros, por lo que las estrategias domésticas de consumo cumplen la función de intentar garantizar el acceso de la familia a alimentos, resolución que responde a todo un entramado social de las relaciones de género que coloca a la mujer como responsable de la gestión de los alimentario, por lo que al analizar estas estrategias es necesario considerar a la familia como espacio de reproducción social atravesado por desigualdades que pone en acto determinaciones condicionadas por las políticas públicas existentes.

1.1.2 Estrategias domésticas de consumo. Según Aguirre (2005) las estrategias domésticas de consumo son

Las prácticas y representaciones acerca de la comida, realizadas por los agregados familiares, reiteradas a lo largo de su ciclo de vida, tendientes a obtener, respecto de la alimentación, una gama de satisfactores para cumplir con sus fines productivos y reproductivos. Estas se manifiestan en elecciones que tendrán lugar dentro de un rango limitado de alternativas disponibles, fuertemente condicionadas por las restricciones paramétricas de los hogares, las que le son propias por su inserción social. (p. 32).

Esta categoría permite explicar las acciones realizadas por los sujetos, las estrategias, desde un argumento multicausal que abarca lo fisiológico, lo cultural, lo económico, lo social, lo subjetivo, como construcción social, lo cual se articula directamente con la teoría de la construcción social del gusto. La autora señala que estas prácticas y representaciones alimentarias son transmitidas por generaciones, que las van adaptando al tiempo actual que viven, y que incluso en las decisiones que los sujetos sostienen como individuales, se refleja un *habitus*, que produce la internalización de determinados comportamientos históricos basados en la experiencia de vida, la cual se da dentro de un determinado grupo y clase social en un lugar y tiempo específico. Las elecciones alimentarias, señala, están basadas en

Su experiencia, del ensayo y error y de cientos de parientes, vecinos, amigos – y enemigos –, además de las instituciones, que aportan sus datos, consejos, visiones y asisten a las familias en la percepción del mundo, de la vida social y del futuro. (p. 35)

De esta manera, la variedad de opciones será mayor o menor según la inserción social, y tienden a la reproducción de la estructura social.

1.1.3 Prácticas alimentarias. Aguirre (2005) señala que son “acciones que los agregados domésticos realizan para llegar a construir sus canastas de consumo” (p. 108). Es decir, son las formas que adoptan las acciones de las personas para poder

comprar, cocinar, y consumir alimentos, las cuales se encuentran condicionadas por condicionantes sociales, culturales, y de ingresos.

La autora reconoce cuatro tipos de prácticas en las que se opta por diversificar las fuentes de ingresos a través del ingreso de trabajo formal e informal, la asistencia social, las redes de ayuda mutua y la autoproducción; se diversifica también el abastecimiento al comprar en diferentes lugares o cadenas donde comprar, la forma en la composición familiar (el tamaño de la familia) y de la autoexplotación que significa que más miembros de la familia sean trabajadores activos, o que los que ya trabajan lo hagan más tiempo; y el achicamiento de gastos al consumir diferente, menos, o no consumiendo. Al entender la alimentación como un hecho social, las prácticas alimentarias reflejan las condiciones materiales de existencia, las desigualdades de género, y los discursos sociales acerca de qué se entiende por buena/sana comida ya que para los sectores más vulnerables, con menores ingresos, la prioridad al momento de elegir platos de comida se basa en cantidad y no en calidad

1.1.4 Representaciones alimentarias. A partir de los aportes de Aguirre (2005) se sostiene que las representaciones alimentarias son aquellas ideas internalizadas acerca de qué es lo aceptable como comida, cómo deben ser las preparaciones y cómo deben comerse los alimentos. Se construyen socialmente atravesadas por todo el contexto social, económico, político y cultural, y es desde donde las prácticas alimentarias toman forma, lo cual establece que alimentarse no solo es un hecho social sino que también es un acto simbólico.

Si se tienen en cuenta las cuatro categorías desarrolladas hasta el momento, se puede sostener que la familia es el espacio de reproducción de la vida, donde se desarrollan las prácticas alimentarias que se encuentran guiadas por las representaciones alimentarias, las cuales toman cuerpo a través de las estrategias domésticas de consumo. De este modo tanto las prácticas como las representaciones y las estrategias se articulan al interior de las dinámicas familiares.

1.1.5 Criterios selectivos de alimentos. Desde De Garine (2016) se entiende a los *criterios selectivos de alimentos* como aquellos factores que

Operan dentro de realidades culturales a veces difícil de definir, pero ineluctables . . . También existen factores de actualidad a los que se les da un interés especial e implican un conocimiento refinado de los aspectos culturales.

Se trata de exigencias en términos de tiempo para la producción, preparación y consumo de alimentos, dispersión del espacio del grupo de consumidores, circulación de mercancías, gente e ideas, mercantilización del campo de la alimentación y finalidad catártica de la ingestión de alimentos y de bebidas. (p. 103)

Se sostiene que los factores que explican qué alimentos y comidas se seleccionan están definidos por aspectos culturales que establecen qué es comida, premisa que fundamenta a la teoría de la construcción social del gusto (Aguirre, 2010). En la actualidad el mercado modela y condiciona las necesidades alimentarias del comensal moderno; se crean necesidades de consumir determinados productos y vincula fuertemente el consumo con la contraprestación monetaria, lo que da lugar a una mercantilización de lo alimentario.

Ávila (2016) señala la propuesta de De Garine que afirma que Como toda selección, la de los alimentos también resulta arbitraria. Ésta se halla sometida a parámetros culturales, léase tabúes, símbolos o indicios mitológicos, y éstos la determinan de una u otra forma. Dicha arbitrariedad puede ser entendida como una especie de disfunción de la capacidad adaptativa —biológicamente hablando— de la cultura misma. Pero no lo es desde la lógica de la cultura misma —en cuanto funcionalidad etnológica—, dado que en términos ecológicos y tecnológicos revela, paradójicamente, cierta eficacia adaptativa. Por tanto, apunta De Garine, el desfase que existe entre lo valorado en el ámbito de la alimentación —culturalmente hablando, por supuesto— y lo fisiológicamente deseable en el plano nutritivo constituye la originalidad del omnívoro humano. (p.18)

Desde esta categoría se entiende que las elecciones alimentarias van más allá de las variables económicas que, si bien inciden fuertemente en estas decisiones, no son las únicas que le dan forma. Están mediadas por criterios culturales, simbólicos y

contextuales que definen qué es lo aceptable como comida, y guían las decisiones acerca de qué alimentos comprar y qué platos de comida preparar para el consumo familiar.

1.1.6 Seguridad alimentaria. La definición de seguridad alimentaria que se declara en la Cumbre Mundial de Alimentación en 1996 fue actualizada en 2001, y sostiene que “la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos que satisfagan sus necesidades y preferencias alimentarias para una vida activa y saludable” (FAO, 2024, párr. 6). Se distinguen diferentes dimensiones que permiten seguridad alimentaria: disponibilidad física permanente, el acceso, con todo lo que implica y que fue señalado más arriba, y un carácter cultural y regional, además de calidad de los productos, por lo que contempla un aspecto multidimensional de la noción de seguridad alimentaria.

Se suma la idea de Oseguera Parra (2004) quien sostiene que

En el concepto de seguridad alimentaria se ubican un sentido cuantitativo y otro cualitativo. Para decirlo en los términos con que se nombra este tema en el idioma inglés (Esparza, 2002): con “food security” se alude la dimensión cuantitativa del acceso a los alimentos en general, mientras que “food safety” se usa para aspectos de calidad, como la inocuidad. (p.31)

El presente trabajo de investigación se enfoca en explorar el acceso, en el cómo se puede acceder a los alimentos, a cuáles se quiere acceder y qué facilidades u obstáculos existen, ya que la capacidad de compra adquiere central importancia para las sociedades urbanas modernas que se rigen por la lógica de mercado. En esta situación el Estado también cumple una función; tiene la obligación de garantizar el derecho a una alimentación adecuada y digna para el pueblo, y debe proporcionarle los medios para ello a aquellos que, por razones fuera de la propia voluntad, no puedan por sí mismos adquirir alimentos (FAO, 2007). Entonces, a partir de las diferentes perspectivas se puede inferir y sostener que la seguridad alimentaria es la garantía que debe proporcionar el Estado de asegurar que de modo individual o colectivo se pueda acceder, física y económicamente, a alimentos que satisfagan no solo la necesidad nutricional, sino que sean alimentos que respondan y respeten el deseo poblacional del

comer, lo cual se relaciona estrechamente a que se respete lo culturalmente aceptado como comida. Como factores condicionantes para garantizar la seguridad alimentaria, la empleabilidad, los ingresos, la pobreza, el mercado y las políticas sociales - el Estado - son los que trazan la posibilidad de acceder a los alimentos, con todas las características que a estos les corresponden, según la conceptualización que se desarrolla en el párrafo anterior.

Si entendemos que el acceso es el aspecto que más injerencia tiene para el sostenimiento de la seguridad alimentaria, es necesario señalar sus particularidades ya que la “capacidad para acceder a los alimentos, ya sea a través del consumo de su propia producción, ingresos, efectivo, o transferencias en especie, o por cualquier otro medio” (Salazar y Muñoz, 2019, p. 27). Se entiende así que el acceso está atravesado no sólo por la capacidad de compra que se tenga frente al mercado, sino también por la posibilidad de adquirir alimentos a través de otras fuentes, como el servicio de comedores comunitarios o escolares, o los diferentes programas alimentarios que propicia el Estado, el cual actúa a través de estos como política alimentaria.

Entendido como derecho, el acceso

Es[tá] institucionalizado normativamente como derecho humano . . . instituye una obligación para los Estados, como principales garantes de los derechos humanos, de generar una situación en la que cada uno pueda alimentarse a sí mismo y a la propia familia (ONU/FAO, 2010, p. 5). Ambos artículos incorporan el derecho al acceso a los alimentos como parte del derecho a un nivel de vida adecuado. Esta vinculación abre un amplio margen de realización entre el derecho a no sufrir hambre, reconocido en su inciso 2 e identificado con la ingesta de un mínimo de calorías para no desfallecer, y el derecho a una alimentación adecuada, reconocido en el inciso 1. Esta segunda acepción suele ser identificada con la definición de FAO de seguridad alimentaria. (Bonet, 2024, p. 306)

El acceso implica adquisición, la cual se realiza por diferentes vías, pero es el Estado quien debe asegurar que esta adquisición sea posible y que garantice además la posibilidad de seguridad alimentaria.

Si bien la seguridad alimentaria incorpora en su definición las preferencias alimentarias, para las familias vulnerables, como las de los niños y niñas que asisten al CAF, estas preferencias se encuentran moldeadas por sus condiciones materiales de acceso. De acuerdo a la teoría social del gusto (Aguirre, 2010), el gusto se configura en la interacción entre el mercado, las trayectorias familiares y las condiciones sociales estructurales. Así, cuando en las familias los ingresos son insuficientes para por sí solos garantizar el acceso a una alimentación suficiente, se activan estrategias que adaptan el gusto a la posibilidad de los alimentos que pueden alcanzar, sea adquiriéndolos a través del mercado o recibiendo a través de la asistencia alimentaria, como el comedor del CAF. La garantía del acceso se vuelve dependiente de la asistencia estatal que, si bien amplía la posibilidad de acceso, a su vez define el tipo de dieta para los comensales y, por tanto, configuran prácticas y representaciones alimentarias.

1.1.7 Comensalidad. Se la puede entender como el acto de compartir alimentos donde el momento de comer va más allá de la adquisición de nutrientes, se transforma en un espacio de interacción donde se transmiten valores, normas y se refuerzan vínculos. Moreira (2010) sostiene que la comensalidad es la función social de la comida que se basa no solo en compartir lo que se come sino en cómo se come; es un factor estructurante de la organización social, revela cómo se estructura la vida cotidiana. En el s. XIX el ritual de la comida era sumamente importante e implicaba la reunión de todos los miembros de la familia alrededor de la mesa. La autora señala que existen varios estudios que demuestran que la comensalidad familiar favorece el sostenimiento de una dieta más saludable y del fortalecimiento de los vínculos familiares. Por el contrario, el aislamiento a la hora de comer debilita el espacio social de la familia, de las relaciones que allí se desarrollan y de los valores que se transmiten.

Moreira (2010) señala que producto de la vorágine del mundo moderno, donde los miembros adultos de las familias suelen estar muchas horas fuera del hogar por trabajo, lleva a la reducción de la comensalidad familiar que implica la desaparición de los hábitos familiares alimentarios.

A través de la comensalidad se pueden observar las diferentes dimensiones que atraviesan la vida cotidiana; allí se expresan las relaciones de poder, los criterios de distribución, las decisiones materiales que se toman frente a las restricciones y a las situaciones de inseguridad social de cada familia. Así, las categorías familia, estrategias domésticas de consumo, prácticas alimentarias, representaciones alimentarias, criterios selectivos de alimentos y seguridad alimentaria se interrelacionan para comprender el fenómeno de la problemática alimentaria en situaciones de vulnerabilidad.

1.2 Un recorrido por los antecedentes

La problemática alimentaria ha sido abordada a partir de múltiples enfoques desde las ciencias sociales. En contextos de vulnerabilidad social se atiende al entrecruce de la desigualdad estructural, las políticas públicas y las estrategias de reproducción de la vida. En los últimos quince años diversas investigaciones se han centrado en las condiciones materiales necesarias para acceder a los alimentos y en las estrategias que llevan a cabo las familias, así como el rol que cumple el Estado en hacer cumplir el derecho a una alimentación adecuada. Por ello, los antecedentes presentados a continuación contextualizan la presente investigación en el cruce entre territorio, dispositivos de asistencia alimentaria y estrategias domésticas para comer.

Rosso et al. (2015) estudian el nivel de seguridad alimentaria percibido por hogares santafesinos durante el año 2011. A través de un análisis que incluye hacer referencia a el acceso y la disponibilidad de alimentos en los hogares de la zonas Suroeste, Noroeste y Guadalupe, y a las estrategias que se dan para enfrentar esto, los resultados arrojan que en los hogares se asocia la inseguridad alimentaria a los ingresos económicos, la educación, la capacidad de ahorro, la edad, la cobertura en salud y la composición familiar. Y desde el análisis geográfico se constata que en las zonas Noroeste y Suroeste se profundiza la cuestión de inseguridad alimentaria en relación al promedio de la ciudad, aunque la zona Suroeste, a la cual pertenece barrio Santa Rosa de Lima, se posiciona como la de mayor inseguridad alimentaria. La presencia de infancias en los hogares aumenta el número de miembros que necesitan cubrir sus necesidades alimentarias pero, por su condición de menores, no generan ingresos para ello, lo cual disminuye la disponibilidad de consumos alimentarios, lo cual en los hogares más pobres se enfrenta al reducir el número de porciones diarias o al achicar sus tamaños. Sin embargo, esto no los libera del padecimiento del hambre ni de la situación de

pobreza y desigualdad que convierte a la inseguridad alimentaria en un mal crónico. Este antecedente refleja que el sostenimiento de la seguridad alimentaria se presenta como una condición difícil de alcanzar en los hogares santafesinos desde hace más de una década y que el despliegue de diferentes estrategias no alcanza para brindar las condiciones que sostienen la seguridad alimentaria; no solo ofrece un antecedente empírico acerca del estudio de los factores que condicionan la seguridad alimentaria sino que ubica el objeto de estudio que se aborda en la presente investigación en contexto donde se denota que el fenómeno no se desarrolla de forma aislada.

Huergo (2016) desde una mirada social acerca de la cuestión nutricional alimentaria, realiza un estudio sobre cómo se organiza todo lo inherente a lo alimentario en las familias de una villa en Córdoba. Entre sus postulados sostiene que el rol de la mujer en la organización del comer es clave ya que, aunque tal vez ellas no provean el sustento económico, sí tienen la tarea de gestionar. Así, plantea principalmente que la maternidad es una construcción social y cultural que organiza la vida de esas mujeres donde se internaliza que el deber es cuidar al resto de los miembros de la familia, cuidados entre los que se encuentra el proporcionar la comida diaria, sea produciendo o gestionando la misma:

Mientras al varón le corresponde proveer el con qué comer, a la mujer le compete la organización de lo que se come, cómo y cuándo se lo come y quiénes comen cada cosa. La mujer organiza el comer familiar gestionando en materia alimentaria. (p. 99)

Esta autora logra reflejar cómo la gestión diaria del comer se ve atravesada por las políticas alimentarias presentes en esa villa, que se traducen en comedores comunitarios e incluso los comedores escolares, e inciden en lo que se come y en cómo se come, en referencia al tipo de comensalidad. Como antecedente para la investigación que se desarrolla en estas páginas, brinda a la perspectiva de género un lugar central para la indagación del caso sobre las estrategias domésticas de consumo que pueden desplegar las familias de los niños y niñas que asisten al CAF, ya que señala cómo la gestión alimentaria recae principalmente en mujeres. Denota también el lugar que tienen los comedores comunitarios y escolares en las estrategias que pueden llevarse a cabo para gestionar lo alimentario, lo cual produce una comensalidad de carácter dual, del

ámbito público y privado, situación que puede ser contrastada con lo que sucede con las familias con niños y niñas que asisten al CAF, dispositivo barrial que brinda servicio asistencial alimentario.

