

# **Un mundo de sensaciones: Las prácticas del comer entre el “placer” y el hambre.**

Julia Bertone, Martín Eynard, Juliana Huergo y María del Pilar Lava.

Cita:

Julia Bertone, Martín Eynard, Juliana Huergo y María del Pilar Lava (2013). *Un mundo de sensaciones: Las prácticas del comer entre el “placer” y el hambre*. X Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-038/265>

## X Jornadas de sociología de la UBA.

20 años de pensar y repensar la sociología. Nuevos desafíos académicos,  
científicos y políticos para el siglo XXI  
1 a 6 de Julio de 2013

### Mesa: N°18, Sociología de los cuerpos y las emociones

#### Título de la ponencia: UN MUNDO DE SENSACIONES: LAS PRÁCTICAS DEL COMER ENTRE EL “PLACER” Y EL HAMBRE<sup>1</sup>

##### Autores:

Julia Bertone. Programa de Acción Colectiva y Conflicto Social, CIECS-CONICET/UNC. [bertone-julia@hotmail.com](mailto:bertone-julia@hotmail.com)

Martín Eynard. Programa de Acción Colectiva y Conflicto Social, CIECS-CONICET/UNC. [eynardmartin@gmail.com](mailto:eynardmartin@gmail.com)

Juliana Huergo. Programa de Acción Colectiva y Conflicto Social, CIECS-CONICET/UNC. [julihuergo@hotmail.com](mailto:julihuergo@hotmail.com)

María del Pilar Lava. UBA, FSOC / IIGG Grupo de Estudios Sociales Sobre el Cuerpo y las Emociones. [pilar.lava@gmail.com](mailto:pilar.lava@gmail.com)

##### Introducción

El comer<sup>2</sup>, la comida y las comensalidades son sin duda uno de los tópicos más discutidos al inicio del siglo XXI por el conjunto de las ciencias y, en especial, por las ciencias sociales.

Desde hace tiempo venimos trabajando por diversos caminos y con diferentes estrategias metodológicas las múltiples y complejas relaciones que se pueden observar entre la alimentación y las políticas de las sensaciones.<sup>3</sup> En relación a ello, cabe destacar que todos los imperios han tenido una *política del hambre*

<sup>1</sup> Este trabajo se encuentra bajo la dirección de Adrián Scribano. CONICET, CIES (Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos). [adrianscribano@gmail.com](mailto:adrianscribano@gmail.com)

<sup>2</sup> El comer y el alimentarse se han utilizado erróneamente como sinónimos. Etimológicamente, el *alimentar* se vincula al hacer crecer a un discípulo. El *comer* refiere a un acto situado (tiempo-espacio) que se realiza en compañía y, a su vez, remite a los sucesivos procesos fisiológicos de hambre y de saciedad que regulan la ingesta. La primera noción está más vinculada a las ciencias biológicas y la segunda a las ciencias sociales. En este trabajo se utilizarán como sinónimos.

<sup>3</sup> Scribano A, Huergo J, Eynard M. (2010), “El hambre como problema colonial: Fantasmas, Fantasías sociales y Regulación de las Sensaciones en la Argentina después del 2001”, en Scribano A, Boito ME: *El Purgatorio que no fue. Acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad*, Ciccus, Buenos Aires. pp. 23-51; Scribano A, Eynard M, Huergo J (2010), “Alimentación, energía y depredación de los bienes comunes: la invisibilidad de la expropiación colonial”, en *Boletín Onteaiken*, Programa Acción Colectiva y Conflicto Social, CEA UE-CONICET/UNC; 9 (5). Disponible en: <http://onteaiken.com.ar/boletin-9>. Ibáñez I, Huergo J (2012), “Encima que les dan, eligen”, políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares, en *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad – RELACES*. N° 8, Año 4. Abril-julio de 2012; pp. 29-42. ISSN: 1852.8759 (Link: <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156/113>); Huergo J, Ibáñez I (2012), “Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba”, en *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social - ReLMIS*. N° 3, Año 2 (Abril-Septiembre 2012) Argentina, Estudios Sociológicos Editora; 66-82. ISSN: 1853-6190 (Link: <http://www.relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/56/30>).

para mantener a sus pueblos al servicio del orden. El que domina los alimentos, domina los cuerpos. El que domina la energía, domina el mundo.<sup>4</sup> Partimos de la constatación de que las políticas del cuerpo y las emociones se presentan como portadoras de dispositivos de regulación de las sensaciones y evitación del conflicto que *desarpercibidamente* estructuran una sociedad al 'talle de la dominación'<sup>5</sup>. De esta manera, quedan condicionadas las energías disponibles a partir de las cuáles se configuran sensibilidades que naturalizan *imágenes del mundo* (pobreza, hambre)<sup>6</sup> obturando así la posibilidad de actuar tanto colectiva como individualmente. Nos hemos *acostumbrado* -y anestesiado-<sup>7</sup> al paisaje social que este sistema configura. La *política del hambre* constituye un capítulo central de las políticas del cuerpo y las emociones (Scribano, 2005; Scribano, Huergo, Eynard 2010; Scribano, Eynard, Huergo, 2010; Scribano, Eynard, 2011; Boito, Huergo, 2011).

En este contexto, el comer (o no hacerlo) como objeto político-epistémico concentra en simultáneo 'conflicto' y 'poder'. Por un lado, se constata un *mundo gourmet* donde unos pocos eligen qué comer y donde el eje de las prácticas es tener la experiencia de "llenarse de sensaciones" y, por otro lado, el *mundo de los asistidos alimentarios* en el cuál lo central es "llenarse la panza" comiendo lo "lo-que-se-puede". Esta dicotomía, que en realidad son experiencias del

---

<sup>4</sup>CFRde Castro J (1955), *Geopolítica del hambre*, Editorial Raigal, Buenos Aires. Guillaume M. (1980), "El voto de ignorancia, condición del saber económico", *Comer para vivir*. México: Folios Ediciones. Traducc. Eva Grosser. p. 143-157. Spitz P. (1980), "Hay que comer para vivir... y robar para comer", *Comer para vivir* (pp. 14-23). México: Folios Ediciones. Traducc. Eva Grosser. p. 14-23. de Castro J (1983), *El hambre problema universal*, Leviatan, Buenos Aires. Moore Lappé F, Collins J. (1982), *Comer es primero*, Siglo veintiuno editores, México. Goody, J. (1984), *Cuisines, cuisine et clases*, Centre George Pompidou, París (edición española, *Cocina, cuisine y clase*, Ed. Gedisa, Barcelona); Mennell, S. (1985), *All Manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Brasil Blackwell, Londres; Mennel S., Murcott A. y van Otterloo A. (1992), *The Sociology of Food. Eating, diet and culture*, Sage Publications, Londres; Mintz, S. (1985), *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*, Viking Penguin Inc., Nueva York (version en castellano *Dulzura y poder*, 1996, Siglo XXI, Madrid); Mintz, S. (1996), *Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture and the past*, Beacon Press, Boston; Murcott, A. (1988), "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating", *World Review of Nutrition and Diet*, Karger, Basel; Fischler, C. (1979), "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crisebioculturelle de l'alimentation moderne", *Communications*, 31: 189-210; Fischler, C. (1995), *El homnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona; Lupton, D (1996), *Food, the body and the self*, SAGE Publications, Londres; Beardsworth A., y Keil, T (1992), "The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers", *The Sociological Review*, 40 (2); Beardsworth, A. (1997), *Sociology on the menu. And invitation to the study of food and society*, Routledge, Londres; Poulain, J.P. (2002a), *Sociologies de l'alimentation*, P.U.F., París; Poulain, J.P. (2002b), *Manger aujourd'hui. Attitudes, norms et pratiques*, ÉditionsPrivat, Toulouse. Patel R. (2008), *Obesos y Famélicos. Globalización, hambre y negocios en el sistema alimentario mundial*, Marea, Buenos Aires.

<sup>5</sup> Seguimos aquí el diagnóstico del actual estado del capitalismo en Latinoamérica esbozado por A. Scribano, por ejemplo CFR Scribano 2012.

<sup>6</sup>Las teorías gestadas en los diferentes marcos disciplinares, siguiendo a Scribano (2002), portan *imágenes del mundo* que performan a través de sus discursos formas particulares de retratar a la *pobreza*, a la *alimentación-nutrición*, imprimiendo a la par maneras de conocerla, nominarla, medirla, explicarla e intervenirla (gestionarla); aunque en primera instancia estos procesos se presenten de manera separada e independiente.

<sup>7</sup> Para profundizar en la idea de dolor social, consultar Scribano A. (2007), "La sociedad hecha callo: conflictividad, dolor social y regulación de las sensaciones", en Scribano A (Comp.), *Mapeando Interiores. Cuerpo, Conflicto y Sensaciones*, Jorge Sarmiento, Editor. Pp. 118-142.

comer que se co-constituyen y anudan, es el objeto analítico de la presente comunicación.