Bonet de Viola y Marichal (2020, 2021) desde un enfoque de derechos plantean que la responsabilidad estatal debe garantizar el derecho a una alimentación adecuada para cada sujeto. Es en 2002 cuando se comienza a esbozar una política alimentaria argentina donde se vincula la idea de emergencia alimentaria con la de derecho a la alimentación, aunque de manera focalizada hacia los sectores de la sociedad considerados más vulnerables. En esta situación el Estado no logra una solución a largo plazo acerca del acceso a los alimentos ya que no interviene en las causas estructurales que impiden esto: sus programas alimentarios están centrados en dar respuesta a la emergencia, con una función paliativa, que garantiza no morir de hambre, pero no logra garantizar el derecho a una alimentación adecuada. Señalan la importancia de que las políticas alimentarias se apliquen de forma intersectorial dada la complejidad de la problemática alimentaria, y así poder articular los diferentes programas existentes. Así, estas autoras logran reflejar el rol que tiene – y que debería tener – el Estado en la problemática alimentaria de la población lo cual, se entiende, incide en las decisiones que los sujetos toman acerca de qué comer. Desde este antecedente se puede abordar el análisis de los dispositivos de asistencia alimentaria, como respuestas a una lógica estatal que despliega políticas sociales, que bien atienden la problemática alimentaria desde una solución paliativa, transitoria, o desde una perspectiva de derechos, lo que se relaciona directamente con la seguridad alimentaria que es condición fundamental del derecho humano a una alimentación adecuada.

Serafino, Benzi y Wicky (2021) realizan un análisis desde el comedor municipal de Rincón con el objetivo de aportar a los cambios que quieren realizar en la institución en pos de generar un nuevo espacio, tanto para ellos como para los asistentes al comedor, en cuanto a lo nutricional, lo social y comunitario, para dejar de ser solo un espacio que ofrece un servicio de viandas. Se realizan diferentes cuestionarios al personal y a los comensales para indagar en las prácticas alimentarias, las percepciones sobre el rol del comedor y los vínculos entre trabajadores, comensales y decisores políticos.

Como resultado se señala que el comedor municipal tiene en cuenta requisitos socioeconómicos para su acceso, que existe cierta resistencia frente al cambio de menús e incorporación de productos locales. Se afirma una preocupación por brindar alimentación a aquellos que lo necesitan ya que el criterio que lleva a las familias a usar el servicio del comedor es en su mayoría de índole económica. Se revela que son las mujeres las que generalmente gestionan lo alimentario, se encargan de las compras, y tienen como criterios de selección y compra los precios, que sean alimentos que gusten y que sean productos de calidad, además de encargarse del retiro de las viandas, que ocasionalmente se consideran insuficientes. Se observa que por lo general comparten una sola comensalidad familiar al día y que lo que cocinan en sus hogares es diferente a lo que se les ofrece en el comedor. Como antecedente resulta relevante ya que permite problematizar y poner en tensión la relación entre el servicio de asistencia alimentaria - como el del CAF -, la cuestión de género y el derecho a una alimentación adecuada; atiende además al vínculo entre las prácticas alimentarias institucionales y las domésticas y cómo se entrelazan en la vida cotidiana de los asistentes del comedor municipal.

Boragnio y Pastormerlo (2023) analizan la articulación entre los discursos de medicalización, la alimentación asistida y las recomendaciones dirigidas a los comedores comunitarios, incluidas en diferentes manuales. El primer manual a nivel nacional data del año 2002, pleno auge de la crisis económica, política y social del país, y está confeccionado por nutricionistas. A través de él se reconoce la relevancia de los comedores como ejecutores de la asistencia barrial en lo alimentario, se recomiendan platos rendidores, generalmente cocciones de olla, con el consumo de frutas y verduras de estación, lo que hace hincapié en economizar los gastos.

Los otros manuales, desarrollados durante la pandemia de Covid-19, hacen hincapié en lo nutricional con una fuerte presencia del discurso biomédico. Se ofrecen alternativas para hacer rendir los platos de comida, o para realizar reemplazos nutricionales. El consumo variado de frutas, verduras y legumbres es altamente recomendado. Sin embargo se observa una tensión entre esto y las posibilidades reales de ponerlo en práctica ya que los comedores sostienen sus menús en gran parte por lo que brinda el Estado, las organizaciones sociales, y donaciones, de las cuales los alimentos frescos, lácteos y verduras son los de mayor escasez.

Lo biomédico se impone, desde las políticas públicas, como el eje que marca cómo se debe comer. Desde este antecedente se puede visualizar la tensión existente entre esos discursos nutricionales y la posibilidad material de sostener prácticas alimentarias consideradas saludables en los comedores.

Camiscia y Ramb (2024) indagan acerca del acceso físico, social y económico a los alimentos y los hábitos alimentarios que poseen familias en situación de vulnerabilidad que transitan el espacio de la asociación La Funda, en el suroeste de la ciudad de Santa Fe, durante el año 2021. Las encuestas realizadas denotan que la vulnerabilidad de estas familias restringe el acceso a recursos y oportunidades, lo que produce economías “al día” sostenidas por dietas monótonas y nutricionalmente pobres, con pocas comidas al día.

Las mujeres son las principales encargadas de la alimentación en los hogares, que suelen ser numerosos, con alta presencia de menores y con adultos en su mayoría trabajadores del sector informal. Se prioriza el consumo de cereales y derivados, con los precios como factor decisivo de las compras. Las cocciones más frecuentes son frituras, hervidas, o guisados, y se les da a los niños y niñas prioridad al momento de comer y nutrirse.

Este antecedente permite establecer que no solo los ingresos influyen en las prácticas alimentarias, las condiciones materiales en contextos de vulnerabilidad social también configuran los cómo y qué comer.

Madrid (2024) indaga sobre el carácter asistencial de las intervenciones estatales en la problemática alimentaria desde el retorno de la democracia en 1983. El deterioro de las condiciones de vida, en las que se incluyen las alimentarias -, producto de las políticas implementadas durante la última dictadura cívico militar, crea el Programa Alimentario Nacional, el PAN, primer programa masivo de distribución de alimentos, destinado a la población más vulnerable y pobre.

A partir del PAN, los consiguientes programas alimentarios cubren la demanda de la población con restricciones para el acceso alimentario, lo que configura la figura de “destinatario asistido”.

El eje de la intervención estatal se centra en combatir la pobreza, pero lo hace desvinculado de las transformaciones en el mercado laboral. Progresivamente la figura del trabajador es reemplazada por la del pobre, y las políticas alimentarias, al no poseer

una perspectiva de acción y aplicación intersectorial, brindan una respuesta parcial a la problemática del hambre, lo que lleva a las familias a poner en práctica otras estrategias complementarias para poder acceder a los alimentos. Este antecedente brinda historización acerca del surgimiento de los dispositivos de asistencia alimentaria focalizados, además de brindar elementos para poder problematizar sobre el carácter asistencial de los mismos.

Bonet et al. (2025) indaga acerca de la forma en que las políticas locales pueden garantizar el cumplimiento del derecho humano alimentario. Por tal, analizan las diferentes ordenanzas municipales de la ciudad de Santa Fe dictadas entre 1985-2024, relacionadas con la alimentación de proximidad, la que se considera un dispositivo regulatorio que puede brindar las condiciones necesarias para la realización del mencionado derecho, a través del uso de circuitos cortos de producción, distribución y consumo alimentario, con base territorial y criterios de sustentabilidad, que asegure el no padecimiento del hambre, la ingesta adecuada de nutrientes y la adecuación cultural, territorial y ecológica de los consumos.

Se evidencia que las normativas mayormente abordan cuestiones relacionadas con la alimentación de proximidad, se detectan enfoques vinculados al desarrollo local, la salud e inclusión social, con la incorporación reciente de la perspectiva de soberanía alimentaria y de sustentabilidad ambiental.

Pese a mantenerse una visión fragmentaria de lo alimentario, se observan avances hacia la consolidación del tema alimentario en la agenda municipal, lo que permitiría articular las diferentes dimensiones que atraviesan lo alimentario en torno a un criterio de proximidad territorial. Como antecedente, este trabajo permite visualizar el tipo de abordaje local existente frente a la problemática alimentaria, además de poner en tensión la influencia de las normativas locales en el cumplimiento del derecho humano a una alimentación adecuada.

Los antecedentes presentados dan cuenta del carácter multidimensional de la problemática alimentaria donde confluyen diferentes discursos, tanto institucionales como aquellos plasmados en las políticas públicas, y prácticas cotidianas. Se evidencia el carácter asistencialista de las intervenciones estatales (Madrid, 2024), el cual entra en tensión con los enfoques de derechos para entender la alimentación como el derecho humano que es, el cual requiere de la aplicación de políticas intersectoriales e integrales

para su cumplimiento (Bonet de Viola y Marichal, 2020, 2021). A nivel local se observan avances de parte del municipio en incorporar enfoques vinculados con la proximidad territorial, la soberanía alimentaria y la sostenibilidad (Bonet et al., 2025). Por otra parte, los manuales de recomendaciones a comedores comunitarios y escolares deja en evidencia la fuerte presencia de un discurso biomédico en lo que se considera una alimentación adecuada (Boragnio y Pastormerlo, 2023), discurso que también entra en tensión con las condiciones materiales para llevarlo a cabo. Por último, los estudios sobre comedores y familias en situación de vulnerabilidad (Serafino, Benzi y Wicky, 2021; Camiscia y Ramb, 2024; Huergo, 2016) exponen la puesta en acto de políticas y dispositivos institucionales, en donde el rol de las mujeres es central en la gestión alimentaria de sus familias y las restricciones económicas son el primer eje que configura las formas en que se decide qué y cómo comer. Así, la totalidad de antecedentes permite ubicar la presente investigación en el cruce entre Estado, territorio y vida cotidiana, con atención en las tensiones entre derecho, asistencia y las condiciones materiales para acceder a alimentos.

Capítulo 2. Escenario político y social del estudio

Se considera necesario brindar un poco de contexto acerca del surgimiento de las políticas y los programas alimentarios en Argentina para comprender la manera en la que son esgrimidos y aplicados en nuestros días, y para brindar al lector un panorama acerca de cómo es comprendida la problemática alimentaria en la actualidad desde la perspectiva estatal.

A comienzos de 1980 la intervención estatal en cuanto a lo alimentario era un tipo de intervención que regulaba precios, promovía la cuestión salarial y laboral para que las decisiones de qué comer, y de qué forma hacerlo, se siguiera dando en la esfera privada de las familias, en base al consumo privado de cada una (Boito y Huergo, 2011). Se buscó contrarrestar los efectos de las acciones realizadas durante la dictadura en cuanto a políticas económicas, que menoscabó las condiciones de vida del sector obrero. Combatir la pobreza fue un objetivo central por lo que en 1984 Alfonsín pone en marcha el Programa Alimentario Nacional (PAN), que consistía en la distribución de alimentos a los sectores más vulnerables, una caja de alimentos secos que cubría un 30% de los valores nutricionales necesarios para las familias, y aunque su creación fue en carácter de urgencia, por la duración de dos años, se extendió hacia finales del

período alfonsinista e inauguró en Argentina una dinámica acerca de las políticas alimentarias que se instaló y se encuentra vigente hasta nuestros días (Sordini, 2018).

Desde el surgimiento del PAN, la problemática alimentaria está ligada al hambre y al acceso a los alimentos. A partir de la vuelta a la democracia se instala la lógica estatal de políticas sociales focalizadas

La política alimentaria orientada a las familias, que aún hoy día siguen vigentes, combina varios programas alimentarios, focalizados en grupos poblacionales en riesgo, como las embarazadas, los niños, los adultos mayores, donde pueden superponerse programas de nivel nacional, provincial y municipal. (Borrás y García, 2013, p. 125)

El PAN evita el hambre de la población, pero no modifica la situación de desempleo ni pobreza, por lo que esa situación se profundiza. En 1989 se deroga el PAN y se establece a nivel nacional un Bono Solidario de Emergencia, que reemplaza la entrega de alimentos por una transferencia monetaria para la adquisición de productos en el mercado. Se continua con la lógica de emergencia que atenúa la problemática del acceso a los alimentos, pero no logra solucionarla.

En 2002, se suma a los problemas alimentarios pre-existentes la crisis económica desatada en 2001 y sus consecuencias sociales entre las que se encuentra la caída o desaparición del poder adquisitivo, lo cual afecta directamente al acceso de alimentos. Por lo tanto, a través del decreto 108/2002 se declara la Emergencia Alimentaria en Argentina, se mantiene el carácter de necesidad y urgencia, y se ejecuta la compra y distribución de alimentos desde el aquel entonces Ministerio de Desarrollo Social y Medio Ambiente (Bonet de Viola y Marichal, 2020; Sordini, 2022). Una de las estrategias a destacar en este contexto es el Plan Jefes y Jefas de Hogares Desocupados, que consistía en transferencia de dinero para cada familia.

Así, con la ley 25.724 se crea el Programa de Nutrición y Alimentación Nacional, con la idea de posibilitar el acceso a una alimentación adecuada y nutritiva. Contempla la alimentación como un derecho de toda la ciudadanía, aunque su Programa está pensado únicamente para los sectores más vulnerables de la sociedad. Su novedad radica en sus cuatro líneas de acción: entrega de alimentos a comedores, promoción y apoyo para la autoproducción, educación alimentaria y nutricional para la población y

subsidios para el consumo, por lo que se pretende una mirada más integral sobre la problemática alimentaria. Sin embargo, a lo largo de los años diferentes estudios demostraron que los resultados no fueron los esperados debido a una mala ejecución (Sordini, 2022) y la cuestión alimentaria como problema siguió vigente.

La declaración de la Emergencia Alimentaria pone en una posición de excepcionalidad al tratamiento de la problemática alimentaria, por lo que se protege la población del hambre pero no se soluciona el problema a nivel estructural. El derecho a la alimentación implica el acceso a una alimentación nutritiva, adecuada, que no solo cumpla con el mínimo de requisitos calóricos sino que también pueda ser una alimentación que respete los aspectos culturales y sociales de cada población particular.

En 2019, a través de la ley 27.519/19 se prorroga la Emergencia Alimentaria hasta el año 2022, la que con la resolución 8/2020 del Ministerio de Desarrollo Social crea el Plan Argentina Contra el Hambre, que se apoya en el Programa antecesor. Su ejecución se realiza a través de la Tarjeta Alimentar para la adquisición de productos que configuren la canasta de alimentos para cada familia.

Pese a los esfuerzos por reparar la situación alimentaria, el gobierno nacional vuelve a prorrogar la Emergencia Alimentaria en el año 2022, a través de la ley 27.701. Esta prórroga se extiende hasta diciembre de 2025.

A su vez, a nivel provincial y municipal no están exentos de la problemática alimentaria. En diciembre de 2023, a través de la Ley 14241/2023, el gobierno provincial declara la Emergencia en materia social, educativa y sanitaria por 12 meses y señala como uno de sus objetivos, en su art. 3 inc. 1, brindar asistencia alimentaria a quienes no puedan satisfacer por medios propios sus necesidades básicas; de esta manera se busca garantizar el uso del servicio de comedores y merenderos comunitarios, todas acciones a cargo del Ministerio de Igualdad y Desarrollo Humano. En diciembre de 2024 mediante el decreto 2962/2024 ejecutan una prórroga por 6 meses, la cual se extiende por 12 meses con la ley 14.412, en julio de 2025. A fines del 2025 desde el Ministerio de Igualdad y Desarrollo Humano se lanza el Programa Santa Fe Nutre, el cual “integra y amplía las políticas provinciales en materia de seguridad alimentaria. El objetivo, explicó, es garantizar el acceso a una alimentación saludable, sustentable y con arraigo local, consolidando una política pública integral que fortalezca la autonomía de las familias santafesinas” (Santa Fe Provincia, 15 de octubre de 2025).

En el mismo orden el Estado Municipal declara el Estado de Emergencia Social y Económica en materia productiva por el lapso de 12 meses, a través de la Ordenanza 12.936 en febrero de 2024. Una de las consignas con carácter de medida urgente es garantizar el acceso a una alimentación adecuada de los sectores más vulnerables.

Es innegable que tanto a nivel nacional, provincial y municipal hay un reconocimiento de la problemática social de la alimentación y es en este escenario donde se desarrolla la vida cotidiana de las familias que se encuentran vinculadas al CAF.

2.1 Los programas alimentarios frente a la problemática alimentaria

Desde que se decretó la Emergencia Alimentaria a fines del 2002, se despliegan diferentes políticas y programas alimentarios para complementar y solucionar de algún modo el problema del acceso colectivo a la alimentación, aspecto que contempla la seguridad alimentaria. Se desarrolla una breve descripción acerca de los surgidos en el contexto de la Emergencia Alimentaria, los que aún hoy se encuentran vigentes, desde antes del 2002 inclusive, y aquellos que se consideran pertinentes para la comprensión del funcionamiento de los dispositivos de asistencia alimentaria existentes en la actualidad.