En ese sentido, las experiencias constituyen mediaciones itinerantes – enmarcadas en un tiempo y espacio- que se dan en el marco de las relaciones entre las posiciones y condiciones del estar-en-el-mundo de los sujetos. Agregando, a su vez, que éstas implican un cruce y re-asimilación de las sensaciones que de allí se derivan y de las emociones asociadas, dando curso al flujo del hacerse cotidiano de la vida (Scribano, 2008: 264-265); de la práctica de comer en esta precisa ocasión. Particularmente, en lo que respecta al comer, el aprendizaje de esta práctica comienza desde el primer instante de vida constituyendo el primer aprendizaje del ser humano. Durante la infancia, se graba a fuego la huella de nuestras *cocinas* como marco normativo de nuestra práctica de comer. En la cultura occidental, las *gramáticas culinarias* (*sensu* Fischler) son transmitidas principalmente por vía materna y están fuertemente vinculadas a la trama familiar que a su alrededor se configura; generando -producto de ello- procesos asociativos con esos marcos de significados compartidos (Busdiecker, Castillo, Salas, 2000). Esta práctica que sucede en un tiempo y espacio presente está influenciada por experiencias pasadas que dada su capacidad estructural, performan el futuro de la misma (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005; Scribano, Huergo y Eynard 2010).

A partir de lo anteriormente descrito, cabe señalar que consideramos a esta presentación como una primera aproximación para estudiar las proximidades y distancias entre placer/hambre que anidan en las prácticas diferenciales del comer inscriptas en el actual estado de colonialidad en el Sur Global. El presente trabajo se ha pensado a partir de tres nodos argumentativos: a) describimos algunas de las experiencias del comer gourmet, b) sintetizamos las experiencias de comensalidades asistidas por los programas sociales alimentarios vigentes, y c) presentamos una "agenda" acerca de las indagaciones posibles sobre las interacciones entre estos dos *mundos del comer*.

### ***Experiencias del comer en el mundo gourmet***

En el cruce entre la Sociología de los Cuerpos y las Emociones con la crítica ideológica venimos trabajando sobre las conexiones posibles entre cuerpo, emociones y alta cocina. El presente apartado tiene la finalidad de describir las características y particularidades de estos cruces, enfatizando en las prácticas de consumo conspicuo (*sensu* Veblen 2004 [1899]) de los circuitos de alta cocina de las ciudades capitalista neo-coloniales de Buenos Aires y Córdoba. Ambas urbes ofrecen un prisma a partir del cual ver como las distancias materiales y sociales se han consolidado a partir de la sofisticación del paladar en los últimos 20 años (Bruera, 2006). De este modo en nuestras investigaciones, la sensibilidad gastronómica, en tanto práctica social hecha cuerpo (Bourdieu, 1988), se ha transformado en un vector de diferenciación social de relevante estudio.

Se concibe a estas prácticas del comer “guardando las formas” en tanto experiencia de clase que cobran sentido al estar-con-otros compartiendo la búsqueda de un estilo de vida asociado con los valores del “buen vivir” y “saber vivir” (Fischler, 2011). De este modo, las regularidades que se observan, suponen el reconocimiento de semejanzas entre los sistemas de disposiciones de individuos que comparten o han compartido condiciones de vida similares

en tanto habitus (*sensu* Bourdieu<sup>8</sup>). Estas regularidades, estudiadas en tanto experiencias de comensalidad de alta cocina, conforman un entramado complejo de relaciones que trascienden el mero hecho de alimentarse, en el sentido fisiológico de adquirir nutrientes, y se encuentran cargadas de normas, modos, estéticas, valores y estilos significativos y emotivos que remiten a otras prácticas.

Los sectores sociales que ocupan una posición de clase privilegiada son aquellos que marcan las tendencias y a su vez son productos de estas. Sus habitus, costumbres y consumos configuran una franja de distinción ante aquellos otros que no acceden ni comparten sus estilos de vida. De este modo, siguiendo a Pierre Bourdieu (1988 [1979]) los lemas “saber-vivir”, el “arte de vivir” y el “buen vivir” se transforman en valores centrales hechos cuerpos para estos sectores urbanos que elevan a la gran cocina de los chefs al rango de las bellas artes y a las experiencias placenteras ligadas a su disfrute como experiencias imprescindibles.

Desde la revolución Francesa de 1789 en París a este principio del siglo XXI han sucedido algunos años, y aquello que fue revitalizador, al instalar así como el comer otros temas que tenían que ver con la posibilidad de que las más amplias masas del pueblo estuviesen en contacto con el placer, ha ido convirtiéndose en un cuestión de élite y esto es lo que caracteriza al fenómeno de los discursos gastronómicos imperantes. Por tanto creemos necesario notar cómo el proceso de restaurar energías<sup>9</sup> se ha transformado en mercantilización de lo simbólico manifiesto a través de la “Alta Cocina” que hoy en día ha adquirido un lugar fundamental en la estructura de la mentalidad hegemónica contemporánea.

En la actualidad se encuentra en boga la cocina de vanguardia o cocina tecnoemocional. La misma se origina en España en las décadas del 80 y 90, donde chefs como Juan Mari Arzak y Ferran Adriá, con productos de alta calidad y tecnología avanzada, logran una “revolución” culinaria transformando el *placer* de la buena cocina en un *lujo* para los sentidos.

---

<sup>8</sup> Bourdieu (1988) postula el concepto de “habitus” como una estructura estructurante, sistema de disposiciones interiorizadas para percibir, actuar, valorar, sentir y pensar de una determinada manera, que han sido internalizadas por los actores en el curso de su historia y que funcionan como principios generadores y organizadores de sus prácticas y representaciones. Estas disposiciones que relevamos, entre otras cosas, como propensión a ciertos, y no otros consumos alimentarios, son el producto de la historia individual modelada en la experiencia formadora de la primera infancia dentro de una familia con su particular posición de cierto capital, tanto material como simbólico. Así da cuenta de cómo es que los actores con sus conductas tan personales ponen en acto regularidades grupales que los atraviesan.

<sup>9</sup> El restaurante como negocio nació debido a un cambio social de los hábitos vinculados a la comida. En 1765 un cocinero palaciego de apellido Boulanger, se propuso vender sopas calientes en su local de París, donde puso encima de la puerta un cartel en el que se leía: “Venid a mi casa hombres de estómago cansado y yo os restauraré”. El público comenzó a referirse al local como restaurant, término que acabó por designar en cualquier lugar del mundo el sitio donde se acude a comer y a disfrutar de la gastronomía. Después con los años a las pastelerías y panaderías en Francia se les llamó Boulangerie. Al poco tiempo, la revolución francesa puso en la calle a los buenos cocineros de la nobleza. Éstos encontraron en el restaurante el lugar en el que se popularizó la refinada y abundante cocina que hasta entonces se practicaba en los salones aristocráticos, convirtiendo la gastronomía en relevante hecho social.

Ejemplo de esta cocina fueron las elaboraciones desarrolladas en el restaurante El Bulli<sup>10</sup> a cargo del chef catalán Ferrán Adrià, el cual obtuvo 3 estrellas Michelin<sup>11</sup> desde 1997 y se ha destacado en cinco ocasiones como el “Mejor Restaurante del Mundo”, según la revista Restaurant (2002, 2006, 2007, 2008 y 2009). El Bulli cerró en julio de 2011 para dar paso a la fundación “elbullifoundation” a cargo de Adrià y patrocinado por la empresa multinacional española Telefónica, con el objetivo de hacer “del nuevo El Bulli” (que surgirá a partir de 2014) el mejor laboratorio creativo e innovador de la gastronomía mundial.

La novedad de Adrià consiste en desestructurar las moléculas de los alimentos para presentarlos de una manera original. Este cocinero basa la originalidad de su cocina en lo que denomina “sexto sentido” (las negritas son nuestras):

*El placer físico a través de los cinco sentidos puede experimentarse en numerosos restaurantes. Asimismo existe un **placer relacionado con las emociones**, que puede derivar de un ambiente cálido y acogedor y de un buen servicio. Pero también hay un tipo de satisfacción intelectual que puede experimentarse si un plato provoca un análisis o una respuesta más profunda por parte del comensal: por ejemplo, puede rescatar recuerdos de la infancia, confundir las expectativas del comensal, hacerle reír, recurrir a sus conocimientos de otros estilos culinarios o invitarle a participar en un juego. Estas sensaciones se perciben y disfrutan mediante lo que en elBulli se conoce como “sexto sentido”: el **placer experimentado por la mente**. (Adrià, Albert; Adrià, Ferrán; y Soler, Juli, 2010: 464)*

---

<sup>10</sup> El Bulli realizó cambios en la estructura del menú, de hecho no ofrecía carta a sus clientes sino un menú degustación, que pasó a ser una característica y novedad de la cocina de vanguardia contemporánea. El menú del Bulli consistía en una cadencia ininterrumpida de 28 a 35 platos que pueden dividirse en cuatro actos, cada uno con su propio carácter (Primer acto: cócteles y snacks; segundo acto: tapas/platos que se comen con cubiertos; el tercer acto: avant postres; el cuarto acto: morphings). Cada temporada Ferrán Adrià modificaba la oferta del restaurante, su idea era crear un mundo nuevo con cuatro o cinco técnicas importantes o la introducción de dos o tres conceptos realmente innovadores cada año. Conceptos como las espumas, las nuevas pastas, los productos gelificantes, la liofilización, la sferificación o la cocina sin grasa. Búsquedas técnico-conceptuales, estudio de otras cocinas, simbiosis dulce-salado, aplicación de productos comerciales a la alta cocina, nuevas formas de servir y de degustar la comida, cambios en la estructura de los platos junto con técnicas como asociación de ideas, inspiración, deconstrucción, etc. Así, lo que ha hecho Ferran Adrià y su equipo es mezclar los sentidos, la razón, la emoción y los recuerdos en un todo para crear una nueva experiencia fundada en el diseño, la ciencia y el marketing como procesos esenciales e integrados.

<sup>11</sup> La guía Michelin es la más antigua y famosa de las guías europeas de hoteles y restaurantes. En 1926 se utiliza por primera vez la estrella para designar los mejores restaurantes, y en 1931 aparece la clasificación en 1, 2 y 3 estrellas ‘para la buena mesa’. Hasta la actualidad los diferentes establecimientos gastronómicos del mundo son evaluados en referencia a parámetros fijados por sus expertos críticos de cocina que destacan la calidad, creatividad y esmero de los platos de cada hotel, restaurante y sus cocineros. Cuando se otorga un reconocimiento, el hotel o restaurante así como sus cocineros, tienen la responsabilidad de mantener la calidad y categoría que se le fue otorgado. Entre las satisfacciones de los ganadores se encuentra —desde luego— la inclusión del establecimiento en cada edición de la guía, puesto que aparecer en ella ya es una importante meta, dada la difusión de la misma. La estrella Michelin se convierte en el símbolo de la excelencia, y para el restaurador en el símbolo del éxito.

La cita presentada, manifiesta a las claras que las experiencias de la cocina de vanguardia, que hoy influyen a las producciones culinarias de la Alta Cocina de las ciudades observadas, Buenos Aires y Córdoba, distan mucho de satisfacer solo las necesidades alimentarias del comensal, trascienden este interés y apelan a mercantilizar el placer de las emociones y el experimentado por la mente. La creciente mediatización y mercantilización de la experiencia es una tendencia social que opera interpelando 'a todos' sobre lo que se sueña y espera, en el espacio ideológicamente construido como 'sociedad de los consumidores' (Bauman, 2007).

La búsqueda de la diversificación de las degustaciones ofrecidas a los comensales del "buen vivir" es una característica constitutiva de su estilo de vida, por ello no sorprende, sino es parte del mismo proceso, que estos chef europeos de renombre atiendan las prácticas culinarias de otro continente.

En marzo 2013, se reconoció a Perú como "Mejor Destino Culinario del Mundo" por la organización World Travel Award, en dicha ceremonia el presidente Ollanta Humala pidió que la gastronomía peruana contribuya en la lucha contra un grave problema estructural de su país, la desnutrición crónica infantil, remarcando que no se puede sostener dicha paradoja<sup>12</sup>. Es interesante este llamado de atención que realiza el mandatario durante el acto público, ya que insta a reparar en una lógica que resulta peligrosa y bien puede pensarse para Argentina, la de la sofisticación como mercancía de la mano de los modernos líderes de la cocina de vanguardia, quienes han impuesto que el majestuoso tamaño de los platos sea inversamente proporcional a la insignificante cantidad de comida que se sirven, de modo que comiendo menos se pague más, y quienes no terminan de reparar en la dificultad de llenar un plato de comida "restauradora" y cotidiana dentro del hogar de miles de niños.

En la actualidad los mensajes de cocina gourmet se están transmitiendo a una comunidad en la cual todos o casi todos podrían apreciar las delicias de la "buena mesa" y del "buen vivir", pero muy pocos pueden gozarlas. En el otro extremo aparecen quienes no solamente no pueden apreciar y gozar las delicias de la "buena mesa" sino que ni siquiera pueden cubrir las más básicas necesidades nutricionales de la alimentación para vivir. De este modo, las diferentes formas de comer son un capítulo más de las desigualdades sociales en el actual estado de colonialidad en el Sur Global y un capítulo central de geopolítica del hambre (De Castro, 1955).

El caso Argentino se aleja del paradigma culinario Peruano, la identidad culinaria Argentina no es tal, sino más bien constituye el foco de crítica de los expertos locales en la temática. En este sentido, Bruera (2006) describe como en los relatos de escritores argentinos como J. L. Borges y Martínez Estrada, entre otros, está presente esta crítica a la falta de identidad culinaria local. Si bien este no es el factor aglutinador de la alta cocina local, desde nuestra perspectiva, la misma se caracteriza por el uso de materia prima de alta calidad y sustantivamente por la mercantilización simbólica de la experiencia de la comensalidad en sus múltiples aristas.

El servicio gastronómico de alta cocina de las ciudades observadas, Buenos Aires y Córdoba, se territorializa en circuitos del espacio urbano en el cual se materializan las experiencias de disfrutes para aquella comunidad imaginaria del "nosotros" que pueden acceder y compartir los valores "del buen vivir",

---

<sup>12</sup> Visto en <http://trome.pe/actualidad/1549408/noticia-humala-luchen-contra-desnutricion-infantil>

convirtiéndose para otros en aquellos espacios fantaseados e inaccesible. Si nos adentramos a las relaciones y dinámicas que se suceden en los restáurenses se observa una relación entre el cocinero, el plato y los comensales mediada por los atributos de espacio en tanto objetos y demás insumos que conforman el contexto de disfrute. Aguirre (2006) da cuenta de la comensalidad individual propia de los sectores estudiados. Los mismos comparten la comida como situación, sin compartir la comida como producto, porque los ideales que jerarquizan al individuo hacen que se valoricen particularidades que no se resuelven con una comida colectiva.

Estos sectores desarrollan un consumo conspicuo alimentario (con connotaciones simbólicas) distintivo de comensalidad individual, en el que “cada quien atiende su plato”, el cual debe tener, a su vez, un balanceado equilibrio de variados ingredientes y una estética de presentación novedosa y distintiva. Este tipo de comensalidad toma cuerpo en los casos a continuación desarrollados.

El circuito de alta cocina del barrio de Palermo de la Ciudad de Buenos Aires, se ha consagrado como territorio material y simbólico de disfrute hacia el período 2001-2003, momento en el cual el fantasma de hambre se hace cuerpo en el imaginario social a la par que el sugerente e impúdico discurso hedonista respecto al gusto por la gastronomía y los vinos se convierte en tema de conversación y en una práctica deseable (Bruera, 2006).

La práctica ritual(izada) y mercantil(izada) de “salir a comer a Palermo” toma forma en el estar-con-otros, dado que necesita para su constitución de la mirada de los otros sobre el propio cuerpo. De este modo, ser vistos consumando la degustación distinguida de sabores es parte de la propia ritualización de la práctica. Justamente, en este sentido, es pertinente la categoría “cuerpo imagen” desarrollada por Scribano (2007), en la medida que la misma refiere e intersecta el ¿cómo me veo?; ¿cómo me ven los otros?; ¿qué es lo que miro? y ¿qué es aquello que los otros miran de mí? La respuesta a estas preguntas tiene la textura del enclasmiento propio de cada estilo de vida, en este caso, el estar-con-otros posibilita la recreación de la comunidad imaginaria del “nosotros”, es decir, los que piensan y comen “como uno” (Aguirre, 2009).

Uno de los aspectos destacados de las transformaciones propuestas por la gastronomía del barrio de Palermo se manifiestan en los cambios en el ritual de ir a la mesa. La diferenciación tradicional distinguía a los sectores populares por su “franqueza” en la mesa, de los sectores medios altos “guardando las formas” (Bourdieu, 1998). En varios de los restaurantes observados, se supera esta distinción. Si bien los comensales guardan las formas, cuidando sus modales, en las propuestas de los espacios gastronómicos se vislumbra una búsqueda de estar des-contracturado. En la presentación corporal de las personas allí presentes (cuerpo social), se observa que las posturas, gestos, comportamientos y hexis corporales se adecuan a esta norma implícita, pero socialmente aceptada y demandada, de estar allí con otros y frente a otros; se trata de un “como sí” relajado, espontáneo y des-contracturado modo de estar que expresa la plena relación con el mundo social del “nosotros”.

En esta línea, los asiduos concurrentes al circuito gastronómico de Palermo se encuentran en la intersección entre aquellos que poseen gran capital económico con un no menor capital cultural. La búsqueda del “buen vivir”, su autoproclamado “saber vivir” en torno a la relación entre corporalidad y comida,



se sustenta en la constante concurrencia al mencionado circuito y a los valores allí propiciados. Es así como la práctica de “salir a comer” a Palermo se hace cuerpo como habitus de clase en torno a las sensibilidades gastronómicas. En este sentido, forjó el territorio corporal como un objeto de continua conquista sobre el cual imponer las prácticas mercantiles y ritual(izadas) del “buen vivir”, del “buen gusto”, y los consiguientes sabores, aromas y objetos que lo componen. Así, desde esta economía política de la moral logró imponer sus productos como vía legítima para obtener el bienestar físico, moral y simbólico acorde al estilo de vida distinguido del habitus de clase (Lava, 2012).