Programa Materno Infantil (PMI). Desde 1951 hasta la actualidad se centra en la dación de alimentos a embarazadas, nodrizas y niños demandantes del subsector público. Se realiza una distribución de leche en polvo desde el Ministerio de Salud de la Nación, desde los 6 meses a los 6 años de edad. También se centra en educación, en promoción de legislaciones y el desarrollo de estrategias sanitarias para mejorar las situaciones nutricionales de la población objetivo ya que la distribución de esta leche en polvo es pensada para aquellos niños atravesados por cuadros de desnutrición o malnutrición. Desde 2003 se incluye en el presupuesto nacional la compra semestral de la leche que luego es distribuida a las provincias.

Programa de Promoción Social Nutricional (PROSONU). En función desde 1972 hasta 1992, depende en parte del Ministerio de Desarrollo Social y de las provincias. Su función es suministrar los desayunos, meriendas, refrigerios y almuerzos a las escuelas públicas con comedor escolar (las provincias reciben transferencias financieras para adquirir alimentos).

Programa Alimentario Nacional (PAN). En función desde 1984 hasta 1989, consiste en la entrega de alimentos a familias con necesidades básicas insatisfechas.

Bono Solidario. En función desde 1989 hasta 1990, se basa en la entrega de tickets para la adquisición de una serie específica de productos ofrecidos por los comercios adheridos al programa.

Políticas Sociales Comunitarias (POSOCO). En función desde 1989, sin vigencia actual. Sostiene la transferencia de recursos para comedores infantiles y comunitarios.

ProHuerta. Desde 1990, implementado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) junto con el Ministerio de Desarrollo Social, comienza a funcionar este programa que tiene por objetivo mejorar la seguridad alimentaria de la población que se encuentra atravesada por vulneraciones sociales. Busca la autoproducción de alimentos para aumentar las posibilidades de acceso, disponibilidad y variedad de los mismos respetando las características de cada región. Este tipo de producción es promovida a través del suministro de semillas a familias, escuelas e instituciones, en conjunto con capacitaciones desde el INTA.

Programa Materno Infantil y Nutrición (PROMIN). En función desde 1993, sin vigencia actual. Contempla el fortalecimiento de comedores infantiles y su transformación en Centros de Desarrollo Infantil (CDI) pero no mejora los contenidos de la alimentación.

Programa Alimentario Nutricional Infantil (PRANI). En función desde 1996 hasta el 2000. Su objetivo se centra en mejorar el estado nutricional de la población infantil entre 2 y 5 años a través de la asistencia alimentaria de los comedores comunitarios.

Fondo Participativo de Inversión Social (FOPAR). En función desde 1998, absorbido por el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria desde 2003. Opera a través de transferencias para la compra directa de alimentos, infraestructura, equipamiento y capacitación en comedores comunitarios con diversos grados de precariedad.

Vale Más. En función desde 2001 al 2008 con Fondos del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. A través de unos tickets se otorgaba dinero para la compra de alimentos a familias vulnerables de bajos recursos.

Programa de Emergencia Alimentaria (PEA). Consiste en la dación de alimentos para familias vulnerables durante el período 2002 - 2003. Se transfieren recursos monetarios a las provincias para la compra y distribución de cajas de alimentos a diferentes familias consideradas en situación de vulnerabilidad. Lo novedoso de este programa fue la descentralización de las provincias, aunque esto también fue un problema ya que no había una base de datos general donde figuraran todos los beneficiarios para evitar superposición de programas y posibles oportunistas que desarrollaran clientelismo en su beneficio.

Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA). Asiste a las poblaciones consideradas más vulnerables - niños menores de 14 años, embarazadas, discapacitados y ancianos - en lo que refiere a cuestiones nutricionales. Así se buscó fomentar acciones que promuevan la seguridad alimentaria de este sector poblacional y financiar la asistencia alimentaria directa a familias, comedores escolares, infantiles, de la sociedad civil, como así también la asistencia a desnutridos y celíacos, la autoproducción de alimentos y huertas familiares, comunitarias, escolares, como a granjas familiares y comunitarias. Brinda también educación, capacitación y formación en todo lo referido al cuidado nutricional y alimentación para la producción y reproducción social.

Asignación Universal por Hijo (AUH). Desde 2009 queda implementado este programa focalizado en los hijos de trabajadores que no estén incluidos en ningún sistema de protección social ni de asignaciones familiares, a través de la transferencia de ingresos que, en la situación de pobreza, se enfoca principalmente en la adquisición de alimentos. Como contraprestación se solicita la acreditación de escolaridad de los niños y controles de salud así como carnet de vacunas al día.

Los destinatarios son los hijos e hijas de desocupados, trabajadores informales, monotributistas sociales, trabajadores temporales o que se encuentren dentro de ciertos programas como Jóvenes con Más y Mejor Trabajo.

Asignación por Embarazo para Protección Social. Consiste en la transferencia de dinero a embarazadas de bajos recursos. Desde 2011, a través del Decreto 446/2011, la persona gestante desde el comienzo del embarazo hasta la interrupción del mismo o el nacimiento del bebé puede cobrarlo siempre que cumpla con los requisitos de no tener Obra Social y no ser trabajador formal.

Programa Nacional de Precios Cuidados. Es un Programa implementado por el Gobierno Nacional desde 2014 que acuerda los precios de una serie de productos de consumo cotidiano para que toda la población pueda acceder a ellos. Se trata de productos representativos de la canasta de consumos promedios de los argentinos desde los cuales se fija un precio referencia para que los consumidores puedan elegir lo mejor posible al momento de realizar sus compras y hasta puedan planificar el gasto familiar con anticipación.

Tarjeta Alimentar. Implementada desde enero de 2020, se trata de una tarjeta cargada con un monto de dinero para la compra de alimentos exclusivamente, excepto bebidas alcohólicas. Pueden acceder a ella aquellos que sean ya beneficiarios de la AUH con hijos con hasta 14 años de edad inclusive, también embarazadas que cobren la asignación por embarazo a partir de los 3 meses de gestación, personas con discapacidad titulares de la AUH, madres con 7 hijos o más que perciben pensiones no contributivas, y trabajadores contratados en modalidad de empleo temporario o discontinuo, y aquellos contratados para actividades agropecuarias. El monto máximo que se cobra por familia con 3 hijos o más menores de 17 años inclusive es de \$108.062³.

Tarjeta Única de Ciudadanía. Con vigencia desde 2008, es parte de una política social de la provincia de Santa Fe. Reemplaza las cajas de alimentos y los tickets por asistencia en forma de transferencia monetaria, para la compra de alimentos que figuran en las listas de los locales adheridos al programa de aquellas familias inscriptas que no superen el ingreso mínimo vital y móvil.

Plan Argentina Contra el Hambre. Vigente desde el año 2020, se apoya en el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición con el objetivo de tratar la problemática alimentaria desde un enfoque de derechos humanos. Se basa en cinco puntos: seguridad alimentaria; asistencia alimentaria en situaciones críticas o de emergencia; apoyo a la producción y comercialización de alimentos; fortalecimiento de redes comunitarias; monitoreo y evaluación.

Ley de Etiquetado Frontal. A fines de 2021, a través de la Ley 27.642, se promueve a los consumidores acceso a una información más completa acerca de excesos de grasa, de sodio, azúcar, etc. de los productos que desee consumir. El objetivo

³ Este monto es el actualizado a febrero de 2026, según la página web de ANSES.

es promover una alimentación saludable y se considera importante nombrarla ya que se entiende que es necesario poseer información acerca de los alimentos que se consumen para poder garantizar algunos puntos de la seguridad alimentaria siendo un poco más conscientes las decisiones que se toman acerca de lo que se decide comer.

Este recorrido por el despliegue de programas que se han puesto en práctica a nivel nacional y provincial estos últimos 23 años, con la intención de atender la problemática alimentaria, refleja lo que se describe en el apartado anterior: la lógica de la intervención estatal se centra en acciones que funcionan como paliativo de la situación de hambre pero no busca erradicarla o combatirla, solo contrarresta los efectos de la pobreza en los hogares más vulnerables que no logran gestionar su canasta básica de alimentos con sólo los propios ingresos que se generan por familia.

Capítulo 3. Conociendo un poco el CAF

El Centro de Acción Familiar Nro. 21 se encuentra situado en el centro del barrio Santa Rosa de Lima, en el distrito suroeste de la ciudad. Inaugurado en septiembre de 1982 con la denominación de Guardería Santa Rosa de Lima tuvo desde sus inicios como objetivo el

Servicio de prevención, promoción y de carácter asistencial. Cuya finalidad será atender y asistir integralmente los niños comprendidos entre los 6 meses y los 5 años de edad y meses de edad, hijos de madres de escasos recursos económicos que trabajan durante la mayor parte del día fuera del hogar, tendiendo al desarrollo pleno de la personalidad infantil y al mejoramiento de la calidad de vida del grupo familiar. (Comisión para la creación de la Guardería Santa Rosa de Lima, 1982, p. 29)

Se puede ver el reflejo del legado de los llamados Centros de Acción Social, los CAS, creados en 1947 durante la presidencia de Perón. Estos centros en parte fueron pensados a partir de la cada vez mayor presencia de la mujer en el mercado laboral, ya que fueron espacios para el cuidado de los niños durante las jornadas laborales de sus progenitores, con el fin de evitar la desintegración familiar. Era requisito ser madre obrera y presentar un certificado que constatará la labor específica realizada en las

fábricas y el horario. Así, los CAS tenían la tarea de alimentar, trasladar a la escuela, hacer la tarea con los niños y niñas, entre otros (Resolución 86, 27 de febrero de 2013).

Con los cambios sociales que se fueron dando, las modificaciones y crisis en la cuestión laboral, social, y económica, la coyuntura ya no era la de entonces y en 1977 los CAS cambian su nombre a Centros de Acción Familiar, CAF, con el fin de fortalecer los grupos familiares y ahora el nuevo requisito se centra en considerar a los niños y niñas que integren familias que se encuentren excluidas del mercado laboral.

Según las actas registradas en 1982 por la Comisión Pro Guardería barrio Santa Rosa de Lima, el planteo era cubrir una población de entre 80 y 100 niños y niñas. En la actualidad, con la adhesión a la ley nacional de Protección integral de derechos de niñas, niños y adolescentes, los CAF cambian su denominación a Centros de Promoción y Protección de Derechos, aunque por tradición se los sigue nombrando como CAFs. A través del fortalecimiento comunitario y de las familias se busca promocionar y promover los derechos de las primeras y segundas infancias así como también de los adolescentes (ley 12.967).

El CAF 21 Santa Rosa de Lima tradicionalmente se centró en el cuidado de la primera infancia (niños de 1 a 3 años), con prioridad en la cobertura alimentaria. Hace unos diez años atrás había por lo menos 2 salas de [niños] deambuladores y una sala de niños de 2 y otra de 3 años. La irrupción de la pandemia por Covid-19 y el cese de lo presencial interrumpe la metodología con la que se trabajaba; el retorno a la presencialidad se realiza a través de un sistema de burbujas, que consiste en la concurrencia alternada de los grupos de niños y niñas al CAF, con el acceso restringido a la asistencia de dos o tres veces por semana a la institución, modalidad que provocó la caída del número de niños y niñas en las salas, aunque seguían usando el servicio de comedor. Así, hubo una unificación de espacios que se transformó en una salita integrada (multiedad), la que actualmente cuenta con la presencia de 15 niños y niñas de entre 1 y 3 años en el turno mañana. Además de ello, por la tarde se encuentra el grupo de “escolares”, que son los niños y niñas de primaria y secundaria que asisten a diferentes talleres y espacios brindados por la institución, que también brinda talleres a gente adulta, mujeres en su mayoría.

Capítulo 4. Las familias y su alimentación

Como se indica en el capítulo 1, esta investigación se enmarca en la antropología de la alimentación, con la perspectiva de la construcción social del gusto como contexto para su análisis. A fin de retomar esta idea, desde Aguirre (2010) se señala que el gusto, el deseo y la selección de ciertos alimentos y platos de comida es, lejos de una decisión individual, una producción social, es decir, una construcción grupal, simbólica, mental e inconsciente, acerca de lo que se puede y debe ser considerado comestible, lo cual refleja los condicionamientos sociales, culturales, políticos, geográficos, de un lugar y momento determinado. Con esto se sostiene que las elecciones alimentarias no son libres ni individuales sino que son actos situados que van más allá del valor nutricional que pueden proporcionar.

Si bien el sujeto no tiene libertad absoluta para elegir, sí tiene la posibilidad de optar, dentro de una determinada cantidad de opciones que le ofrece su contexto social, cuál de esos alimentos o platos de comida desea ingerir y ahí radica la idea acerca de que se come lo que realmente gusta cuando en realidad se aprende a gustar lo que se puede comer.

Desde esta perspectiva se puede sostener que tanto el Estado como el mercado son dos actores que inciden en la construcción social del gusto al restringir o ampliar el acceso de los sujetos a ciertos consumos, a través de políticas sociales, económicas, alimentarias, y precios sobre los productos, que hacen que ciertos alimentos puedan ser obtenidos según el poder adquisitivo que se posea. Esta posibilidad de acceso se naturaliza como lo normal y posible en el cotidiano e instala una idea sobre qué es lo que se puede comer, incluso, que es lo que se puede desear comer. De este modo, se construye una identidad culinaria que brinda pertenencia a cierto grupo que ubica al sujeto en determinada posición social que siente que lo pertenece y que le es propia

Entonces, como señala el capítulo 1, las familias seleccionadas para este trabajo son aquellas que tienen niños y niñas que asisten a la salita del CAF y utilizan el servicio de comedor para almorzar en la institución. A diciembre de 2025 cuenta con la asistencia presencial al comedor de los trece niños y niñas que concurren a la salita integrada. En paralelo, hay un sistema de viandas para las familias de ellos, que si bien no acuden a la institución, requieren de asistencia alimentaria. Por cuestiones de acceso y disponibilidad de las familias, solo pudieron entrevistarse a diez de ellas. A

continuación, se exponen los datos contruidos desde las entrevistas realizadas a los responsables de la gestión de la canasta de alimentos diaria en cada familia.

4.1 Comer en casa

El encuentro dialogal con las personas en representación de cada una de las familias se basó en cuatro ejes temáticos: conformación del hogar, ingresos, abastecimiento, y consumo y producción [de alimentos]. Además, se realizó una entrevista a la ecónoma del CAF, que es la persona encargada de administrar el comedor de la institución.

Para la realización de las entrevistas, la primera consigna fue que el encuentro sea con la persona responsable de gestionar la conformación de la canasta de alimentos diaria en cada familia y resultó que, en su totalidad, esas responsables eran mujeres: madres o familiares de los niños y niñas que asistían a la salita y al comedor del CAF. Sobre el primer eje temático que es la conformación del hogar, en las respuestas dadas en las entrevistas, en todos los casos, indican que ninguna de las familias paga alquiler⁴, 7 de ellas conforman hogares biparentales, con una madre y un padre entre los 30 y 40 años, con característica de familia ensamblada en algunos casos y el resto de las familias son monoparentales.

Por otro lado, la cantidad de hijos menores de 18 años que forman parte de las familias oscila entre 1 y 3 hijos para cada grupo y en ningún caso se cuenta con la presencia de adultos mayores o personas con discapacidad, aunque sí se presentan casos de personas con padecimientos cardiacos crónicos o diabetes, lo cual implica la necesidad de mantener un tipo de dieta particular para conservar la salud de esa persona. Así, de esta aproximación de la información se desprenden las siguientes afirmaciones: la responsabilidad en lo que se refiere a lo alimentario en la esfera privada de cada familia recae en las mujeres, punto que se desarrolla con más profundidad en un próximo apartado. Además, se considera que el hecho de no tener que destinar parte del presupuesto familiar a un alquiler favorece la disponibilidad monetaria para la conformación de la canasta de alimentos diaria.

Sobre el eje temático dos, el de los ingresos, las entrevistas reflejaron la utilización de la asistencia social para configurar el ingreso familiar, al que se le suma ingresos de trabajos formales e informales. A excepción de dos casos, en el resto de las

⁴ Había un solo caso donde la mujer alquilaba al momento de la entrevista, pero en el transcurso de esta investigación dejó de hacerlo y procedió a mudarse a una vivienda donde no paga renta.

familias se percibe el pago de la Asignación Universal por Hijo (AUH), junto con el de la Tarjeta Alimentar, en correspondencia con la cantidad de hijos menores de edad que haya. En cuanto a los ingresos laborales, en su mayoría provienen del trabajo informal o cuentapropista, llevado a cabo por uno o más miembros de la familia mayores de 18 años, con frecuencia esporádica, lo que provoca que los ingresos familiares totales no sean fijos y varíen de mes a mes, lo que no permite anticipar con cuánto dinero se dispondrá, situación que, según las entrevistadas, llevaría una planificación diferente en cuanto a lo alimentario:

“No tenés un fijo, pero por ahí puedo decir ‘ah, cobré’ y compramos algo rico y comemos y compartimos” (Entrevistada nro. 1, comunicación personal, mayo 2025);

“Y sí, es difícil, por eso compramos en el día, cuando sale alguna changuita y mi marido puede traer algo” (Entrevistada nro. 4, comunicación personal, julio 2024).

Estos pasajes reflejan la imposibilidad de estas familias para planificar comidas diarias para todo el mes ya que los ingresos no son suficientes para hacer grandes compras de una sola vez. Se planifica de forma diaria y se prioriza siempre que los niños y niñas tengan por lo menos un plato de comida al día, tal como se expresa en los siguientes fragmentos de entrevista:

“Cada que llevo la vianda siempre le dejo en su tuppercito, entonces yo sé que si yo no tengo no importa, ella ya tiene su comida, ella sin comer nunca, jamás quedó, nunca quedó sin comer” (Entrevistada nro. 2, mayo 2024, comunicación personal);

“A mi hijo no le hago faltar nada porque salgo de acá, vendo allá, voy al trueque...” (Entrevistada nro. 5, septiembre 2025, comunicación personal);

“Pero yo por lo menos me muevo para que mis hijos tengan un plato de comida a la noche” (Entrevistada nro. 7, septiembre 2025, comunicación personal).

De los dos casos que no cobran asignaciones familiares, se debe a que en esas familias hay un ingreso formal en blanco y en esta situación la planificación diaria del comer toma otra forma:

Gastas más si compras un paquete de fideos todos los días, que si vas al mes y traes. Yo compro un pack de 15 paquetes de fideos, variados. Y un pack de arroz, un pack de puré de tomate, un pack de azúcar, de yerba . . . está lleno de mayoristas acá. Y la mayoría te hacen los packs, por ejemplo, entonces a mí me

conviene así. Y la verdura compro dos veces a la semana porque traigo para tener bastante. (Entrevistada nro. 9, septiembre 2025, comunicación personal)

La entrevistada manifestó que comprar así de forma mensual no solo le sale más barato sino que le permite asegurarse tener todo el mes alimentos para poder cocinar. Sin embargo, no hay que dejar de señalar que este tipo de compras al por mayor solo es posible cuando se cuenta con una cantidad de dinero suficiente para adquirir todo junto de una sola vez⁵.

Al respecto, para el caso de la otra familia con ingresos formales fijo, la entrevistada sostuvo que

“Las compras las hacemos juntos [con su marido] . . . Vamos siempre al mayorista, porque compramos en cantidad para no tener que salir a hacer mandados. Aparte porque hay diferencia de plata.” (Entrevistada nro. 3, mayo 2024, conversación personal).

Nuevamente aparece presente el factor económico, hacer la compra que sea más barata, la cual, como ya se señaló, sólo es posible cuando se cuenta con cierta cantidad de dinero que permita la compra al por mayor.

Sea que se cuente o no con las transferencias de dinero de las asignaciones familiares, que haya ingresos fijos formales o informales, ninguna de las entrevistadas pudo confirmar que los ingresos mensuales alcancen para cubrir las necesidades alimentarias de todo el mes, aunque se compre en el mayorista, por lo que el uso de los servicios sociales de comedor, se asista a comer al espacio o se retire una vianda, contrarresta fuertemente el nivel adquisitivo de cada familia.

Acerca de este segundo eje se puede inferir que mayormente las familias cuentan con la asistencia de las asignaciones familiares estatales y los ingresos informales o esporádicos producto de empleos fijos en negro o de “changas” y que la asistencia de los comedores significa una ayuda importante en el presupuesto familiar para asegurar por lo menos una comida al día para los niños y niñas de la familia.

El eje temático tres concierne al abastecimiento, es decir, en dónde consiguen los alimentos o los platos de comida. Las respuestas variaron entre dos líneas, por un lado, la adquisición de alimentos a través de la compra de los mismos, y por otro lado,

⁵ Ninguna familia manifestó el uso de tarjetas de crédito para la compra de alimentos ya que, según pude constatar, los grandes almacenes y mayoristas del barrio utilizan solo el pago en efectivo o débito.

la obtención de viandas a través de los espacios de comedores institucionales o barriales o la ingesta del plato de comida del almuerzo directamente en el espacio físico de los comedores, lo cual indica dos tipos de comensalidades en las familias entrevistadas, una privada, en sus hogares y una en la esfera pública, en los comedores.

Como se ha señalado, la mayoría de las familias realiza sus compras en el barrio, en almacenes o maxiquioscos, para la adquisición de los alimentos secos, los cuales versan en arroz, fideos variados, puré de tomate, yerba⁶, harina y caldos. Con respecto a los alimentos frescos, como frutas y verduras, algunas entrevistadas sostienen que compran las ofertas de bolsones de frutas, que ya vienen armados con manzanas, naranjas, algunas bananas, duraznos, y según sea el momento del año, peras o ciruelas. Cabe aclarar que estas compras se llevan a cabo teniendo en cuenta el consumo de los niños y niñas de la casa, ya que se piensa en las infancias al momento de decidir comprar los bolsones. Las frutas principales que prefieren, indican las entrevistadas, son las manzanas, las naranjas y las bananas. En cuanto a las verduras, en todos los casos se señalaron las papas, las cebollas, las zanahorias, zapallitos y calabazas; las ensaladas se nombran cuando se les pregunta por las verduras y se las entiende como su presentación en crudo: tomates cortados en dados con huevo picado; zanahoria rallada; lechuga y tomates cortados. En cuanto a la carne, no todas las familias pueden acceder a ella. Ocho de las diez mujeres entrevistadas indicaron en primer lugar el pollo - en orden de prioridad de uso: alitas, trozado, que es el pollo sin pechugas, y pata muslo - como lo que más se consume en cuanto a carne, la carne picada vacuna ocupa el segundo lugar y a veces el cerdo, en formato de costeletas por lo general. Las otras dos mujeres declaran que no siempre tienen dinero para comprar carne pero si lo hacen compran alitas de pollo o trozado. Sobre los lácteos, todas las mujeres manifestaron que los niños y niñas consumen leche, en diferentes preparaciones, por ejemplo: pueden tomarla directamente sola, sin otros alimentos o también pueden consumirla con azúcar y cacao. También se indicó el consumo de yogurt por parte de los integrantes menores de estas familias. A su vez, el uso de otro producto de consumo lácteo como el queso, se especifica para dos preparaciones puntuales: el queso cremoso queda restringido a la preparación de pizzas caseras y el queso rallado usualmente es utilizado para los platos de comida de los niños y niñas. Por último, en cuanto a los panificados, el pan está presente tanto para los

⁶ Al preguntarle a las entrevistadas acerca de qué alimentos suelen comprar, siempre se enlista la yerba, tanto para mate cebado como mate cocido en taza.

desayunos como para las meriendas y se ingiere solo o untado con manteca o mermelada, aunque también hay algún consumo de panes caseros o bizcochos y galletas, o tortas fritas o asadas. También es utilizado para acompañar los platos de comida que implican salsas.

Como ya se indicó en las páginas anteriores, la otra vía por la cual las familias obtienen sus platos de comida es a través de la asistencia alimentaria estatal o barrial, que les brinda la posibilidad de poder tener una comida diaria que de otra forma estas familias no pueden cubrir. Para el caso de los niños y niñas que asisten a la salita del CAF, almuerzan allí y se llevan a su casa una vianda con su porción de comida para la noche, y si necesitan, porciones para el resto de la familia. Los niños y niñas escolarizados que asisten a escuelas con comedor almuerzan en la institución como así también desayunan o meriendan, según el turno al que asistan. Algunas familias destacan el uso de dos comedores barriales: uno es el de la vecinal del barrio que funciona de lunes a viernes de manera nocturna, a través de la entrega de viandas; el otro es el comedor de la Fundación Niños del Sol, el cual brinda sólo los sábados el almuerzo para ser consumido allí. El uso que hacen estas familias de la asistencia alimentaria hace una diferencia muy grande en el presupuesto familiar y en la posibilidad de que los niños y niñas por lo menos puedan comer una vez al día:

“A veces se come todos los días del comedor” (Entrevistada nro. 1, mayo 2024, comunicación personal);

“Ellos [CAF] me ayudan con la vianda, así que ellos me están dando una mano muy grande también acá. Así que bueno, yo por el momento al mediodía ya tengo la comida” (Entrevistada nro. 3, mayo 2024, comunicación personal);

“Por lo menos yo sé que acá va a comer al mediodía, después a la noche si no tenemos [para comer], por lo menos siempre tengo un caldito para hacerle con un arroz” (Entrevistada nro. 6, septiembre 2025, comunicación personal).

De la información obtenida del eje tres se puede sostener que no hay mucha variación en las decisiones de compra de una familia a otra y que en la actualidad el acceder a carne vacuna está casi vetado de sus canastas alimentarias. Como ya se mencionó, en la mayoría de los casos, dicho consumo se asocia a productos derivados como, leche, yogurt o queso. El consumo de fruta, al igual que los lácteos, tiene como principales destinatarios a los niños y niñas de las familias entrevistadas. Acerca del

abastecimiento a través de la asistencia alimentaria, se destacan los comedores del CAF, los escolares y dos de los comedores comunitarios del barrio.

Finalmente, el último eje es acerca del consumo y la producción, por lo que el interés está puesto en indagar acerca de los platos de comida que realizan estas familias, cuáles son, cómo los preparan, cómo los comen, es decir, qué tipo de comensalidad prevalece y cuantas comidas diarias consumen. En consecuencia, por un lado emergen dos variables que repercuten en la decisión de qué platos cocinar y en cómo prepararlos: la tecnología con la que cuentan para cocinar determina fuertemente los modos de cocción (disponibilidad de ollas, utensilios, cocina, posibilidad de conservar o freezar), y la preferencia por la ejecución de platos “que llenen”, “que rindan”, que sean abundantes para que, si es posible, sobren porciones para hacer otra comida. Al respecto de las dos variables, Aguirre (2005) señala que los sectores con menos ingresos tienen una representación alimentaria en la que optan por elegir y consumir alimentos a los que denomina “alimentos rendidores”: “para que una comida se transforme en habitual debe ‘rendir’. Y el concepto vale también para los alimentos . . . ‘rinden’ cuando cumplen con tres características: deben ser baratos, deben llenar y deben gustar” (p. 167). Por otra parte, la autora también denota que estos sectores de la sociedad tienden a cocinar platos “de olla”, donde predomina el uso de una sola hornalla, y que generalmente se traduce en la cocción de un guiso o sopa.

De las entrevistas realizadas se puede constatar que efectivamente se manifiesta una representación alimentaria de alimentos y platos rendidores. Los guisos, estofados y fideos con salsa son los platos más nombrados por estas diez mujeres que los señalaron como baratos y rendidores. El primer plato nombrado consta de una porción de arroz o de fideos en una salsa de tomate rebajado con agua, acompañado por cebolla rehogada, papas, y si el dinero disponible permite la compra, trozos de pollo o picada de carne vacuna y pedazos de zapallo, calabaza o zanahoria; el segundo plato nombrado es pollo con papas hecho en una olla dentro de una salsa de tomates, y a veces le suman zanahorias; el tercer plato generalmente se realiza con fideos espaguetis o tallarines que son bañados con una salsa de tomate cocida aparte que no suele tener carne pero sí algún trozo de papa y calabaza o zapallo. Al consultarlas sobre lo que cocinan a diario, todas las respuestas se asemejan:

“Un fideo con salsa, un guiso, una sopa . . . Por ahí tampoco le ponés tantas verduras, porque viste como están de caras” (Entrevistada nro. 1, mayo de 2024, comunicación personal);

“Estofado, guiso, compro [pollo] trozado, o ponele que compro pata muslo o alita, y si no compro carne picada . . . mayormente cocino guiso” (Entrevistada nro. 2, mayo 2024, comunicación personal);

“Guiso, fideos con salsa, ravioles, y siempre con el pan, para la salsita viste” (Entrevistada nro. 3, mayo 2024, comunicación personal);

“Ponele, lo que es guiso . . . media hora me lleva, así rápido. Sinceramente a veces se hace sin carne, sin nada, porque a veces no tenemos, y hacemos todo así con verdura y cosas así” (Entrevistada nro. 4, julio de 2024, comunicación personal);

“En invierno más cosas calientes, como estofado, guisos. En verano ya más alguna ensalada...” (Entrevistada nro. 5, julio de 2024);

“Guisos, fideos con salsa. Hoy hice costelleta con fideos. Arroz amarillo... Comidas como para que dure, que alcance más” (Entrevistada nro. 6, septiembre 2025, comunicación personal);

“Es lo único que vale más, hacer un guiso y que sobre” (Entrevistada nro. 7, septiembre 2025, comunicación personal);

“Guiso, estofado. Yo hago fideos amasados, tengo la maquinita, o ñoquis caseros.” (Entrevistada nro. 8, septiembre 2025, comunicación personal);

“Ahora que viene mas el calor, tanta salsa no hago, pero si no, yo iba al guiso, estofado” (Entrevistada nro.9, septiembre 2025, comunicación personal);

“Siempre algún guisito, así con [pollo] trozado o le pongo alguna arveja, sino el fideo con salsa que le encanta al nene” (Entrevistada nro. 10, septiembre 2025, comunicación personal).

En todas las entrevistas se nombra a alguno de los tres platos, el guiso, el estofado o los fideos con salsa, dentro de las comidas habituales que preparan y consumen estas familias, aunque algunas de las entrevistadas marcaron una diferencia entre los platos de época más invernal con aquellos de la época de calor donde predomina el arroz amarillo con alitas de pollo, milanesas con fideos o puré de papas, o albondigas y hamburguesas caseras con papas, arroz o fideos, y alguna ensalada para los adultos. Durante el verano también suelen hacer ensalada fría de pollo hervido picado

con papas hervidas y varía en si le suman arvejas, zanahoria rallada o huevo picado, pero el pollo y la papa es una constante.

En cuanto a los elementos con los que cuenta cada familia para la producción de estos platos, todas las casas están equipadas con una cocina de al menos dos hornallas funcionales, las cuales funcionan a gas envasado. Es casi nulo el uso del horno debido a, según las entrevistadas, el alto consumo de gas al usarlo, por lo que las cocciones realizadas son hechas sobre las hornallas en ollas, en las cuales se realizan los guisados, estofados, o se utiliza para hervir o, eventualmente freír. Respecto a este último tipo de cocción, se lo asocia principalmente con las papas y las milanesas y se sostiene que, si bien es una forma de cocinar que gusta a la mayoría de la familia, tanto para grandes como para chicos, suele evitarse por ser considerada poco sana:

Papas fritas, no, de vez en cuando hago, y tengo que hacer como 3kg. porque acá somos muchos, pero de vez en cuando porque después tanto aceite hace mal . . . y, más de 1 hora seguro [demora en cocinarlas], porque no tengo una olla grande donde hacer y se gasta mucho [gas], y encima me deja mucho olor adentro, así que poco hacemos. (Entrevistada nro. 8, septiembre 2025, comunicación personal)

En otras entrevistas aparecieron reflexiones similares:

“Es que, la milanesa es frita, sino no . . . como las papas fritas, a ellos [los chicos] les encanta pero después están todos empachados, por eso hago así poquito, no siempre, sino es en puré” (Entrevistada nro 6, septiembre 2025, comunicación personal);

“A ver, sí, hacerla así frita [milanesa] es más rápido, a mi nene le gusta más así, y a mi marido también, pero no es sano, después les hace mal” (Entrevistada nro. 10, septiembre 2025, comunicación personal).

Con respecto a la comensalidad, a través de las entrevistas se constató que en todas las familias rige un tipo de comensalidad mixta ya que, por un lado, por lo menos uno de los miembros de la familia, los niños y niñas que asisten al CAF, almuerzan en la institución. Así, una de las comidas del día, la hacen en ese espacio público, en compañía de los otros niños y niñas y personal del lugar. Lo mismo sucede con los

hermanos y hermanas escolarizados que asisten a escuelas con comedor y almuerzan allí, fuera del ámbito privado de la familia. Así es que el momento donde todos los miembros de la familia se encuentran en el hogar para poder realizar una comida juntos es, por lo general, a la noche, pero hay casos donde se come una vez al día, por lo que la cena o no se realiza o se consume algún tipo de colación y para los niños y niñas del hogar se prioriza su ingesta de comida por lo que se le prepara o calienta algún plato de comida que consume en la mesa o, a veces, en su cama, mientras los adultos pasan la noche con mates o alguna infusión.

A continuación se puede observar que en los pasajes de las entrevistas se refleja cómo se le da prioridad a los niños y niñas en cuanto al consumo de comidas y cómo en algunas familias se opta por hacer una sola comida al día para ahorrar:

“Hay veces que alcanza y otras se toma mate. Cuando alcanza, alcanza, sino hacemos [comida] para los chicos nomás” (Entrevistada nro. 6, comunicación personal, septiembre 2025);

“Si queda [comida], se calienta, y si alcanza, comemos todo, sino comen los chicos, más que nada” (Entrevistada nro. 8, septiembre 2025, comunicación personal);

“Sí, a veces sí [cenan], depende si tienen hambre o no, pero... La comida principal es el mediodía” (Entrevistada nro. 5, julio 2024, comunicación personal);

“A la noche yo le disparo a la cocina, porque no quiero comer, nos arreglamos con unos mates . . . a la noche aparte es un presupuesto [cocinar], porque es mucho. Entonces yo les digo, o a la noche o al mediodía” (Entrevistada nro. 9, septiembre 2025, comunicación personal).