El otro foco de estudio es el circuito gastronómico de Córdoba. Si hay una particularidad hoy en esta “ciudad colonial” que tiene que ver con el consumo de la comida, es que conviven el FastFood, el SlowFood, la cocina de autor y el hambre colonial (Scribano, 2011). La proliferación de discursos de “Alta Cocina” apareció desde hace más de una década por diferentes actores del campo gastronómico (comensales, cocineros, empresarios, periodistas y educadores) los cuales posibilitan y configuran relaciones sociales particulares y por tanto novedosas, donde se pueden vislumbrar sensibilidades, prácticas y consumos comunes a diferentes actores dentro de la ciudad.

Para conocer la experiencia contemporánea de la ciudad de Córdoba en el amplio mercado de preferencias y diferencias de gustos y consumos culturales, e identificar estados del sentir socialmente recurrentes que operan en la constitución de la aceptabilidad/deseabilidad de las políticas referidas podemos atender al caso particular del circuito de restaurantes de la ciudad.

Consultamos en la página on line de turismo<sup>13</sup> del Gobierno de la Ciudad donde se ofrece un circuito que constituye un espacio gourmet en el que convive la vanguardia de propuestas gastronómicas. La clasificación de estilos de restaurantes de la ciudad comprenden las siguientes categorías: barrio General Paz “de paladar aristocrático y señorial” (desde la tradicional cocina argentina a una novedosa cocina de fusión); el mercado norte identidad a la carta (con la tonada cordobesa, los pregones de los vendedores, el humor local, nos traslada a un ambiente alegre y colorido); el centro “legados urbanos”; barrio Nueva Córdoba “menú cosmopolita”; barrio Güemes “arte, bohemia y espectáculos” (ámbito de orígenes marginales con la presencia de conventillos donde la cocina establecía un vínculo de unión que hoy se traduce en la creatividad y la inventiva de los más variados chefs que ofrecen una gastronomía que te lleva a saborear los más osados y deliciosos platos para compartir y disfrutar entre amigos); barrio Alta Córdoba “condimentar la vida”; La cañada “sabores del calicanto” (descubrir sus carnes asadas y pastas caseras amasadas con las manos nobles, o hacer una pausa en sus gratificantes bares).

Como espacio de diseño legitimado de la ciudad, estos barrios o zonas, concentran, administran y ofrecen lo nuevo en materia de estilos gastronómicos. En esta dirección, se sostiene que el circuito gastronómico de la ciudad estiliza un modo de vida que convierte en “glamoroso”, “atractivo” y “deseable” la comensalidad allí ofrecida. “El circuito de restaurantes estudiado comercializa y diseña una modalidad propia en torno al gusto, tacto, olfato, oído y vista que se materializa en un estilo de vida particular que toma al cuerpo como objeto y locus de la mercantilización. De esta manera, se puede observar

---

<sup>13</sup> Visto el 20/04/2013 en: [http://www.cordoba.gov.ar/cordobaciudad/principal2/?ir=2\\_4\\_1](http://www.cordoba.gov.ar/cordobaciudad/principal2/?ir=2_4_1)

cómo se imparte una política que clasifica los aromas, sabores, sonidos y diseños de los espacios gastronómicos de un modo característico, diferenciado y distinguido que lleva su “sello” (Lava, 2012:220).

Los que concurren a restaurantes de alta gama son comensales que pertenecen a la clase media alta, profesionales, gente que ha viajado mucho y que cuando sale hace turismo gastronómico: viaja a Buenos Aires, Lima, San Pablo o Europa y en todos los lugares que visita sale a comer. En su mayoría se encuentran relacionados con la gastronomía, se muestran inquietos por aprehender de cocina y vinos y buscan gratificarse a través de la comida en el contexto ideal (Bruera, 2006; Fischler, 2010).

Los restaurantes de Alta Cocina son espacios donde el que sale a comer elige qué comer no en función del costo del plato, ni de la mucha comida que quiera ingerir según el hambre del momento, sino porque entiende que va a ser una jornada “feliz” en tanto novedosa, donde los platos pueden sorprender y siempre serán ricos, o sea, se ajustarán al paladar del consumidor (no será estridente ni picante, tendrán la temperatura justa, no provocarán un reflujo o la sensación de asco).

Siguiendo con el ambiente del restorán, éste será confortable y distendido, olerá agradable, con poca circulación de gente, pero gente con la que se puede estar a gusto en un espacio tan cercano porque a nadie le interesará entrometerse en la conversación ajena; además los encargados del lugar sabrán cuidarlo y mimarlo lo suficiente, serán bien atendidos o corresponderá que así sea.

El qué se come es una variante que nos lleva a la elección en el consumo. La posibilidad de elección se encuentra fuertemente condicionada y, coincidiendo con el espacio social, se dibuja un espacio de cuerpos de clase. Los comensales de alta cocina suponen que aquello que le van a servir será de primera calidad, y resulta ser así; la carne de pato o de ciervo que posiblemente tengan en la carta les parecerá como una opción lógica y posible en Córdoba capital. Está claro que el plato puede ser “desabrido, pequeño, etc.”, no obstante va a ser rico porque está servido en *ese lugar*; eso entendemos por mercantilización de lo simbólico, cuando adquiere valor el plato por los bienes y disputas que entran a jugar en ese momento. Además el comensal cuando encuentre algo “desagradable” para su costumbre gustativa, va a acomodar esta nueva comida como “novedosa”, o sea, va a acomodar toda su experiencia anterior de modo tal que esta encaje; y si no sabrá quejarse, pero lo va a hacer por el punto del lomo, o porque la llama no estaba tierna o la cosecha del vino no era joven; lo que supone que tiene un conocimiento previo que le permitirá tener la autoridad para quejarse.

Hay un cambio cualitativo en la percepción de calidad de los alimentos junto con la calidad de los aspectos más tradicionales como el sabor y la textura.

En todas las sociedades jerarquizadas el acceso a la comida es desigual, es un mecanismo de distinción. Y cada una distingue a su manera la “alta” cocina de la “baja”. El comensal “común” cordobés es caracterizado por el comensal de alta cocina negativamente, así quienes no consumen preparaciones de alta cocina o no tienen por costumbre hacerlo son “quienes no están al cuidado de su salud” al no prestar atención a su digestión o no considerar el valor nutritivo de los alimentos, son desprovistos de modales (se desprenden el primer botón del pantalón, eructan) y, principalmente, tienen una conducta mezquina (son “ratas”) ya que disponen del dinero suficiente para costear salidas de alta

gastronomía pero no valoran lo que consumen, “carecen de cultura culinaria”, se abstienen de pasar una vida cómoda o sufren gastando su dinero manejando el imaginario de que “les van a arrancar la cabeza”. Siguiendo con esta descripción, el comensal común cordobés se aferra a los lugares y es reacio a probar cosas nuevas.

El consumo de “alta cocina” nos llevó a enfocarnos en las prácticas de los sectores de mayores ingresos, ya que la forma que toma la distribución de la riqueza incide en los hábitos alimenticios, los cuales se establecen de una manera desigual en los diferentes sectores de la ciudad.

Lo que sigue sintetiza la otra cara del “comer/alimentarse” que aparece desde nuestras indagaciones: la comensalidad asistida

### ***Experiencias del comer en el mundo de la asistencia alimentaria estatal***

Ahora bien, ¿Cuál es la experiencia del comer de los asistidos? Puntualmente, la pregunta hace referencia a ¿qué sucede con las *prácticas de comer* que naturalizan su *estado originario* (Samaja, 2009) en la no-autonomía? Sea ésta a partir de su desenlace en espacios públicos como son los comedores (comunitarios, escolares, centros de cuidado infantil) y/o mediante la asistencia alimentaria directa por parte del Estado (tarjeta magnética, módulo o caja alimentaria).