A lo largo de las entrevistas también se señala lo que se ha decidido nombrar como comidas especiales o de excepción, que son aquellas que se realizan en eventos extraordinarios, como festejos de cumpleaños o en reuniones de fines de semana que se realizan con un grupo diferente de personas con el que se comparte de forma diaria la comensalidad, y en general son amistades o familia extendida. Para estos casos, los platos de comida y las cocciones difieren de lo que se consume diariamente. Por lo tanto, en varias respuestas se relata que cuando se reúnen a comer, prevalece la comida a la parrilla, o la de rotisería, sea comprada o hecha de forma casera (pizzas, tartas, empanadas, fugazzas), y en algunas ocasiones, cuando es época invernal, la parrilla se reemplaza por ravioles, ñoquis o fideos, frescos o caseros

Cuando yo descanso, los domingos por ahí nos encontramos. Y ella [hija mayor] descansa los domingos. Y por ahí dice, “mamá, no nos vemos nunca, mamá” dice “vamos a comer algo, Vamos a hacer unos ñoquis”. Y estamos ahí todo el tiempo juntos. Y cuando podemos nos juntamos. Comemos todos en la misma mesa. (Entrevistada nro. 1, mayo 2024, comunicación personal)

En otros fragmentos de las entrevistas señalan que

“Los fines de semana más somos de rotisería, que nos juntamos con los amigos y eso, pero no, en la semana no, tratamos de que cocinemos nosotros” (Entrevistada nro. 3, mayo 2024, comunicación personal);

“O los viernes al mediodía, como que mi marido no trabaja, entonces yo, tratamos de comer algo lindo, así a la parrilla o pescado o lo que sea” (Entrevistada nro. 8, septiembre 2025, comunicación personal).

En otro de los relatos no solo se observa el tipo de platos que se consumen en estas ocasiones especiales, sino cómo existe una identificación entre las comidas que hacen los hombres con los que hacen las mujeres, a saber

Los domingos más que nada . . . vendría a ser , con mis suegros, porque yo sí... antes sí me juntaba con mis hermanos, pero ahora como que nos dejamos de juntar porque falleció mi mamá y como que estamos medio...Y entonces bueno, sí, vamos a lo de mis suegros . . . por ahí compra [suegro] más pollo, carne, según también... Sí, sí, seguro [hacen parrilla]. Siempre,según como esté también, qué fecha.. . . Bueno, mi mamá siempre hacía ñoquis ella, le gustaba hacer a ella. Cuando íbamos a comer de mi mamá, pasta. Y cuando vamos de mis suegros, la parrilla. (Entrevistada nro. 6, septiembre 2025, comunicación personal)

No es posible dejar de notar que se hace visible esta diferenciación entre la comida masculina y la femenina, siendo esta última la que prevalece en la vida diaria de estas familias - recordemos que en todos los casos entrevistados la responsabilidad de gestionar la canasta de alimentos recae sobre mujeres en su totalidad -. De los relatos,

en ningún momento se hace mención sobre ellas cocinando de otra forma que no sea en la cocina, con fuego de hornalla, en ollas y sartenes.

Como último punto, y en relación a la ingesta de los niños y niñas, de la mitad de las entrevistas se desprende que, a veces, cuando el dinero disponible lo permite se les compra alguna “chuchería” o golosina, ya sea algún caramelo, chupetín, alfajor o para las épocas de más calor, algún helado de palito, pero es algo ocasional ya que afirman que no es un consumo saludable, además de que no es barato. Desde una apreciación personal, se observa que en relación al consumo de alfajores o masitas dulces, estas mujeres pueden ser más permisivas o flexibles, lo que se vincula al hecho de que estos consumos se asocian al momento de la merienda en el que, aunque no tomen yogurt, leche o alguna infusión, buscan que los niños y niñas siempre puedan comer algo, si es que no hay ninguna fruta para ofrecerles. Las gaseosas o bebidas azucaradas se encuentran bastante restringidas tanto por el costo como por ser consideradas no saludables, y su consumo es casi nulo, aunque se presentan excepciones en el momento en que las comidas especiales suceden.

En los próximos apartados se hará mención a dos puntos que se contempla necesarios profundizar por la forma regular en la que están presentes en los relatos de las entrevistadas. Por un lado, se desarrolla una premisa acerca de cómo la cocina de estas familias se encuentra feminizada (como ya se indicara en el párrafo anterior) y cómo este hecho afecta a las mujeres en sus tareas de cuidado y autocuidado; por otro lado, se expone la idea de cómo la vinculación de estas familias con los servicios alimentarios promueve una determinada forma de gustar los platos de comida y de una determinada predisposición frente a ellos.

4.1.1 La feminización en la cocina. Como se señaló en capítulos anteriores, algunas autoras sostienen que históricamente fueron - y son - las mujeres las encargadas de asumir la gestión del hambre en el hogar, siendo protagonistas de una doble carga laboral tanto fuera como dentro de sus familias. Las entrevistas denotan esta afirmación ya que frente a la consigna de poder tener un encuentro dialogal con los responsables de la gestión alimentaria, el encuentro se realiza en su totalidad con mujeres, que en algunos casos además de ser responsables de las tareas de cuidados intrahogareños, también dedican tiempo al empleo informal o cuentapropista para engrosar la canasta familiar de ingresos. Si bien el mayor ingreso o ingreso seguro, fijo,

pueda provenir, en primera instancia, de las transferencias monetarias de asistencia social y, en segunda instancia, de los aportes laborales de sus maridos, son ellas las que “manejan la plata”. La decisión de qué comprar, dónde, qué y cómo cocinar es una tarea, en estos casos, femenina.

En esta lógica de que la tarea de gestionar lo alimentario es exclusiva de las mujeres, se posibilita el desenvolvimiento de algunas prácticas alimentarias o estrategias de consumo (Aguirre, 2005) por parte de ellas para dar prioridad de una comida diaria a los miembros de sus familias más vulnerables, como los niños y las niñas. Las entrevistadas toman la decisión de no comer para que puedan hacerlo sus hijos, un acto que se comprende como de auto sacrificio que implica un deterioro para la salud. Lo llamativo es que, aunque son conscientes de lo necesario de cuidar a los más pequeños, no tienen estos recaudos consigo misma, siendo que portan una carga laboral que exige poner el cuerpo, el cual se desgasta y enferma (Bonavitta, 2020). Toda esta lógica llevada a cabo por estas mujeres que son madres, esposas, cocineras, que diariamente orquestan todas estas tareas de cuidado hacia dentro y fuera del hogar, no se ven reflejadas en el auto cuidado. En la mayoría de las entrevistas las mujeres se describen a sí mismas como “materas”:

“Si yo estoy sola al mediodía me preparo el mate y chau” (Entrevistada nro.1, comunicación personal, mayo de 2024);

“A la mañana mientras lavo, ordeno, no tengo tiempo, me tomo unos mates, pan, y sigo”(Entrevistada nro. 2, comunicación personal, mayo de 2024);

“Si él [marido] no viene al mediodía me preparo el mate y así estoy hasta que comemos a la noche. Si él llega, calienta la comida y comemos” (Entrevistada nro. 4, comunicación personal, julio de 2024);

“Claro, porque si el nene yo ya lo busco y comió, yo con el mate estoy, hasta la noche que veo de cocinar. Igual, sé que la vianda para él [hijo] del CAF tengo, en la semana por lo menos” (Entrevistada nro. 10, septiembre de 2025, comunicación personal).

De estos fragmentos se puede observar una concepción de la comensalidad en la cual se infieren dos cuestiones: que el sentido de comer lo da el acto de estar acompañado por un otro; y que el no comer solo, que significa no cocinarse para uno mismo, podría entenderse como una estrategia para hacer rendir la cantidad de

alimentos disponibles en el hogar. Si no hay a quién cocinarle o con quién comer, se decide no cocinar, lo cual produce salteos de comidas, por ejemplo, el no almorzar, lo que perjudica a largo plazo la salud de estas mujeres que están sometidas, en el mejor de los casos, a una doble jornada laboral. Ellas saben qué es cuidar, pero lo hacen para otros, no para sí; el otro es la prioridad pero ellas no.

“A mi hijo no le hago faltar nada” (Entrevistada nro. 1, comunicación personal, mayo de 2024);

“Yo sé que si yo no tengo no importa ella [su hija] ya tiene su comida, ella sin comer nunca, jamás quedó, nunca quedó sin comer” (Entrevistada nro. 2, comunicación personal, mayo de 2024);

“Pero yo por lo menos me muevo para que mis hijos tengan un plato de comida a la noche” (Entrevistada 7, septiembre 2025, comunicación personal).

Estos pasajes revelan el especial cuidado que hay con los niños y niñas del hogar poniéndolos en primer lugar, aunque ellas ese día no coman. Bonavitta (2020) relata cómo las tareas de cuidado están tan internalizadas en las mujeres como un deber ineludible. El rango de ser mujer no implica muchas veces por parte de ellas el reconocimiento de sí mismas en torno al cuidado o dedicación que sí tienen con los demás. La mayoría de las veces este estado de dedicación constante puede ser entendido como padecimientos que se transita en solitario y en silencio; según Bonavitta (2020) “están cansadas: de andar, de cuidar, de trabajar, de ser para los otros. Ellas esperan a los demás, pero no tienen tiempo de esperarse a sí mismas” (p. 19). Una de las entrevistadas señala de manera explícita que, si bien realiza la tarea de cocinar, lo hace porque, según ella, tiene la obligación de hacerlo:

“No me gusta la cocina. Te digo la verdad, lo hago porque tengo obligación de hacerlo. Como mamá, ¿viste?” (Entrevistada nro. 9, septiembre 2025, comunicación personal).

Las tareas de cuidado, como el cocinar para alimentar se encuentra, para estas mujeres, naturalizado en la esencia de ser mujer-madre, y no se la cuestiona, aunque signifique para ellas una sobrecarga de responsabilidades. Si bien no se relaciona directamente con los quehaceres propios para la producción de los platos de comida, algunas entrevistadas relatan sobre su vida diaria y señalan cómo llegan cansadas de trabajar y tienen que ponerse a realizar otras actividades que requiere el ámbito

doméstico, como, por ejemplo, lavar ropa, limpiar la casa, atender a los niños con sus tareas escolares, siempre resaltando el hecho de lo cansadas que están pero que tienen que hacer todo eso igual porque “alguien tiene que hacerlo” (Entrevistada nro. 5, comunicación personal, junio de 2024).

4.1.2 Ellos no son delicados [con la comida]. En varios pasajes de las entrevistas se observa la idea de que “se come lo que hay”. La mayoría de las entrevistadas denota que su familia, en especial los niños y niñas, aceptan y gustan los platos de comida que ellas preparan:

“Ellos comen lo que uno le hace, lo que le das, y no son delicados.” (Entrevistada nro. 1, mayo 2024, comunicación personal);

“No, comiendo de todo un poco. No, no tienen... No tienen drama con nada [de comida]” (Entrevistada nro. 5, julio 2024, comunicación personal);

“Lo que les haga, lo comen, no tienen ningún problema” (entrevistada 6, septiembre de 2025, comunicación personal);

“Lo que come uno, comen todos” (Entrevistada nro. 8, septiembre 2025, comunicación personal).

Una de las entrevistadas, aunque no señala que los comensales sean “delicados” con la comida, sí denota su posición como cocinera acerca de las opciones que brinda para comer: “¿Tenés hambre? comé, sino, no comas” (Entrevistada nro. 3, mayo 2024, comunicación personal). Esto refleja el margen de elección de comidas existente en las familias de niños y niñas que asisten al CAF. En la misma línea otra entrevistada expresa:

“Pero ya viste que a ellos, vos les vas dando, y es como que también ya se van haciendo el hábito de comer lo mismo de siempre” (Entrevistada nro. 5, julio 2024, comunicación personal).

Se observa que la repetición de los platos de comida crea un hábito que, progresivamente, moldea el gusto. Estas familias no solo comen los alimentos y platos disponibles sino que aprenden a que les guste lo que se cocina de forma habitual. Por consiguiente, las condiciones materiales para realizar determinados platos de comida se vinculan fuertemente con la construcción del gusto.

Lo que estas mujeres cocinan para sus familias debe ser interpretado desde el hecho que el acceso a los alimentos no se da únicamente a través de la compra de los

mismos sino que incluye los platos de comida obtenidos de los servicios de asistencia alimentaria como el CAF, los comedores escolares y los comunitarios. Allí los platos ofrecidos son realizados por miembros externos a la familia, donde el menú no es a la carta. Al respecto una de las entrevistadas expresa:

“Por ahí la nena me dice ‘mami, ¿no te cansás de comer un guiso?’, ‘Mami, no te cansás de comer arroz con pollo’ ‘Pero hay para comer’, le digo. ‘A que no haya, no importa’, le digo” (Entrevistada nro. 7, septiembre 2025, comunicación personal);

Priman las comidas de olla que son aquellas que rinde y logran cubrir la demanda alimentaria a bajos costos.

De la información obtenida de las entrevistas se puede afirmar que en el ámbito privado las familias reproducen los platos de comida que se les brindan desde la asistencia alimentaria que, como se describe en el punto del eje de consumo y producción, se trata de platos rendidores, que gusten, y oscilan principalmente entre los guisos, estofados y fideos con salsa.

Sobre el punto expuesto con anterioridad se pueden inferir dos cuestiones: estas familias aprendieron a que les gusten los platos de comida y alimentos a los que pueden acceder; y que los platos de comida que reciben desde la asistencia alimentaria dan forma al gusto, a desear y gustar ese tipo de platos, que luego son reproducidos en las cocinas familiares.

A partir del análisis de las entrevistas se observa la influencia existente de la asistencia alimentaria en la construcción social del gusto de las familias. La repetición de los platos de comida, tanto en el espacio privado familiar como en el público comunitario crea hábitos alimentarios que se naturalizan y luego configuran esas preferencias como propias, como elecciones individuales, cuando en realidad son un producto social.

4.2 Acceso a alimentos y políticas públicas vinculadas al CAF

Las políticas alimentarias son herramientas estatales, ya sean a nivel nacional, provincial o municipal, que buscan compensar las restricciones del mercado al mejorar la capacidad de acceso a alimentos de aquellas familias que pertenecen a los sectores más desfavorecidos de la sociedad a través de transferencias monetarias, entregas de módulos o bolsones de alimentos, y la asistencia que brindan los comedores escolares y los comunitarios. Para el caso del CAF, estas políticas impactan en cómo se configura la

canasta de alimentos que le proporcionan a los niños y niñas que asisten a la institución, y sus familias.

Surgimiento de los comedores escolares. Remiten sus orígenes a comienzos de 1900 cuando se detecta un alto grado de ausentismo escolar con un bajo nivel de rendimiento académico. Esta situación, según estudios, es producto de una mala alimentación en los niños y niñas que asistían a dichos establecimientos (Sordini, 2014). Se establece el primer servicio de asistencia alimentario en dependencias escolares, siendo su financiamiento en primera instancia dependiente del Ministerio de Educación y del Instituto Nacional de Nutrición, que años más tarde pasa a formar parte de la Dirección Nacional de Salud Pública y Asistencia Social.

Posteriormente, en 1984 se extiende a todo el país el programa nacional PROSONU (Promoción Social Nutricional), el cual brinda el financiamiento para las copas de leches, los desayunos, almuerzos y refrigerios de los niños y niñas escolarizados. El programa es evaluado por el Centro Interamericano de Desarrollo Social (CIDES) de la OEA (Organización de los Estados Americanos), y se evidencia que no hay directivas claras sobre los objetivos nutricionales y la asignación de raciones está más relacionado con lo energético (Britos et al., 2003). En 1992 el programa se descentraliza y pasa a jurisdicción de las provincias que lo financian a través de fondos provenientes de la coparticipación federal de impuestos. Luego, en 2002, a través de la ley 25.570, se liberan estos fondos para otros usos, por lo que el gobierno nacional implementa el Programa de Mejoramiento de Servicios Alimentarios, para contrarrestar este desajuste económico (Britos et al., 2003).

Actualmente, en nuestra provincia existen guías de menús saludables pero su aplicación fue dispar en el territorio a causa de las limitaciones como la infraestructura adecuada para brindar el servicio, ausencia de personal idóneo y capacitado para las tareas, así como la disponibilidad de recursos humanos que tengan sus roles claramente asignados. En el caso del CAF se observa una aplicación de estos menús que son clave para el acceso a una alimentación nutritiva y adecuada.

Los comedores comunitarios como respuesta social. A fines de los 80' surgen los primeros comedores comunitarios en espacios barriales que brindan asistencia alimentaria. También aparecen en la escena pública las conocidas “ollas populares”, iniciativas autogestionadas para hacer frente a la crisis económica-social que impide a

las familias poder gestionar por sí solas la alimentación en sus hogares. Sin recibir ningún tipo de apoyo estatal, en principio sus respuestas eran bastante limitadas al poder brindar solo platos de comida que llenan pero que no son nutritivos (Sordini, 2014).

Con la profundización de la pobreza hacia la década del 90' y la focalización de las políticas estatales, surgen los programas PROMIN (Proyecto Materno Infantil y Nutrición) y PRANI (Programa Alimentario Nutricional Infantil) con el objetivo de fortalecer la oferta alimentaria de los comedores comunitarios e infantiles al brindar capacitación al personal, que por lo general se trata de madres voluntarias. En el marco de la Emergencia Alimentaria Nacional en 2002 se implementa el FOPAR (Fondo Participativo de Inversión Social), para financiar los espacios y mejorar la infraestructura y los conocimientos a nivel técnico para garantizar la asistencia alimentaria.