Desde hace más de dos décadas, en el análisis de los fenómenos de la pobreza urbana el énfasis está puesto en cómo logran reproducirse social y biológicamente determinados sectores sociales en relación a las restricciones que les impone el sistema capitalista en cuanto a trabajo, ingreso y consumo. Las ciencias sociales latinoamericanas han dado respuesta a esa inquietud desde el *plano microsocioal* (familias) a través de los llamados enfoques basados en estrategias: *de existencia* (Sáenz y Di Paula, 1981), *adaptativas o de supervivencia* (Bartolomé, 1983), *familiares de vida* (Torrado, 1982), *de reproducción social* (Pierre Bourdieu, 1988 [1979]). Estas últimas, también trabajadas por A. Gutiérrez (2005) en la ciudad de Córdoba. En nuestro país, desde la socio-antropología alimentaria, se ha respondido bajo diferentes conceptualizaciones: *estrategias alimentarias de reproducción* (Hintze, 1989 – Villa La Cava, Buenos Aires), *estrategias alimentarias* (Garrote, 1997- Rosario), *estrategias domésticas de consumo* (Aguirre, 2006 – Área Metropolitana Bonaerense). En ese marco, mientras la antropología alimentaria asiste con el entendimiento del “complejo mundo del comer”, esclareciendo la relación que se trama entre *alimentación/comida y estructuración social*; la sociología del cuerpo y las emociones, complementa el anterior análisis con *lo emocional*, los estados –socialmente construidos- del sentir del mundo. En efecto, la anterior cadena relacional quedaría conformada por: *alimentación/comida-sensibilidades-estructuración social*.<sup>14</sup>

<sup>14</sup> Cabe destacar que esta corriente de pensamiento (sociología del cuerpo y las emociones) toma fuerza como campo de estudio autónomo y específico a partir de un gran desarrollo científico que la nutre y enmarca. CFR Acha O. y Halperin P. (Comps.) (2000), *Cuerpos, géneros e identidades. Estudios de historia de género en Argentina*. Ediciones del Signo, Buenos Aires. Matoso E. (2003) *El cuerpo territorio de la imagen*, Edit. Letra Viva - Instituto de la Mascara, Buenos Aires, 2° edición. Citro S. (2006), “El análisis antropológico de las performances: una aproximación a los cantos-danzas toba”, en Schamber y Wilde (Comp.) *Simbolismo, ritual y performance*, Buenos Aires. Matoso E. (Comp.) (2006), *El cuerpo In-cierto: arte/cultura/sociedad*. Universidad de Buenos Aires y Editorial Letra Viva. Buenos Aires. Pecheny M., Figari C. y Jones D. (Comp.) (2008) *Todo sexo es político. Estudios sobre sexualidades en*

Los señalados autores (Hintze 1989:9), adhieren a que “la fertilidad teórica del concepto de estrategias deviene de la posibilidad que ofrece para establecer conexiones entre los comportamientos familiares y el funcionamiento de la sociedad”, tanto en términos económicos, sociales como también políticos. No obstante, al responder a necesidades no cubiertas plenamente por la vía del ingreso monetario familiar, impiden que las ausencias alimentarias -que siguen ancladas en su condición de falta- se conviertan en presiones sobre el salario de los trabajadores o deriven en conflicto social, ya que se canalizan movilizándolo a toda la familia y en particular a la mujer. De esa manera, las estrategias alimentarias mantienen a bajo costo la *reproducción alimentaria-nutricional familiar* -por ende, la reproducción biológica y social- al resolverla por fuera del salario regular; pero resolviéndola al fin de cuentas. En efecto, en el *plano micro-social* el 'conflicto' y el 'poder' que implica el comer quedan diluidos, a menos que se los tense dialécticamente con lo que históricamente ha sucedido a escala *macro-social* a partir de la operatoria de las llamadas *políticas del hambre*.

Los sectores en situación de pobreza son los más afectados por el sistema capitalista que opera desposeyéndolos y expropiándoles las energías corporales y sociales en estado de disponibilidad al mercantilizar el uso de los bienes comunes: alimentos, tierra, aire, agua, y, en consecuencia, la vida cotidiana y los vínculos relacionales que ella implica.<sup>15</sup> Estas dinámicas que metamorfosean las relaciones entre las esfera macro y micro-social han arrojado como coletazo –entre muchos de ellos- la feminización tanto del mercado de trabajo (Wainerman, 2003) como de la obtención de asistencia estatal junto a la masculinización de la desocupación (Coelho y Glas, 2003). El interrogante que de allí se desprende es: ¿qué sucede en los hogares con la autonomía económica de los varones –socialmente esperada- si el dinero ingresa principalmente por la vía femenina? Tal como plantea M. R. Geldstein (2004), la crisis económicas a quien más han afectado es al varón ya que lo anulan directamente en su *deber ser masculino* de proveedor de ingresos. El varón sin trabajo o recepción de ingresos mediante algún plan social,<sup>16</sup> se

---

Argentina, El Zorzal, Buenos Aires. Sirimarc M. (2009), *De civil a policía. Una etnografía del proceso de incorporación a la institución policial*, Teseo, Buenos Aires. Citro S. (2009), *Cuerpos Significantes. Travesías de una etnografía dialéctica*, Editorial Biblos, Buenos Aires. Figari C. (2009). *Eróticas de la disidencia en América Latina*. Brasil, siglos XVII al XX, CLACSO-Ciccus, Buenos Aires. Figari C. y Scribano A. (comp.) (2009) *Cuerpo(s), Subjetividad(es) y Conflicto(s). Hacia una sociología de los cuerpos y las emociones desde Latinoamérica*, CLACSO- CICCUS, Buenos Aires. Citro S. (2010) *Cuerpos plurales. Antropología de y desde los cuerpos*, Editorial Biblos, Buenos Aires. Galak E. y D'hers V. (2011), [Estudios sociales sobre el cuerpo: prácticas, saberes, discursos en perspectiva](#), ESE-Editora, Córdoba. Magallanes G. (2001) “Las representaciones acerca del cuerpo”, en Ferreira J. y Scribano A. (Edit. Comp.), *Cuerpos en concierto: diferencias, desigualdades y disconformidades*, Editora Universitaria, UIPE, Brasil. p. 155-178. Magallanes G. (2012), “Las formas de experiencias placenteras escolarizadas de sujetos con nivel doctoral”, en Nievas F. (Comp.), *Vida cotidiana, conflicto y estructura social*, ESE-Editora, Buenos Aires, publicación en prensa. Citro S. y Aschieri P. (2012), *Cuerpos en movimiento. Antropología de y desde las danzas*, Editorial Biblos, Buenos Aires. Boito, M. E. (2012) [Solidaridad/es/ y crueldad/es/ de clase. El 'Orden Solidario' como mandato transclasista y la emergencia de figuras de la crueldad](#), ESE-Editora, Córdoba. Cervio A. L. (2012), *Las tramas del sentir. Ensayos desde una sociología de los cuerpos y las emociones*, ESE-Editora, Córdoba.

<sup>15</sup> CFR Harvey, D. (2003), *The New Imperialism*, Oxford University Press.

<sup>16</sup> Como antes si ocurría con el Plan Jefes y Jefas de Hogares Desocupados que comenzó a gestionarse a principios del 2002 en respuesta a la crisis que atravesaba nuestro país. Este

deprime y se anula al sentirse un *cuerpo descartado* por el sistema. A diferencia de ello, la mujer espontáneamente se activa y sale a *gestionar* recursos, no se da permiso para deprimirse ni para sentirse mal. El cuerpo femenino sigue haciendo aun cuando las *soportabilidades* se hicieron callo.

En nuestro país, a partir de 1980 las experiencias y sensaciones que genera el compartir y degustar la comida, aprendidas en la vida vivida, en trayectorias individuales y colectivas, se ven fuertemente intervenidas por el Estado. Éste, a través de sus políticas alimentarias asistenciales (Hintze, 2005), re-definió *las cocinas* de los sectores en situación de pobreza 'beneficiarios' de las anteriores; el tiempo y el espacio dedicado a la comida como así también los vínculos y formas de comensalidad (Cabral, Huergo, Ibañez, 2012).

Entendemos a las políticas alimentarias<sup>17</sup>, como todas aquellas intervenciones estatales diseñadas para incidir en cada uno de los nodos estructurales que hacen a la *problemática alimentaria-nutricional*, la cual condensa: producción, distribución, comercialización, consumo de alimentos y sus efectos en la reproducción biológica y social de la población. Estas políticas enmarcan, principalmente en su dimensión 'consumo de alimentos', a los programas sociales de asistencia alimentaria ya que están direccionados al acceso alimentario familiar. Aquellos generados en tiempo de 'emergencia' llegaron para quedarse, se constituyeron como mecanismos compensatorios que se afianzaron en el tiempo y continúan operando en la actualidad. Al decir de Scribano, son iniciativas que “dejan todo como está, como ‘un-siempre así’” (Scribano, 2010b:44).

Tal es así que desde hace más de dos décadas, los programas sociales alimentarios traducidos en comedores forman parte estructural de la historia alimentaria familiar de los sectores en situación de pobreza, ya sea, siendo éstos una función *contenedora* más de la escuela o bien como una función *contenedora* habitual de las organizaciones barriales. *Contenciones* que *resuelven* en el aquí y en el ahora la materialidad de la práctica de comer. Y, paralelamente, promueven un tipo de sociabilidad a través de la comida que reduce el comer de 'relación social total' (*sensu* Mauss) a la obtención de saciedad fisiológica a partir de la ingesta de una ración calculada técnicamente para ese “beneficiario”. Sin embargo, los resultados de su implementación dan cuenta que en términos concretos *lo-alimentario* no va de la mano con *lo-nutricional*: malnutrición en las estadísticas nutricionales a nivel país en menores de 5 años, tipo de comida que ofrecen de baja densidad nutricional y de baja palatabilidad, precarias inter-acciones que posibilitan, etc. En ese sentido, la primera Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENNyS, 2007) realizada en el año 2005 en nuestro país, para la franja etaria de los niños

---

programa previó como contraprestación al estipendio recibido (\$150 mensuales) las siguientes alternativas: a. Actividades o proyectos comunitarios, b. Terminalidad del ciclo educativo formal. (EGB3/polimodal o primaria/secundaria) a través de los sistemas de educación de adultos, c. Acciones de formación profesional y d. Incorporación a una empresa a través de un contrato de trabajo formal. Todas ellas con una dedicación semanal no inferior a 4 horas diarias. En el año 2008 se produjo el traspaso del señalado Plan al Plan Familias y en el año 2009 este último pasa a la Administración Nacional de Seguridad Social (ANSES), entidad a cargo del pago de la asignación universal por hijo para la protección social. Estos dos últimos planes presentan como destinatarias a las mujeres de los hogares en situación de desocupación y pobreza (a menos que el varón esté solo a cargo de su familia).