A nivel provincial la Tarjeta Institucional, y el registro de comedores y merenderos comunitarios a nivel municipal permiten equipar estos espacios con los elementos necesarios para llevar adelante sus tareas (por ejemplo, cocinas, heladeras, ollas, etc.) y lograr organizar la asistencia alimentaria que demandan los distintos sectores desfavorecidos de la sociedad.

El CAF, si bien no tiene como función exclusiva la de brindar la asistencia alimentaria cumple en tratar de cubrir este aspecto como espacio que promociona los derechos de la comunidad. Así, las tareas realizadas en su comedor se ejecutan de forma muy similar al funcionamiento de los demás comedores escolares; por ejemplo, cuenta con una partida presupuestaria mensual para los gastos de insumos relacionados. Para ello, el CAF dispone de una ecónoma que se encarga de administrar el presupuesto que se recibe cada mes. Esta persona debe rendir mensualmente los gastos y a su vez, de manera regular, relata la ecónoma entrevistada, se lleva a cabo un control de parte de la gestión del gobierno provincial para constatar el adecuado funcionamiento de las actividades que se realizan en el CAF. Por ejemplo, observan si las propuestas de los menús son saludables, si se llevan a cabo los talleres para las familias relacionados a fomentar consumo de alimentos sanos a través de diferentes acciones, como pueden ser compartir y enseñar diferentes recetas y cocciones, que se realizan en conjunto con los niños y niñas que allí asisten (ecónoma, diciembre 2025, entrevista personal).

Entonces, los menús semanales que ofrece el CAF se componen de diferentes alimentos que configuran platos de comida equilibrados y nutritivos, los cuales se detallan en el siguiente apartado. A grandes rasgos, la comida elaborada contiene una porción de carne, que sería la parte de proteínas, una porción de cereales, que para este caso particular toma forma con el arroz, fideos, papas o polenta y una porción de vegetales que se sirve en diferentes presentaciones, crudas y cocidas. También se suma una porción de fruta en el desayuno o en el postre y una porción de lácteos pudiendo ser leche, yogurt o queso. Con respecto a las viandas que entregan, siguen los mismos menús del día, aumentando las cantidades si es una porción para un adulto, pero siguiendo la misma lógica, la cual no se encuentra tan reflejada en la modalidad de entrega de bolsones de comida que brindan en el verano.

Durante la época de verano, de receso, en sintonía con el calendario escolar, la salita del CAF cierra y el servicio de comedor para almorzar allí es reemplazado por un sistema de bolsones que se entrega cada quince días a las familias que durante el año fueron beneficiarias del servicio alimentario a través de viandas. En general, este bolsón está compuesto por un paquete de arroz de 1 kilo, un paquete de fideos, un paquete de lentejas, una botella de aceite de 900ml., una caja de puré de tomates, ½ kg. de yerba, un paquete de azúcar, dos latas de choclo⁷, dos cajas de leche larga vida, naranjas, bananas, zanahoria, cebollas, tomates y un pollo entero. Todos estos alimentos son seleccionados por la ecónoma en base a la propuesta de una alimentación saludable. Esta entrega de bolsones se realiza para la producción y consumo de platos de comida en sus hogares, exceptuando por dos familias que, al no tener medios en su hogar para poder cocinar ya que no cuentan con garrafas ni cocina o calentadores, ni heladera para conservar los alimentos, se les sigue preparando viandas para que puedan retirarlas y no queden privadas de las raciones diarias de comida.

Como un último punto, en cuanto a los platos de comida que las familias reciben de parte de los dos comedores comunitarios a los que hacen referencia las entrevistadas, según sus opiniones, son los mismo tipos de platos que ellas realizan en sus casas y que responden a la idea de que rindan y gusten. Se prioriza la producción de un plato de comida que llene y pueda mitigar el hambre, que resultan en platos monótonos en su composición, con escasez nutricional.

⁷ Desde el área de nutrición no están permitidos los productos enlatados, a excepción del choclo ya que comprarlo fresco es muy costoso.

4.2.1 Comer en y desde el CAF. En este apartado se profundiza el análisis de la dinámica alimentaria que lleva adelante el CAF para brindar el servicio de asistencia alimentaria, tanto en el formato de comedor (para almorzar en la institución) como el sistema de viandas que llevan adelante. Para ello, se toman los aportes de la entrevista que se le realiza a la ecónoma del lugar como así también las observaciones realizadas durante la preparación de los alimentos y platos de comida en la cocina del CAF, entendida como el espacio de producción.

La entrevista se estructura a partir de preguntas que se ordenaron acorde a tres ejes temáticos, el primero se interesa por conocer el rol de ecónoma, el segundo trata sobre los menús que realizan allí en el CAF, y el tercero acerca de los comensales a los que asisten.

Desde el gobierno de la provincia de Santa Fe, esfera de inscripción del CAF, se señala como ecónomo/a a aquella persona encargada de realizar los pedidos de mercancía, con total responsabilidad en cuanto a cantidades y calidad de los productos; confeccionar planilla mensual de menús y gastos, control de cantidad de comensales, como así también custodiar de forma exclusiva todos los elementos que conciernen al funcionamiento del comedor; disponer de los platos de comida que se preparan y controlar los alimentos que se utilizan, es decir, se entiende como un puesto de administración y gestión de lo alimentario en la institución de la que forma parte (Gobierno de Santa Fe, 2014).

Acerca del primer eje, sobre su rol de ecónoma, la entrevistada relata que mi trabajo es pura y exclusivamente hacer todo lo administrativo. Y hacer las compras de mercadería, víveres secos, lácteos, carnes, verduras, esa es mi responsabilidad, pero cada vez que, cuando falta uno, me tengo que hacer cargo de la cocina. No me corresponde estar elaborando porque es pura y exclusivamente el trabajo administrativo. Pero bueno, lo tengo que hacer por los chicos. (Ecónoma, diciembre 2025, comunicación personal).

Al respecto, señala que para poder concursar el puesto se realizan diferentes capacitaciones sobre administración de comedores, de ecónomas, los cuales pudo complementar con aportes para la capacitación de personal que ocupó el puesto con

anterioridad. Así, la actualización sobre la dinámica de trabajo y los menús que se pueden elaborar va cambiando, según la entrevistada, a medida que cambian los gobiernos. Hubo un gran cambio de perspectiva en 2014 cuando se modifican los preceptos acerca de qué alimentos y platos de comida se pueden utilizar en el comedor ya que se busca trabajar mucho más profundo sobre lo saludable y nutricional. Por ello, de forma regular la institución recibe visitas de nutricionistas que controlan los alimentos que hay en existencia, como así también los menús elaborados respondan a una idea de comida saludable.

Acerca del eje dos, los menús que se realizan en el CAF, la ecónoma señala que en la institución se preparan tres menús diferentes por día: desayuno, almuerzo, merienda y la vianda que se llevan para la noche, que es el mismo menú del almuerzo. Frente a la última actualización que realiza el servicio alimentario, se puede indicar que en el momento de realizar la entrevista la ecónoma señala que en el orden de las proteínas lo novedoso que se suma como corte de carne permitido y recomendado es el hígado; por otro lado el resto de cortes de carne debe ser magro y deshuesado. En lo que respecta a la producción y manipulación de carne como, por ejemplo, el proceso de picado, se dispone que debe realizarse en el mismo CAF y se lleva a cabo a través del corte a cuchillo por cuestiones de higiene y seguridad, no siendo esta rigurosidad en otro tipo de carnes como las blancas. El pollo sí puede comprarse entero, en pata muslo, o pechugas, las que son de preferencia ya que se utilizan para hacer milanesas o hamburguesas. En cuanto a las verduras, sobre aquellas llamadas “de hoja”, se nombra a la acelga, la lechuga y el repollo; también se enlista el brócoli, la zanahoria, la remolacha, zapallo y zapallito. Incorporan a sus preparaciones arvejas, choclo y como novedad en 2014, desde el cambio de perspectiva hacia los alimentos más saludables, se incorporan las lentejas.

En cuanto a los platos de comida, como ya se expuso, en la institución se produce todo lo que se consume. Para los desayunos y meriendas se realizan diferentes budines, muffins y bizcochuelos de zanahoria, mandarina, naranja, banana, zanahoria o lentejas; también se realizan pastafrolas o budines de pan, acompañados por yogur, infusiones con leche o leche con chocolate. Para postre a veces se ofrece fruta o algún flan casero.

A continuación se detallan los menús semanales que se alternan durante el mes⁸:

Primer semana			
	Desayuno	Almuerzo	Merienda
Lunes	Infusión con leche y sándwich de queso.	Guiso de lentejas y arroz. Postre: naranja o mandarina.	Leche con chocolate y sándwich de queso.
Martes	Leche con malta y pan con dulce o tostadas.	Milanesa de pollo cerdo con puré mixto y torreja. Postre: manzana.	Leche con chocolate y pan con dulce. Variante de verano: yogur o licuado de banana.
Miércoles	Leche con vainillas y pan con mermelada.	Albondigón de carne y fideos con crema/ensalada mixta (variante verano). Postre: banana.	Leche con chocolate y pan con dulce.
Jueves	Infusión con leche o leche chocolatada con bizcochuelo.	Estofado de pollo con polenta o ensalada o torreja de acelga. Postre: naranja o mandarina.	Licuado de banana con budín de mandarina.
Viernes	Infusión con leche y torta o preparación casera.	Sopa (en invierno). Bife a la criolla con ensalada de tomate y huevo. Postre: manzana o banana	Leche con chocolate y preparación casera o alfajores de maicena.

Segunda semana			
	Desayuno	Almuerzo	Merienda
Lunes	Arroz con leche y bizcochuelo.	Guiso de fideos con carne. Postre: flan.	Leche con chocolate y sándwich de queso.

⁸ Extraído de cartelera interna de la cocina del CAF.

Martes	Leche con malta y pan con dulce	Sopa (para invierno). Milanesa de carne con puré mixto o ensalada de zanahoria con huevo/remolacha con tomate. Postre: banana	Leche con chocolate y pan con dulce. Variante de verano: yogur o licuado de banana.
Miércoles	Leche con vainillas y pan con mermelada.	Albondigón al horno con verduras (papa y batata). Postre: naranja o mandarina.	Leche con chocolate y pan con dulce.
Jueves	Infusión con leche o leche chocolatada con tortitas negras.	Arroz amarillo con pollo. Postre: manzana.	Licuado de banana
Viernes	Infusión con leche y torta o preparación casera.	Sopa (en invierno). Bife encebollado con puré blanco. Postre: manzana o banana	Leche con chocolate y preparación casera o alfajores de maicena.

Como se pueden observar, no hay variación de una semana a la otra con respecto a los desayunos y las meriendas, aunque sí varían un poco los menús de almuerzo donde una vez a la semana hay guiso, milanesas, albondigón (carne picada hecha en el horno con cebolla y verduras picadas rehogada, todos mezclados en un solo molde), pollo y bifes. Las guarniciones varían entre puré mixto o ensaladas, también ofrecen torrijas de acelga o de zapallitos y zanahorias ralladas con avena y huevo. Para el preparado de estos platos de comida cuentan con hornos pizzeros, cocinas tamaño industrial y ollas de unos 50l, además de heladeras, freezers y un pequeño horno eléctrico a disposición. Como el resto del barrio, la institución utiliza gas envasado, ya que la conexión de gas natural no llega a la zona.

Sobre los alimentos o consumos que están restringidos por ser considerados no saludables, se encuentran prohibidas desde el espacio de nutrición del ministerio las cocciones fritas, la compra y consumo de snacks, golosinas y gaseosas, por lo que para eventos especiales, como festejos del día de las niñas o cumpleaños, las “comidas festivas” permitidas son la ensalada rusa o la de papa, sin mayonesa, milanesas al horno

y pizzas. Tampoco se permite la compra de helados, por ejemplo, pero sí no habría inconveniente que se elabore de manera casera este alimento, que podría ser en forma de paleta usando trozos de frutas bañados en chocolate. A su vez, en línea con los requisitos de platos saludables en lo que respecta a las bebidas, se fomenta el consumo de agua, a veces, se les ofrece aguas saborizadas con algunos cítricos de estación.

En relación al retiro de viandas, cada familia se acerca con un tupper al CAF por la mañana hasta cierta hora estipulada, ya que dicho margen de horario les permite a las trabajadoras de este espacio contabilizar cuántas personas retiran su comida ese día. Aunque el número puede variar porque hay días que la gente no va a retirar su plato, la nómina de comensales para el uso del servicio alimentario de viandas es de 36 personas aproximadamente, de las cuales algunas son destinadas a los mismos chicos que almuerzan en el CAF y se les da una ración para que cenén en su casa a la noche y, si la situación de la familia lo amerita, para que cenén ellos también.

Acerca del último eje, sobre los comensales del comedor, la ecónoma sostiene que el CAF es un espacio que debe estar abierto a la comunidad: “la institución está abierta a todo tipo de situación, siempre y cuando sea real que lo necesitan. Y acá, bueno, la directora que es asistente social, ella recorre los lugares, las personas, las familias, con otra de las compañeras” (ecónoma, diciembre de 2025, comunicación personal).

Por eso es que el comedor brinda el servicio alimentario tanto para los que asisten a la institución como para quienes se acercan a solicitar alimentos. Desde el CAF existe conocimiento sobre las situaciones personales de cada persona o familia, lo cual ayuda a optimizar los recursos y la asistencia que se le puede brindar:

Porque a veces pueden pedir miles de personas. Nosotros estamos para eso, pero igualmente, hay veces que hay gente que se aprovecha, así que lo bueno es que ella la directora] siempre vaya, recorra los lugares y vea la situación de cada familia, recorremos todos los lugares y las familias y sabemos en qué condiciones están. Nosotros desde ahí ya sabemos la situación de cada uno. Y cuando viene alguien de afuera que no pertenece al CAF, que viene a pedir o a

solicitar alguna ayuda, nosotros le damos en el momento, pero también vamos y visitamos para saber. (Ecónoma, diciembre de 2025, comunicación personal)

Nótese que se deja entrever una cierta lógica de “pobre merecedor” para poder acceder a las viandas; no es suficiente con sostener que se necesita la ayuda alimentaria sino que desde la institución se necesita constatar que la necesidad de ayuda es legítima y que el hambre es verdadero, lo cual se entiende es corroborado a través de visitas domiciliarias para observar sus condiciones habitacionales y sanitarias, y de entrevistas con las familias.

En relación a la situación arriba presentada es importante mencionar una cuestión acerca de la ayuda alimentaria y la forma en la que se decide a quién otorgarla. En el horario de la siesta asisten a la institución los escolares, que son niños y niñas de entre 6 y 16 años y que toman una merienda mientras están allí. En conversaciones informales con algunas de las personas que trabajan con los escolares y en la cocina han sabido decir que notan que estos chicos vienen con mucho hambre desde sus casas y saben que algunos no almuerzan porque no todos tienen acceso a ese plato de comida diario sobre todo porque no todos asisten a escuelas con comedor, por lo que intentan, cuando se puede, darles una ración un poco más grande de la habitual en esta colación. Con conocimiento de esta información se considera que debería poder incluirlos en el sistema de viandas o existir alguna modificación en el horario del comedor del CAF para que los chicos que asisten a la escuela primaria o secundaria de mañana puedan, luego de salir de allí, ir a la institución a almorzar, si así lo necesitaran, en un horario después de las 13hs. Tal vez, en un turno diferente al del almuerzo de los niños y niñas que asisten a la salita, que está estipulado coman a las 11.30hs./11.40hs. de la mañana aproximadamente.

Capítulo 5. Análisis y reflexiones al respecto

En este capítulo interesa poder analizar y reflexionar acerca de todo lo que se ha desarrollado hasta el momento. Las familias vinculadas al CAF tienen un tipo de alimentación que, según Aguirre (2005), responde a las prácticas y representaciones alimentarias de los sectores con menores ingresos que buscan configurar su canasta de alimentos con alimentos rendidores, que llenen y que gusten, lo cual se considera clave ya que producir platos que luego no serán consumidos por no gustar sería

económicamente contraproducente y en esto hay que detenerse para reflexionar acerca de cómo se configura el gusto de estas familias.

Desde la perspectiva de la construcción social del gusto (Aguirre, 2010) se sostiene que el condicionamiento social convierte el gusto en deseo propio, que aquellos alimentos y platos que nos ofrecen desde pequeños son los que incorporamos como aceptables y configuran el gusto sobre lo que se quiere y gusta comer. A través de las entrevistas realizadas a las mujeres de las familias vinculadas al CAF se puede afirmar que los platos que les han podido y pueden ofrecer a sus niños y niñas y al resto de los miembros de la familia son platos limitados a su capacidad de compra, a los ingresos familiares totales y a lo que los servicios de asistencia alimentaria brindan, lo cual indica que lo que comen refleja una posición en la sociedad y habilita el acceso a determinados alimentos y platos de comida. Como un hecho social situado, cada cosa que se come no es elegida al azar; según el contexto social, histórico y geográfico se aprende a cocinar e ingerir determinados alimentos y también se educa el paladar para que gusten unas cosas y no otras.