<sup>17</sup> Tomamos como punto de partida para esta conceptualización lo que plantea Hintze (2002) configurando ciertamente nuestras propias proximidades y distancias al respecto.

entre los 6 meses y los 5 años de vida da cuenta del siguiente perfil nutricional: una baja prevalencia de desnutrición aguda (bajo peso para la talla),<sup>18</sup> una marcada prevalencia de desnutrición crónica (talla baja para la edad),<sup>19</sup> coexistiendo con crecientes niveles de sobrepeso y obesidad<sup>20</sup> (alto peso para la talla) y deficiencias de micronutrientes,<sup>21</sup> principalmente anemia por déficit de hierro.

Tras décadas de asistencia alimentaria, el *ritual*<sup>22</sup> de la comida en el marco de la familia nuclear y/o extendida se ha ido transformando, a merced de la *necesidad de resolver* la cotidianeidad alimentaria familiar, perdiendo el espacio doméstico e incorporando otras *mesas* a la dinámica del comer: la *mesa* del comedor escolar, la *mesa* del comedor comunitario y la *mesa* del centro de cuidado infantil (Huergo, Ibáñez, 2012).

En lo que respecta a la ciudad de Córdoba podemos destacar la existencia de, al menos, 6 (seis) modalidades de intervenciones alimentarias que se desarrollan –y financian– en el marco del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA).<sup>23</sup> La noción de “beneficiario” inscripta en estas intervenciones estatales habilita para que en este punto se retomen algunas premisas obtenidas del trabajo de campo en Villa La Tela,<sup>24</sup> ciudad de Córdoba. Allí se identificó que la *costumbre* opera como un mecanismo de soportabilidad social y un dispositivo de regulación de las sensaciones (Scribano, 2009);<sup>25</sup> constitutivos de la política del hambre que allí opera. La

<sup>18</sup> Presenta prevalencias marginales: 1.4 %, es decir, aproximadamente 1 cada 100 niños presenta desnutrición aguda (bajo peso para su talla).

<sup>19</sup> Uno de cada 10 niños presenta desnutrición crónica (baja talla para su edad).

<sup>20</sup> Uno de cada 10 niños de Argentina, presenta obesidad (exceso de peso para su talla).

<sup>21</sup> La prevalencia de anemia por déficit de hierro, considerada una forma de desnutrición oculta por déficit de micronutrientes (en este caso, el hierro) en los niños y las niñas de 6 meses a 23 meses es de 34.1%, porcentaje que desciende a 8.9% en los niños de 2 a 5 años. La anemia guarda relación con la ingesta de nutrientes específicos –como ya se mencionó, en este caso el hierro–, con el estado de salud (presencia de parásitos o síndrome de malabsorción) así como también con las condiciones socioeconómicas en que viven los niños.

<sup>22</sup> El tipo de comensalidad que refieren G. Aranda Jiménez y J.A. Esquivel Guerrero (2006) presenta la característica de ritual, entendida como una actividad que simbólicamente se diferencia en acción y propósito de las otras actividades realizadas diariamente. Ello responde a que presenta roles diferenciados y jerárquicos para cada uno de sus protagonistas; en el caso de la alimentación familiar, estos roles influyen en el reparto de los alimentos y las bebidas, se corresponde con una temporalidad especial definida por un momento del día en el que se da lugar al 'estar juntos' y un espacio determinado para su realización.

<sup>23</sup> Así lo detalla la ficha del Informe de: “Transferencia de Fondos Nacionales en el marco del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA) al Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba” elaborado por la Auditoría General de la Nación de la República Argentina, en el año 2009 (para más información: [http://www.agn.gov.ar/informes/fichas/f\\_161bis\\_09\\_11\\_03.pdf](http://www.agn.gov.ar/informes/fichas/f_161bis_09_11_03.pdf)). Cabe destacar que allí también se contemplan refuerzos alimentarios para las escuelas públicas del interior provincial que no serán tenidos en cuenta en el presente trabajo dado que el mismo se circunscribe sólo a la ciudad de Córdoba. El PNSA brinda apoyo financiero nacional a las provincias para que realicen estrategias 'compensatorias' de seguridad alimentaria. El organismo nacional que lo ejecuta es la Subsecretaría de Políticas Alimentarias dependiente de la Secretaría de Gestión y Articulación del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

<sup>24</sup> Este enclave urbano situado en la zona oeste de la ciudad de Córdoba, es una de las villas de emergencia más grandes y antiguas de la urbe. Las primeras familias pobladoras datan de aproximadamente el año 1960. El gran crecimiento poblacional ocurre movilizado por dos crisis nacionales; décadas del '80-90 y 2001.

<sup>25</sup> Los mecanismos y dispositivos señalados son un gozne práctico y procedimental donde se instancian los cruces entre emociones y cuerpos. Entre ellos existen dos que, desde un punto

*costumbre* como repetición de ausencias en la *práctica de comer* se hace cuerpo, se naturaliza como paisaje social cotidiano. Estas ausencias remiten no sólo a nutrientes (densidad nutricional)<sup>26</sup> sino a los sentidos tanto corporales (palatabilidad, hedonismo) como sociales (interaccionales) asociados al apetito bio-cultural que se busca satisfacer comiendo (Contreras Hernández y Arnaiz, 2005).

Las familias de Villa La Tela desde que se levantan hasta que se acuestan conviven y aprehenden a vivir con la 'falta'. Esto implica una distancia entre:

a) necesidades alimentarias y satisfactores disponibles, situación que 'obliga' a realizar *ajustes alimentario-nutricionales*<sup>27</sup> intra-familiares y a "inventar" con lo que se tenga una comida. Las preparaciones más frecuentes son las de olla, es decir, preparaciones consideradas "rendidoras" dado que permiten "mezclar" muchos alimentos evitando desperdicios. El objetivo primordial es "llenar la panza", mientras que el placer y lo considerado culturalmente nutritivo no siempre se encuentran dentro del marco de lo *posible*.

b) *cocina o sistema culinario familiar*<sup>28</sup> (Fischer, 1995) y necesidad de recurrir al Estado para poder 'alimentarse', denotando la no-autonomía de la primera;

c) lo que la publicidad estipula a través del discurso autorizado de profesionales de la salud acerca de qué es 'comer bien' y lo que a nivel familiar es 'posible de comer'. En esta dirección, al dialogar con las familias sobre sus *cocinas*, inmediatamente éstas preguntaron por el interés de abordar un tema como el de la alimentación con ellas (en tanto productoras de esos haceres), sobre todo proviniendo quién interrogaba de las Ciencias de la Nutrición. Si bien las familias (adultos) no se consideran portavoces 'válidos/legítimos' en relación al *comer*, "*no salimos del guiso ni del fideo*", aparece en los relatos de muchos jóvenes el querer ser "chef".<sup>29</sup> Frente a la monotonía alimentaria

---

de vista sociológico, adquieren relevancia: *las fantasías* y los *fantasmas sociales*; unas son el reverso de los otros, ambas 'prácticas' hacen referencia a la denegación sistemática de los conflictos sociales. Scribano (2009) refiere que los esquemas interpretativos (*sensu*Giddens) y los habitus (*sensu* Bourdieu) son las construcciones conceptuales que más se aproximan a los conceptos anteriores.

<sup>26</sup> Pone en relación la cantidad de micronutrientes (vitaminas y minerales) que aportan los alimentos consumidos con las calorías totales provistas por los mismos. Las sociedades modernas se caracterizan por ofrecer energía barata (calorías totales) y nutrientes caros (vitaminas, minerales, proteínas de origen animal, ácidos grasos esenciales).

<sup>27</sup> Los niños son priorizados a la hora de comer, particularmente los más pequeños. Asimismo, el varón, sobre todo, si está desarrollando actividades laborales. El *ajuste alimentario-nutricional* se realiza a través de -la mediación- del *cuerpo* de las mujeres que suprimen comidas y las reemplazan por mate dulce y pan (criollo o común). A la hora de hablar sobre ello, emerge: "estoy *acostumbrada* a no comer", "con mi marido estamos *acostumbrados* a comer sólo a la noche". Este "ajuste" se vincula a lo que P. Aguirre (2006) considera una práctica alimentaria de "auto-explotación".

<sup>28</sup> La normativa socialmente construida que organiza y comanda nuestra práctica de comer.