Los comedores, como el del CAF, inciden en lo que las familias usuarias aprenden e incorporan como gusto; no existe una amplia gama de posibilidades de elección de alimentos y platos ya que las posibilidades de compra y de acceso a alimentos está restringida por la escasez de los ingresos, lo cual deriva en la compra de cierta variedad de alimentos que luego son combinados de diferentes maneras para producir los diferentes platos de comida que, como se detalla en apartados anteriores, tienen como protagonistas a los guisos, los fideos con salsa y los estofados, platos que se encuentran presentes en las dietas de los comedores comunitarios y en la del CAF.

El servicio de comedor y viandas del CAF ofrece un menú saludable, equilibrado y nutritivo, sin embargo en las entrevistas no se refleja que haya una incorporación de esta lógica a los menús familiares y en base a las respuestas que ellas brindan, se considera que la causa es que el tipo de cocción y varios de los alimentos para cocinar son considerados caros ya que, como se expuso, hay nula presencia de cocciones al horno en las familias y muchas no tienen acceso a usar carne y verduras de forma regular para cocinar, además de que esos platos, si bien son consumidos, no siempre “lleenan”:

“sí, lo del CAF ayuda, pero a veces tengo siempre preparado algo más porque no quieren comerlo o me piden repetir y bueno, hago algún fideo o arroz demás” (Entrevistada nro. 8, septiembre 2025, comunicación personal).

Nuevamente vemos como las condiciones materiales se hacen cuerpo en las elecciones de los platos de comida y pese a existir la posibilidad de conocer y consumir otro tipo de platos y cocciones no es posible su apropiación; la construcción social del gusto de estas familias viene dado por generaciones que ya comían de determinada manera y romper con este sentido equivale a romper con una identidad y un sentido de pertenencia que está fuertemente arraigado y estructura la vida de estas familias. Pese a la imposibilidad de incorporación, las entrevistadas en sus relatos logran reconocer la idea de lo saludable, lo “más sano”, lo cual relacionan con lo costoso, por lo que cuando pueden acceder a alimentos más sanos y saludables se prioriza que sea de consumo para los niños y niñas de las familias, por lo que se entiende existe una comprensión acerca de la importancia de una buena alimentación durante la etapa de crecimiento de las infancias.

Una cuestión acerca de los bolsones que entrega el CAF, se considera que no siguen una lógica tan clara sobre lo saludable, nutritivo y variado como los menús que producen en la institución. Aunque se entrega una partida de carne, esta es de un solo tipo - pollo - y no hay variedad tampoco en lo que se refiere a verduras - se recuerda que la entrega fue de zanahorias, tomate, cebollas y dos latas de choclo -. Así también se considera que incluir lentejas, aunque es un alimento nutritivo que incluso puede suplir a la carne, no es un consumo que guste. Las cantidades entregadas para cubrir quince días del mes, que suplen la entrega de viandas realizadas de lunes a viernes, es escasa según las formas en las que las familias describen su forma de cocinar y comer, aunque se entiende que estos bolsones deben complementar y no cubrir en su totalidad la necesidad alimentaria de estas familias, pese a que las viandas sí buscan cubrir la totalidad de ingesta de nutrientes diaria que se estima por plato de comida. Según Angeli y Huergo (2021)

luego de varias décadas de ejecución de programas y políticas que resolvieron la alimentación por fuera de los hogares, posicionándolos bajo la lógica de espectadores y operando con criterios de acceso diferenciales para cada uno de

sus miembros, se conjetura que gran parte de las familias de los sectores socio-segregados se encuentra desposeída material y simbólicamente para hacer frente a esta tarea [cocinar y comer en sus hogares]. Esto debido a, entre otros factores, la ausencia de espacios para comer, la crítica disponibilidad de equipamiento y conectividad a servicios, la discontinuidad en la transmisión inter generacional de saberes y tradiciones culinarias. (p. 1)

Esto da lugar a pensar no sólo en cómo el servicio de asistencia alimentaria afecta lo que se configura como gusto, lo que se acepta como plato de comida, sino también cómo configura el tipo de comensalidad y las posibilidades de poseer saberes culinarios en cuanto a cocciones. Para el caso de las familias vinculadas al CAF, se sostiene que la transmisión intergeneracional de saberes y tradiciones culinarias está presente en la función que cumplen estas mujeres de gestoras y hacedoras de lo alimentario y sobre este último, la forma de hacer comida en estos hogares es una forma que responde a los accesos alimentarios a los que están habilitados según sus ingresos y posición social, la cual los coloca en una situación de usuarios de diferentes formas de asistencia alimentaria que reproducen las desigualdades sociales y no brindan reales posibilidades de modificación en sus canastas de alimentos.

Acerca de la comensalidad, en estas familias las infancias poseen una comensalidad itinerante donde realizan una comida fuera de casa y otra, si la hacen, en su hogar; lo mismo para el caso de los niños y niñas escolarizados que asisten a los comedores escolares. La importancia de la comensalidad familiar como espacio de socialización donde se transmiten valores, normas, formas de vincularse con otros, pierde forma en estas situaciones familiares donde, aunque las familias tengan como comida fuerte y única comida, el almuerzo, ya para esa comida los niños y escolares no están presentes en el hogar y para los casos donde las familias optan la cena como la comida para hacer en el día, a veces esta se realiza de forma fragmentada, cada uno de los miembros comiendo uno separado del otro:

No, yo cocino para todos pero después que cada uno se sirva y coma como quiera porque después se pelean que quieren ver no sé qué serie, la otra que está con la novela, aquel que está con el jueguito. Así que no, que cada uno agarre su

plato y marche a las piezas así comemos tranquilos. (Entrevistada nro. 3, mayo de 2024, comunicación personal).

O por cuestiones de “comodidad”, no se sientan siempre en la mesa:

“Sí, comemos todos en la misma mesa, porque sino no comemos nada. Y viste, ya cuando hace frío, comemos en la cama. Comemos en la pieza con la tele, más calentito con la estufa.” (Entrevistada nro. 1, mayo de 2024, comunicación personal).

Sin embargo, aunque no se sienten específicamente a comer, los espacios donde se comparte el mate, o se acompaña al niño o niña mientras cena, es algo que se mantiene, aunque no sea alrededor de la acción del comer todos juntos específicamente.

En cuanto al punto de seguridad alimentaria, como se señala en los primeros apartados, es una condición que debe ser garantizada por el Estado, quien se debe asegurar que de modo individual o colectivo se pueda en todo momento acceder, física y económicamente, a alimentos que satisfagan no solo la necesidad nutricional, sino que sean alimentos que respondan y respeten el deseo poblacional del comer, lo cual se relaciona estrechamente a que se respete lo culturalmente aceptado como comida. Existen así factores que condicionan su existencia, que son el mercado [de alimentos], los ingresos, las políticas sociales y alimentarias, y la situación de pobreza y empleabilidad, que si bien son presentados de forma individual a fines de su comprensión, se manifiestan entrelazados unos con otros. Entre los intereses de este trabajo se encuentra el indagar sobre la compatibilidad entre el sostenimiento de las estrategias domésticas de consumo y la seguridad alimentaria; por tanto, una de las estrategias domésticas de consumo de estas familias frente al condicionante del ingreso es apelar al uso de políticas sociales de transferencia de ingresos para complementar la escasez de ingresos laborales de los hogares - a través de la AUH y la Tarjeta Alimentar -, lo cual relaciona el condicionante ingresos con el de políticas sociales y alimentarias. Si bien utilizan este recurso, no es suficiente para que todos los miembros de la familia accedan a comer, y puedan realizar las cuatro comidas diarias recomendadas⁹, a causa de que el mercado obra a través de la relación entre los precios de los productos alimenticios y los ingresos de las personas, los cuales, para el caso de estas familias, pese a buscar formas de complementarlos por otras vías no laborables, no llega a cubrir

⁹ https://www.nutricionistaspba.org.ar/Documentos/Equipos-Salud/salud_al_plato.pdf

la necesidad de alimentos por completo, lo que atenta con uno de los componentes de la seguridad alimentaria, el acceso económico en todo momento.

Desde las entrevistas realizadas se considera que la principal forma de las estrategias domésticas de consumo de estas familias para configurar su canasta de alimentos es apelar al uso de alimentos y platos rendidores, los cuales sirven para llenar a los comensales pero no aportan a nivel nutritivo ya que son platos altos en carbohidratos con escasez de proteínas y verduras, cuando el ideal de un plato saludable es 50% verduras, 25% proteínas y 25% carbohidratos (cereales y granos)¹⁰, por lo que, si bien esta estrategia doméstica de consumo posibilita mitigar el hambre, no permite el acceso a platos nutritivos, otro de los componentes de la seguridad alimentaria, el acceso a alimentos nutritivos.

En la misma línea de la estrategia doméstica de consumo que se señala en el párrafo anterior, otra llevada a cabo por las familias, con esta lógica de que los platos de comida rindan, es saltarse una comida diaria. Es una práctica alimentaria efectuada por los miembros adultos de la familia, en especial por las mujeres que priorizan que los niños y niñas de las familias sí puedan comer dos veces al día, en detrimento de su autocuidado, ya que no comer puede derivar en problemas de salud a futuro. Nuevamente se visibiliza una situación donde no se cumple con el componente de acceso económico.

Frente al hecho de que ni siquiera con el uso de las políticas sociales y alimentarias de transferencia de ingresos se llega a completar un monto que permita cubrir todo lo necesario en alimentación, como otra estrategia doméstica de consumo de estas familias en el uso del servicio de asistencia alimentaria que se materializa a través de los comedores escolares - dentro de los cuales se incluye al CAF por su similar funcionamiento -, y los comunitarios - como el de la vecinal del barrio y la Fundación niños del sol -. Desde estos espacios se brindan los platos de comida ya listos para su consumo; desde el CAF se produce desde una lógica de alimentación saludable y nutritiva y se encuentran sometidos a controles ministeriales periódicos para constatar su funcionamiento y el servicio que brindan. Por tanto, al estar sometido a controles regulares y tener claridad acerca de lo que se debe ofrecer como alimento, y contar con un financiamiento externo total, permite que este espacio cumpla el requisito de acceso

¹⁰ Idem.

a alimentos nutritivos que configura a la seguridad alimentaria, aunque no así lo hace con lo del acceso económico, ya que estos platos de comida son un servicio asistencial en respuesta a la imposibilidad de estas familias de acceder por sí mismas a alimentos.

El espacio de comedores comunitarios, e incluso el de los comedores escolares del barrio, según los relatos de las entrevistadas, ofrece platos de comida que reproducen, según inferencia, la estrategia doméstica de consumo de las familias en cuanto a la representación alimentaria de platos rendidores:

La zanahoria se la come, eso es lo que en los comedores [comunitarios] aprendieron a comer lo que hay. Porque hay comedores que le ponen un montón de verdura. La zanahoria, por ahí te hacen la salsa con zanahoria, con zapallito. La otra vez tenía arvejas tenía, y el arroz sabe tener, la salsa tiene mucha arveja. Y ellos [su hijos] lo comen. (Entrevistada nro. 5, julio de 2024, comunicación personal)

Al respecto de los platos de comida, otra de las entrevistadas relata

“Sí, ellos [sus hijos] me comen todo. Hacen mucha salsa [en el comedor] pero les gusta, así los guisos o los fideos con salsa. Después cuando hay arroz con pollo, ese también les gusta” (Entrevistada nro. 8, septiembre de 2025, comunicación personal).

Resultan platos y menús monótonos con bajo nivel nutricional pero que logran dar respuesta a la gran demanda alimentaria provenientes de las familias con menores recursos.

Otro punto interesante para analizar en los componentes de la seguridad alimentaria es aquel que sostiene que los alimentos a los que se acceda deben responder a los deseos poblacionales y a lo que culturalmente se acepta como comida. En primer lugar, la cuestión del deseo; si bien desde la construcción social del gusto se entiende que el deseo alimentario se configura alrededor de las posibilidades de acceso a determinados alimentos y platos de comida, desde las entrevistas se observa que, aunque el gusto de estas familias se configura con base en un consumo de platos rendidores, que llenen, no obstante, en el momento donde los relatos marcaban aquellos alimentos de fines de semana, de reuniones festivas, la parrilla era protagonista como

forma de cocinar, pero lo que se cocina es carne de pollo o cerdo, y el asado¹¹, para las entrevistadas, es un plato de comida que forma parte de los consumos pasados ya que “no se puede, entre tener que comprar toda la carne, las achuras, los chorizos, el carbón, pan, se te va el presupuesto” (Entrevistada nro. 6, septiembre 2025, comunicación personal). Entonces, aunque las familias buscan, a través de las estrategias domésticas de consumo que llevan a cabo, poder completar su canasta de alimentos, esta no les permite satisfacer los deseos de ciertos platos de comida, solo permite combatir el hambre. Y en relación al aspecto de que la comida a la que se acceda sea la culturalmente aceptada como tal, surge el tema de las lentejas.

Desde el gobierno provincial existen sugerencias de menús para los comedores comunitarios y escolares, en los que las legumbres son recomendadas para su consumo. Por tal, se constata que las lentejas han sido incorporadas a las cocciones que se realizan en el CAF pero su aceptación por los comensales no es del todo exitosa:

Y también las hamburguesas de lentejas. Bueno, a los chicos eso de la lenteja sola en la hamburguesa no les gusta, entonces, tenemos opción de hacer, bueno, en invierno ocupar la lenteja para el guiso de lentejas, y en el verano ensaladas jardineras, no queda otra. (Ecónoma, diciembre 2025, comunicación personal)

Se puede observar que la incorporación de un nuevo alimento no significa que este vaya a ser aceptado, aunque sea nutritivo y saludable. La construcción social del gusto opera a nivel inconsciente enraizando en la forma de comer formatos, gustos y aceptaciones que son difíciles de modificar porque forman parte de la identidad y de la pertenencia a un grupo. Desde las entrevistas solo se encontró un ejemplo donde la mujer madre indica que sus hijos gustan del consumo de legumbres, pero se debe a que su construcción social del gusto es diferente a la del resto de las familias ya que se reconfiguró de forma obligada por una situación particular:

Ella [su hija] es más de las verduras . . . Acá [en el CAF] lo que tengo que acá, si ponele, una hamburguesa no es tanto de carne, es más de lenteja, de arveja. A ellos [sus hijos] les encanta eso. Yo le digo a las chicas [del CAF] cuando van a

¹¹ Según las entrevistas, se entiende por asado al plato de comida cocido al carbón en parrilla compuesto por cortes de carne vacuna, principalmente costillas, acompañadas de achuras y chorizos.

hacer esas hamburguesas . . . Aparte yo ya estaba en un hogar¹² yo, y en el hogar me enseñaron a mí las verduras, porque carne nunca tampoco veíamos ahí. Nosotros ya aprendíamos un montón de verduras, y sabíamos, lo que no había carne, que hacíamos con lo que había, con las lentejas, las arvejas, los huevos, con lo que teníamos ahí. (Entrevistada nro. 7, septiembre 2025, comunicación personal)

Se entiende que haber transitado por ese espacio donde son otros lo que deciden que cocciones se realizan y que alimentos y platos de comida se consumen dio lugar a que el gusto de ella y su familia cambie. Se aceptan platos que antes no consumían e incorporaron a su gusto nuevos alimentos, pero de forma impuesta, no porque lo hayan decidido de forma voluntaria sino porque no tenían otra opción.

Conclusiones e ideas para seguir pensando

Para recapitular, la propuesta del trabajo fue poder identificar las estrategias domésticas de consumo que sostienen las familias vinculadas al CAF durante el período 2024-2025 para acceder a los alimentos que configuran sus canastas de alimentos diarias. Se buscó distinguir los criterios selectivos de estas elecciones alimentarias e indagar sobre la compatibilidad entre el sostenimiento de estas estrategias domésticas de consumo y la seguridad alimentaria.

La cuestión de los ingresos, al estar insertos en una sociedad urbana y capitalista, incide fuertemente en las estrategias domésticas de consumo que las familias despliegan para poder comer. Para el caso de las familias del CAF se concluye que en cuanto a las prácticas alimentarias, utilizan para los ingresos monetarios tanto los provenientes de fuentes laborales como las transferencias que otorgan diferentes políticas de asistencia alimentaria. Otra manera de abastecerse, aunque no monetariamente, es a través del uso de comedores comunitarios y escolares, los cuales brindan un plato de comida listo para consumir. En cuanto a las compras que realizan, la mayoría lo hace “al día” en locales del barrio, sea para los alimentos secos o frescos, ya que los ingresos son intermitentes, fluctúan según “la changa” o “el laburito” que pueda haber salido, aunque tengan el ingreso fijo mensual proveniente de las asistencias

¹² Esta mujer manifiesta transitar una situación de violencia de género, por lo que por un largo tiempo vivió en un casa de protección con sus hijos.

sociales. Otra forma en la que se manifiestan las estrategias domésticas de consumo es a través de la práctica del auto sacrificio, es decir, frente a la insuficiencia de alimentos, los adultos de las familias, principalmente las mujeres, optan por saltarse una de las comidas del día, para que la comida dure más y se pueda garantizar que los niños y niñas accedan tanto a un almuerzo como a una cena. Finalmente, sobre las representaciones alimentarias de estas familias, las comidas que realizan se basan en alimentos y platos de comida rendidores, que son aquellos baratos, que rinden, y que gustan.