<sup>29</sup> La curiosidad de comer "sushi" como lugar cognitivo-emocional señala las tensiones entre imaginarios hegemónicos referidos a la práctica de comer y las (im)posibilidades de inscribirse subjetivamente en ellos. El deseo de ascenso social comiendo *diferente*, o bien, como una forma para igualar o imitar a una clase considerada superior ha sido uno de los grandes motores de transformación de la alimentación (Hernández Contreras y Arnaiz, 2005). La señalada curiosidad de probar lo que comen 'otras' clases sociales (altas) asociadas al mundo gourmet (medios de comunicación mediante) no se refleja tan marcadamente en los adultos (Huerco, 2010).

cotidiana familiar se evidencia una imposibilidad de imaginar una ampliación de la paleta del *flavour* (Fischler, 1995) por otra vía que no sea la gastronomía profesional. Cuando la ausencia se transforma en norma se genera dolor social que se hace cuerpo –callo- a través de la *costumbre*. Las condiciones de perceptibilidad del cuerpo están socialmente determinadas por la *posibilidad* de producir, administrar, distribuir energía –tanto corporal como social- en estado de disponibilidad (Scribano, 2007).

La capacidad estructurante de las experiencias alimentario del ayer se traducen en el hoy-mañana bajo la forma de *costumbre*; sea ésta del tipo que sea. Si se profundiza en esta noción, se llega a su origen a partir del latín *consuetudo*, palabra usada en derecho romano para referirse a: “leyes no escritas: conducta que sigue la gente constantemente y la convicción de esa gente que esa conducta es obligatoria”, “costumbre de antepasados”, “las costumbres morales son un tácito acuerdo del pueblo arraigado tras una larga práctica”. Son tácitas, no están escritas pero operan diacrónicamente en todas las prácticas del hacer cotidiano de la vida a través de la mediación del cuerpo (en tanto objeto sociológico) (Scribano, Eynard, 2011).

Una de sus lógicas para operar es la conjugación de fantasmas y fantasías sociales vinculados a la falta de comida y al ser 'beneficiario'. La desnutrición infantil se presenta como un *fantasma* equivalente a la muerte que merodea la sensibilidad de las madres; agentes socialmente responsables de la alimentación y salud del niño. En ese sentido, la presentación social de un niño 'saludable', en tanto cuerpo-individuo (Scribano, 2007), es aquél adjetivado como “cachetón-regordete”. Las explicaciones que las mismas madres dan frente a ello giran alrededor del carácter per-formativo de los discursos de tinte culpabilizador que estos colectivos sociales reciben tanto de la academia, como del sistema de salud y de los medios de comunicación; moldeados al interior del Modelo Médico Hegemónico (MMH).<sup>30</sup> A través de estas prédicas 'del afuera' se conecta: pobreza, desnutrición, irresponsabilidad de la familia (madres principalmente) y el desenlace fatal de la muerte del niño. El sobrepeso actúa como un factor protector frente a lo anterior (Huergo, 2010).

Por otro lado, aparece el “alivio” de ser ungido por los programas sociales alimentarios estatales, a través de comedores tanto comunitarios como escolares, lo cual implica para muchas familias el garantizarle a sus hijos la comida nutricionalmente más “fuerte” del día, operando esto como una *fantasía* de “salvación”.<sup>31</sup> Lo anterior, ocurre más allá de que se conozcan las características “reales” de esa comida:<sup>32</sup> “es fea, pero por lo menos es algo”, “mientras nos den” (Scribano, Eynard, Huergo, 2012). Las fantasías diluyen el conflicto, invirtiendo el lugar de lo particular como un universal e impiden la

<sup>30</sup> La *imagen del mundo* de la que es portavoz el MMH responde al paradigma mecanicista-empirista– cuyos rasgos distintivos son: biologismo, individualismo, a-historicidad, a-sociabilidad, mercantilismo y eficacia pragmática (Menéndez, 2005).

<sup>31</sup> Antes de la existencia de los comedores escolares y comunitarios, las familias tampoco tenían autonomía para decidir: qué comer, cuánto, con quién, dónde, cuándo. Las familias de Villa La Tela, refieren que “no la pasaban bien”, se abastecían en materia alimentaria a partir de redes entre parientes (sobre todo la abuela materna), vecinos (creando lazos de “familia”), amigos. Aparece aquí el alimento como un estructurador de lazos sociales (Mauss, 1971).

<sup>32</sup> Por ejemplo, una de las entrevistadas utiliza la categoría de “carne abstracta” para describir la comida del PAICOR, haciendo referencia a que no se ve en el plato, se pierde entre el resto de los alimentos.



inclusión de ese sujeto en los terrenos fantaseados.<sup>33</sup> En consecuencia, al interrogar acerca de la proyección de sus *cocinas* hacia un tiempo futuro, en términos de deseos o necesidades en materia alimentaria, ninguno de los entrevistados adultos pudo hacer propia esa interpelación.

De esta manera, la *reproducción alimentaria-nutricional familiar* en contextos de pobreza está intervenida por dispositivos de evitación del conflicto (frente a la no-autonomía alimentaria) inherentes al funcionamiento del sistema capitalista (y sus políticas del cuerpo y las emociones asociadas) desde los primeros años de vida, etapa en la que se sella a fuego el marco normativo de nuestras *cocinas*. Y, a partir de lo cual se discrimina en materia alimentaria-nutricional aquello posible de lo im-posible, aquello pensado de lo im-pensado.<sup>34</sup> Si bien la infancia es una etapa clave, los aludidos dispositivos afectan y atraviesan al cuerpo, a lo largo de todo su ciclo biológico y de inter-acciones sociales.

A pesar de las particularidades de género antes referidas, tanto mujeres como varones en tanto adultos viviendo en condición de privación material de sus existencias, naturalizaron que no hay un más allá de sus actuales prácticas de comer; para ninguna de las dimensiones simultáneamente implicadas en el acto de incorporación de alimentos: biológica y social. Tal es así que han logrado racionalizar sus *preferencias alimentarias* en el marco de lo *posible*: se quiere y se elige *lo que se puede*: el mate dulce, con o sin pan, es un fiel compañero a lo largo del día, si hay “algo” se come sino no. Han naturalizado la comida que “llena la panza” como la única posibilidad cotidiana tanto biológica como social.

### **“Agenda” de indagaciones posibles sobre las interacciones entre estos dos mundos del comer**

Como puede intuirse, sin ninguna pretensión de exhaustividad y renegando de toda binaridad posible, estos dos mundos revelan lo que hay en ellos de las formas actuales de gestión de las políticas de los cuerpos/emociones.

El primer nodo de las redes de estructuración de la vida que se hace evidente es el que refiere a la disipación conflictual y obturación de autonomía que implicaría que los sujetos se preguntasen por ¿Quién produce y distribuye las fuentes de energías que implica el alimentarse? Sea por la vía de mercantilizar la “participación” en un mundo de sensaciones, sea por el camino de la “panza llena” como un “estar siendo” con rango de imperativo cotidiano lo que queda in-cuestionado es ¿Quiénes producen esos mundos?

El segundo nodo se elabora desde el trabajo/gestión sobre (y de) las sensaciones de las sensaciones. Cuestión que muestra a las claras la enorme preocupación sobre la necesidad anular/obturar las sensaciones que implica el alimentarse replazándola por la “administración” de la mismas desde las sensaciones de esas sensaciones. La sensación de llenar la olla escamotea pero a la vez reproduce las sensaciones que implican los criterios/volúmenes de saciedad. La sensación de salir a comer aun al riesgo de que “me arranquen la cabeza” sustituye la oferta mercantil de participar de un nuevo mundo de las

---

<sup>33</sup> Reforzándose esa sensación a partir de la limpieza de padrones realizada en el año 2011, la cual dejó afuera a 20.000 niños. Ello ocurrió luego de cotejar los datos que constaban en la ficha socio-económica de solicitud del PAICOR con el Sistema de Identificación Nacional Tributario y Social (Sintys).

<sup>34</sup> CFR Bourdieu, 1988.

sensaciones. Aparece así una cartografía de las sensibilidades que demanda preguntarse por ¿Quiénes pueden administrar las sensaciones del alimentarse?

El tercer nodo se constituye entre las tramas superpuestas de los fantasmas y fantasías sociales que comparten los “dos mundos”: la fantasía de comer algo diferente con el fantasma de pasar hambre. Lo diferente como signo de distinción que permite contradecir lo horroroso de la vida de todos los días como un flujo permanente de pérdida de autonomía y el hambre como el escandaloso fantasma que bordea el minimalismo gourmet y la segregación racializante del asistido. En este contexto deviene urgente hacerse la pregunta sobre ¿Cómo se elaboran los fantasmas y fantasías alrededor del hambre?

Desde estos tres nodos (y varios más que por cuestión de espacio no explicitamos aquí) emerge la urgencia de seguir pensando desde las ciencias sociales cómo se relacionan el mundo gourmet y el de la comida asistida rompiendo con las naturalizaciones doxicas de “vivenciarlos” como paradójicos y distantes.

## Bibliografía

AGUIRRE, P. (2006), *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*, 2 da. edición, Miño Dávila, Ciepp, Buenos Aires.