Por tanto, las estrategias domésticas de consumo que se señalan en el párrafo anterior responden a ciertos criterios selectivos de alimentos. Se recuerda que los criterios selectivos de alimentos son las causas por las que se eligen ciertos alimentos sobre otros, causas que se basan en los factores sociales, económicos, culturales y educativos en los que está inmerso una persona y configuran su aceptación y deseo por ciertos alimentos, es decir, son los factores que dan lugar a la construcción social del gusto de las personas. Entonces, según revelan las entrevistas, estas familias tienen como primer gran criterio selectivo lo económico, es decir, comprar los alimentos que sean más baratos y luego, por el criterio cultural y social, optan por los platos que gustan a sus familias y son aceptados, entre los que priman los guisos, los fideos con salsa y los estofados, platos que logran llenar a los comensales pero que no aportan grandes valores nutricionales, que son los mismos que se ofrecen en los comedores comunitarios, es decir, hay una reproducción sobre lo que se come en los hogares y en los comedores sociales. Al respecto Aguirre (2005) señala que los programas alimentarios de entrega de alimentos

Refuerzan el patrón de consumo sectorial y proveen además una doble articulación: dentro del sector refuerzan la identificación y la identidad de 'comedores de fideos' y entre los sectores sirven para el etiquetamiento, la diferenciación y la estigmatización porque “no saben comer”. (p. 248)

Se considera que, para el caso en cuestión, se refuerza el tipo de alimentación sectorial, y que existe, por lo menos desde el CAF, una idea sobre que estas familias no saben comer saludable, lo que lleva al dictado de talleres donde se dan a conocer

diferentes platos de comida más sana, nutritiva, se explican sus cocciones y sus aportes para la salud

Y siempre hay un cambio con respecto a lo de la comida saludable. Se han hecho talleres con la seño acá y los chicos, para que ellos también tengan el hábito de comer sano. Saber lo que es sano, lo que está bien, lo que está mal. (Ecónoma, diciembre 2025, comunicación personal)

Lo primero a destacar de esto es esta frase de “lo que está bien, lo que está mal”. Según su opinión los niños y niñas, y las familias, no tienen el hábito de comer sano porque no saben lo que es sano, y se entiende que lo sano es lo que está bien, y otras formas de comer es lo que está mal. Aún así, las entrevistadas mostraron nociones de conocimiento acerca de lo saludable, de lo necesario e importante del consumo de frutas, verduras, leche o yogurt, pero a su vez señalan que sostener este tipo de consumos se les hace imposible por cuestiones de costos, por lo que priorizan que por lo menos los niños y niñas de la casa sí puedan acceder a ellos, en perjuicio del consumo saludable de los adultos

“Y es como que acá [CAF] ellos le dan a media mañana su yogur, sus frutas, una comidita más fortificante, con más vitaminas, cosas que por ahí yo no le puedo dar” (Entrevistada nro. 4, julio 2024, comunicación personal).

No es que las familias no tienen hábitos saludables por desconocer sobre los beneficios de tener una dieta sana, la realidad es que no tienen hábitos saludables porque no pueden acceder a alimentos que permitan la preparación de platos de comida variados y nutritivos.

En efecto, se estima que el problema alimentario, que el hecho de que ni siquiera a través del uso de las políticas alimentarias las familias puedan llegar a completar una canasta de alimentos que permita que todos los miembros puedan alimentarse todos los días, con las cuatro comidas diarias recomendadas, y que se configure en platos nutritivos, tiene su causa en la manera en la que son pensadas e implementadas las políticas sociales.

Como se ha expuesto, desde el momento de la hiperinflación, y la crisis económica y social de 2001, se termina de perpetuar el modelo neoliberal, y se comienzan a implementar políticas sociales focalizadas para atender a los sectores

afectados por el incremento de la pobreza y el desempleo. Estas políticas buscaban atender situaciones consideradas momentáneas pero que se volvieron permanentes - recuérdese que la declaración de la Emergencia Alimentaria Nacional en 2002 sufrió numerosas prórrogas que la extiende hasta nuestros días -. El problema alimentario del hambre no se ha logrado solucionar ya que el Estado no articula de manera sectorial; como se indica, la noción que más afecta la seguridad alimentaria, y repercute en las otras nociones, es la del ingreso, por lo que una forma de combatir la problemática alimentaria debería relacionarse con políticas de empleo y la creación de fuentes de trabajo, así los ingresos por familia, si todos los miembros adultos pueden acceder a un puesto laboral, aumentaría y se habilitarían nuevas posibilidades de configurar sus canastas de alimentos; para obtener noción y conocimientos acerca de lo saludable es necesario articular con el área de educación y salud desde las cuales se podría brindar espacios en todos los niveles educativos para ofrecer los conocimientos necesarios acerca de los hábitos saludables, se podría involucrar a las familias, siempre que exista una política laboral articulada con esto para que, por ejemplo, les den permisos en sus trabajos para faltar cuando sean convocados a participar de estos espacios, los cuales podrían hacer una gran diferencia, no solo porque al involucrar a las familias se estaría fomentando volver a la comensalidad familiar sino que evitaría los problemas de salud originados en cuestiones alimentarias que mayormente tienen relación con la posición social del sujeto que le brinda o restringe el acceso físico y simbólico para tomar decisiones más nutritivas y sanas con respecto a lo que se come (Aguirre, 2005). Otra modificación a nivel infraestructural pero que impactaría en las formas de alimentación es la extensión del servicio de gas natural a toda la ciudad, ya que una de las razones por las que las familias realizan platos de comida “de olla” es por el ahorro que realizan en gas envasado. El Estado puede incidir en todos estos aspectos a través de las políticas públicas, pero estas deben encontrarse necesariamente articuladas unas con otras, se debe tomar la decisión de integrar; en la actualidad las políticas alimentarias solo buscan las transferencias que en sí hacen, no buscan la integración con otras políticas.

Se podría afirmar que hoy las políticas alimentarias no logran garantizar la seguridad alimentaria, lo que se relaciona con la posibilidad de que estas no estén planificadas desde un enfoque que entienda la alimentación como un derecho. Las

políticas deberían proyectarse para brindar las condiciones que permitan generar autonomía en los sujetos para que puedan alimentarse de forma digna.

Desde la década del 90' surgen autores que explican que el hambre, la problemática alimentaria y el no cumplimiento del derecho a una alimentación adecuada es causado por factores políticos, por inacción estatal y prácticas políticas que producen las causas que generan los problemas de alimentación, porque las acciones por parte del Estado son funcionales a un modelo, el capitalista, el cual tiene como base la desigualdad social que, para el caso argentino, es una desigualdad polarizada donde, en relación a la cuestión alimentaria, los patrones de consumo son sumamente diferentes entre los que pueden cubrir sus canastas de alimentos con sus propios ingresos con los de aquello que deben complementarlos con políticas sociales de transferencia de ingresos y ni siquiera así es suficiente para equiparar los consumos de unos y otros.

En conclusión, se considera que la vía para eliminar la problemática del hambre es generar acciones políticas que transformen las condiciones actuales de la población que acabe con la desigualdad social polarizada existente a través de una coordinación intersectorial, pero para ello debería transformarse el modelo social vigente, el capitalista. Cuando se reconfigure la sociedad hacia una más equitativa, donde el acceso a los alimentos, el derecho a una alimentación adecuada y a otros derechos humanos a los que se vincula, que hacen a la dignidad y calidad de vida de los sujetos, sea el fin último, cuando el hambre deje de estar mercantilizado, solo en ese momento se estima será posible acabar con la problemática alimentaria donde ya no será necesario que ninguna familia deba desplegar diferentes estrategias domésticas de consumo para (sobre)vivir.

Referencias bibliográficas

- Abeyá Gilardon, E. (2016). Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. *Salud Colectiva*, 12(4), 589-604. Doi: 10.18294/sc.2016.935
- Adelantado, J., Noguera, J., Rambla, X. y Sáez, L. (1998). Las relaciones entre estructura y políticas sociales: una propuesta teórica. *Revista Mexicana de sociología*, 60(3), pp. 123 -156. [6.pdf](#)
- Aguirre, P. (2005). Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen. Mino y Davila.
- Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el comensal moderno en M. Katz, P. Aguirre y M. Bruera, *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*, (pp. 13-62). Libros del zorzal.
- Angeli, M. y Huergo, J. (2021). “Ahora viene toda la familia al comedor”. Espacios de comensalidad infantil antes y durante la pandemia. *Cuadernos del CIPeCo*. (1)2, 113-140.
- Álvarez Mora, B. y Monteros Obelar, S. (2019). La familia desde la antropología social en B. Álvarez Mora y S. Monteros Obelar, *Diversidad Familiar. Una perspectiva antropológica*, (pp. 11-26). UOC.
- Boito, M.E. y Huergo, J. (2011). Sociologando: El hambre como punto de origen y de llegada de las políticas alimentarias vigentes. *Boletín Científico Sapiens Research*, 1(2), 49-53.
- Bonavitta, Paola. (2020). Cuidados (invisibles) y cuerpos para otros. Un estudio de caso de mujeres de Córdoba, Argentina. *Cuadernos Inter.c.a.mbio sobre Centroamérica y el Caribe*, 17(2). <https://doi.org/10.15517/c.a.v17i2.43759>

- Bonet de Viola, A. y Marichal, M.E. (2020) Emergencia alimentaria y derecho humano a la alimentación. Un análisis del Programa Argentina contra el Hambre. *Derechos en Acción* (14), 480-512. <https://doi.org/10.24215/25251678e366>
- Bonet de Viola, A. y Marichal, M.E. (2021) La regulación administrativa de la cuestión alimentaria. Un análisis a partir del Plan AccionAR y el Programa Argentina contra el Hambre. *Derechos en Acción* (19), 224-257. <https://doi.org/10.24215/25251678e516>
- Bonet, A. (2024). La desmercantilización de los alimentos por una regulación internacional pro-acceso. *Derecho Global. Estudios sobre Derecho y Justicia*. 9(27), 303-322. <https://10.32870/dgedj.v9i27.741>
- Bonet, A., Bravo, A., Vidal, E., Arraga, L., Bieler Peresin, C. y Gariboglio Zottic, I. (2025). Alimentación de proximidad en Santa Fe: un estudio de ordenanzas municipales. *Aportes al Derecho*, 9(9), 40-53.
- Boragnio, A. y Pastormerlo, E. (2023). Entre lo nutricional y lo posible: discursos, recetas y medicalización en comedores comunitarios argentinos. *Perspectivas de la comunicación*. 1-35.
- Borrás, G. y García, J. (2013). Políticas alimentarias en Argentina, derechos y ciudadanía. *Revista Interdisciplinaria de Estudios Agrarios*. (39), 111-136.
- Britos, S., O'Donnell, A., Ugalde, V. y Clacheo, R. (2003). Programas alimentarios en Argentina. *CESNI (Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil)*. https://cesni-biblioteca.org/archivos/35-programas_alimentarios_en_argentina.pdf

- Camiscia, L.; Ramb, C. (2024). Acceso a los alimentos y hábitos alimentarios de familias vulnerables que participaron en las actividades de la Asociación Civil La Funda Santa Fe durante el año 2021. *FABICIB*, 27. DOI 10.14409/fabib.v27i0.13461
- De Garine, I. (2016) Antropología de la alimentación. Unidad de apoyo editorial.
- Decreto 108 de 2002 [con fuerza de ley]. Emergencia alimentaria nacional. 15 de enero de 2002. B. O. 29817.
- Decreto 2962 de 2024 [con fuerza de ley]. Prórroga de ley N° 14241 de Emergencia en materia social, educativa y sanitaria. 23 de diciembre de 2024. B.O. 27658
- Esquivel, E., Faur, E. y Jelin, E. (2012). Las lógicas del cuidado infantil. Entre las familias, el Estado y el mercado. IDES.
- FAO (2007). El derecho humano a la alimentación.
<http://www.fao.org/3/a1601s/a1601s.pdf>
- Gobierno de Santa Fe (2014). Compendio de normativas.
[https://www.santafe.gov.ar/index.php/educacion/content/download/202714/983011/file/Compendio_formato%20FINAL%20\[11-0-2014\].pdf](https://www.santafe.gov.ar/index.php/educacion/content/download/202714/983011/file/Compendio_formato%20FINAL%20[11-0-2014].pdf)
- Gobierno de Santa Fe (15 de octubre de 2025). La Provincia amplía y fortalece las políticas alimentarias con el programa Santa Fe Nutre.
<https://www.santafe.gob.ar/noticias/noticia/284358/>
- Guidonet, A. (2007). La antropología de la alimentación. UOC.
- Huergo, J. (2016). Reproducción alimentaria-nutricional de las familias de Villa La Tela, Córdoba. Centro de Estudios Avanzados.

- Jelin, E. (2010). Pan y afectos: La transformación de las familias (2da. ed.). Fondo de Cultura Económica.
- Jones, D., Manzelli, H. y Pecheny, M. (2007). La teoría fundamentada: su aplicación en una investigación sobre vida cotidiana con VIH/sida y con hepatitis C en A. Kornblit (coord.), *Metodologías cualitativas en ciencias sociales. Modelos y procedimientos de análisis*. (2da. ed., pp. 47-76). Biblos.
- Moreira, S (2010). Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e cultura*, 4(62), 23-26.
<http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>
- Ley 25.724 de 2002. Programa nacional de nutrición y alimentación. 27 de diciembre de 2002. B.O. 30070
- Ley 27.519 de 2019. Emergencia alimentaria nacional. Prórroga. 18 de septiembre de 2019. B.O. 34208.
- Ley 27.701 de 2022. Presupuesto. 16 de noviembre de 2022. B.O. 35059
- Ley provincial 12.967 de 2009. Promoción y protección integral de los derechos de las niñas, niños y adolescentes. 19 de marzo de 2009. B.O. 22/04/2009.
- Ley provincial 14.241 de 2023. Emergencia en materia social, educativa y sanitaria. 21 de diciembre de 2023. B.O. 26/12/2023.
- Ley 14.412 de 2025. Prórroga de ley N° 14241 de Emergencia en materia social, educativa y sanitaria. 10 de julio de 2025. B.O. 10/07/2025.
- Libro de actas del CAF Nro. 21 (1982). En posesión de la institución.

- Madrid, L. (2024). La asistencialización de la provisión de cuidado alimentario por parte del Estado argentino durante el período democrático (1983-2023). *Cátedra Paralela*, 24. 38-60.
- Marradi, A., Archenti, N. y Piovani, J. (2007). Metodología de las Ciencias Sociales. Emecé Editores.
- Ordenanza 12.936 de 2024. [Honorable Concejo Municipal de la ciudad de Santa Fe de la Vera Cruz]. Declaración de estado de emergencia social y económica en materia productiva. 26 de febrero de 2024.
- Oseguera Parra, D. (2004). Comidas peligrosas: la percepción social de la (in)seguridad alimentaria. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 10(19), 31-51. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31601903>
- Resolución provincial nro. 86 de 2013. [Ministerio de Desarrollo Social]. Marco institucional de Centros de Acción Familiar. 27 de febrero de 2013.
- Resolución 8 de 2020 [Ministerio de Desarrollo Social]. Plan nacional “Argentina contra el hambre”. 8 de enero de 2020.
- Rosso, M., Wicky, M., Nessier, M. Meyer, R. (2015). Inseguridad alimentaria en la ciudad de Santa Fe: percepción de los ciudadanos. *Salud Colectiva*, 11(2), 235-246.
- Salazar, L., & Muñoz, G. (2019). Seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. BID. <https://doi.org/10.18235/0001784>

- Schettini, P. y Cortazzo, I. (2015). Análisis de datos cualitativos en la investigación social. Procedimientos y herramientas para la interpretación de información cualitativa. Universidad de La Plata.
- Serafino, M.A., Benzi, M., y Wicky, M. (2021). El comedor municipal de la ciudad de Rincón como espacio social: intercambios de saberes y prácticas con los alumnos de la materia Socioantropología de la Alimentación [Informe de Propuesta de Extensión de Educación Experiencial].
- Soneira, A. (2006). La Teoría Fundamentada en los datos (Grounded Theory) de Glaser y Strauss en I. Vasilachis de Gialdino (coord.), *Estrategias de investigación cualitativa* (pp. 153-173). Gedisa.
- Sordini, M. V. (2014). Los comedores comunitarios y la emergencia contra el hambre. [Documento de VIII Conferencia de Sociología - Universidad Nacional de La Plata].
https://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/54359/Documento_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sordini, M. V. (2018). ¡Nació con un PAN bajo el brazo! La transición a la democracia: entre el derecho y el subsidio a la alimentación. *Unidad sociológica*, 3(12), 58-67.
- Sordini M. V. (2022). La política del hambre: una emergencia permanente en Argentina. *Revista de Sociología y Política*, 30(004), 1-19.
<https://doi.org/10.1590/1678-98732230e004>
- Termine, P. (2024) FAO. [Garantizar la seguridad alimentaria: por qué la agencia y la sostenibilidad son importantes](#)