\_\_\_\_\_ (2009) Comida y comensales. Representaciones acerca de los alimentos, la comida y el cuerpo en diferentes sectores de ingreso del AMBA, en *Buscando Señales. Lecturas sobre nuevos hábitos de Consumo Cultural*. Córdoba, Centro Cultural España-Córdoba.

ANSALDI, Waldo (2004), “Comer con franqueza y comer con distinción. Las formas clasistas de comer”, en *Estudios N° 15*. Córdoba: CEA-Universidad Nacional de Córdoba

ARANDA JIMÉNEZ G., Esquivel Guerrero J.A. (2006), “Ritual funerario y comensalidad en las sociedades de la edad del bronce del sureste peninsular: La cultura del Argar”, *Revista Trabajos de Prehistoria* N° 2, p. 117-133.

BARTOLOMÉ, L. (1983), “Estrategias adaptativas de los pobres urbanos: el efecto “entrópico” de la relocalización compulsiva”. En: *Ponencia presentada en el XI Congreso de Ciencias Etnológicas y Antropológicas, Canadá*.

BAUMAN, Zygmunt (2007), *Vida de consumo*, Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

BOITO, E., Huergo J. (2011), “El hambre como punto de origen y de llegada de las políticas alimentarias vigentes”, en *Boletín Científico Sapiens Research*, vol. 1 (2), p. 49-53.

BORSOTTI, C (1981), “La organización social de la reproducción de los agentes sociales, las unidades familiares y sus estrategias”, en: *Demografía y Economía*, vol. XV, n° 2 (46), México.

BOURDIEU, P (1988 [1979]), *La Distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, Madrid.

BRILLANT-SAVARIN, A (2005), *Fisiología del gusto*. Buenos Aires: Andrómeda.

BRUERA, M (2005), *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura*, Buenos Aires: Paidós.

BRUERA, M (2006) *La Argentina fermentada. Vino, alimentación y cultura*. Buenos Aires, Paidós.

- BUSDIECKER S., Castillo C., Salas I. (2000), "Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica, en *Rev. chil. pediatr.*, vol. 71, n1, p.5-11 Disponible en: <[http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0370-41062000000100003&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0370-41062000000100003&lng=es&nrm=iso)>. ISSN 0370-4106. doi: 10.4067/S0370-41062000000100003 (en línea, junio 2012).
- CABRAL X., Huergo J., Ibanez I. (2012), "Políticas alimentarias en el avance de la frontera sojera: cuerpo(s) y disponibilidad(es) de la geometría colonial", en *Papeles del CEIC*, n° 78, CEIC (Centro de Estudios sobre la Identidad Colectiva), Universidad del País Vasco. Disponible en: <http://www.identidadcolectiva.es/pdf/78.pdf> (en línea, mayo 2012).
- CALDERÓN-PRADA A y Espinosa, Agustín (2008). "Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de lima" en *La ScientificElectronic Library Online - SciELO Perú* Recibido: 16 de Octubre de 2008 Aceptado: 31 de Enero de 2009 ISSN: 1729 – 4827 Consultado en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/liber/v15n1/a03v15n1.pdf>
- COELHO, M. y Glas AL. (2003), "Sociedad productiva/Sociedad reproductiva". En: *El sostén de los hogares. Trabajo, participación social y relaciones de género*, Ateneo. Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Buenos Aires. p. 6-10.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ J., Arnáiz M. G., (2005), *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona.
- FISCHLER C., (1995 [1990]). *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona.
- \_\_\_\_\_ (2010) "Gastro-nomía y gastro-nomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". Disponible en: <http://hdl.handle.net/1048/6789>. (En línea agosto 2011)
- GARROTE, N. (1997), "Una propuesta para el estudios de la alimentación: las estrategias alimentarias, en *Antropología y práctica médica*, INALP (Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano), Buenos Aires.
- GIRI, B. (2003), "Hogares y familias", en: *El sostén de los hogares. Trabajo, participación social y relaciones de género*. Ateneo. Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Buenos Aires. p. 11-15.
- GUTIÉRREZ, A. (2005), *Pobre, Como Siempre... Estrategias de reproducción social en la pobreza. Un estudio de caso*, Ferreira, Córdoba.
- HERKOVITS, D. (2008), *La construcción de la malnutrición Infantil: Una Etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de la Ciudad de Buenos Aires*, CEDES – FLACSO, Argentina.
- HINTZE, S. (1989), *Estrategias alimentarias de sobrevivencia 1 y 2. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires*, Centro Editor de América Latina, Buenos Aires.
- HINTZE, S. (1997), "Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario", en Álvarez M. y Pinotti LV., *Procesos Socioculturales y Alimentación*. Ediciones del Sol, Buenos Aires. p. 11-33.
- HINTZE, S. (2005), *La problemática del acceso a los alimentos*, Facultad de Ciencias Económicas (FCE), Universidad Buenos Aires (UBA), Buenos Aires, Argentina.

www.econ.uba.ar/planfenix/docnews/III/Políticas%20alimentarias/Hintze.pdf (en línea, febrero de 2010).

HINTZE S., Chiara M. y Di Virgilio M. (2002), "Políticas alimentarias", en *Jornadas de Discusión: Hacia el Plan Fénix. De la crisis actual al crecimiento con equidad*, FCE-UBA, abril.

IWASAKI, Fernando (2012). "El loco filantrópico" en *Diario El País*, 6 de febrero de 2012 Madrid, España. Disponible en: [http://cultura.elpais.com/cultura/2012/02/06/actualidad/1328527830\\_830076.html](http://cultura.elpais.com/cultura/2012/02/06/actualidad/1328527830_830076.html)

HUERGO J. (2010), "Proceso de Construcción de autonomía en materia de seguridad alimentaria y nutricional, Tesis de Maestría en Formulación y Desarrollo de Estrategias Públicas y Privadas", Centro de Estudios Avanzados (CEA), Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Córdoba, Argentina.

HUERGO J, Ibáñez I (2012), "La comensalidad de niños y niñas en comedores: Hábitats, gramáticas culinarias, cuerpos y emociones". 2nd. ISA Forum of Sociology. Social Justice & Democratization. International Sociological Association. Buenos Aires, Argentina.

LAVA, M. P. (2012) "Des-mitificando el dicho popular: sobre el gusto no hay nada escrito" Disponible en : <http://Las.tramas.del.sentir.Ensayos.desde.una.sociología.de.los.cuerpos.y.las.emociones.p.215-244>. Editorial Estudios Sociológicos. Argentina

MAUSS, M. (1971), "Ensayo sobre los Dones. Razón y Forma del Cambio en las Sociedades Primitivas", en *Sociología y Antropología*. Tecnos, Madrid.

MELUCCI, A. (1994) *Asumir un compromiso: identidad y movilización en los movimientos sociales*, en Zona Abierta N° 69, 1994.

MENÉNDEZ E., (2005), "The Medical Model and Worker's Health", *SaludColectiva*, 1 (1); p. 9-32. Disponible en: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-82652005000100002&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-82652005000100002&lng=es&nrm=iso) (en línea, febrero 2012).

MINTZ, S. (1999), "La comida como un campo de combate ideológico", en *Conferencia de clausura del VIII de Antropoloxía. Homenaje a la XeraciónNós*, Santiago de Compostela.

SAENZ A. y Di Paula J. (1981), "Precisiones teórico-metodológicas sobre la noción de estrategias de existencia, en: *Demografía y Economía*, México; XV, nº 2 (46), México.

SAMAJA J., (2009), *Epistemología de la salud*, Lugar, Buenos Aires.

SCRIBANO, A. (2002), *De gurúes, Profetas e Ingenieros*, Ensayos de Sociología y Filosofía, Editorial Copiar, Córdoba.

\_\_\_\_\_ (2003), *Una Voz de Muchas Voces. Acción Colectiva y Organizaciones de Base*, SERVIPROH, Córdoba.

\_\_\_\_\_ (2005), "La batalla de los cuerpos: ensayo sobre la simbólica de la pobreza en un contexto neo-colonial", en A. Scribano A (Comp.), *Itinerarios de la Protesta y del Conflicto Social*, Centro de Estudios Avanzados (CEA), Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Instituto Académico Pedagógico de Ciencias Sociales, UNVM, Editorial Copiar, Córdoba, Argentina.

\_\_\_\_\_ (2007), "La sociedad hecho callo: conflictividad, dolor social y regulación de las sensaciones", en: Scribano A (Comp.), *Mapeando Interiores. Cuerpo, Conflicto y Sensaciones*. CEA-UNC. Jorge Sarmiento Editor, Córdoba.

\_\_\_\_\_ (2008), *El Proceso de Investigación Social Cualitativo*, Prometeo, Buenos Aires.

\_\_\_\_\_ (2009), "Capitalismo, cuerpo, sensaciones y conocimiento: desafíos de una Latinoamérica interrogada", en Mejía Navarrete (editor), *Sociedad, cultura y cambio en América Latina*, Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú. p. 89-110

\_\_\_\_\_ (2011) "Movimientos Sociales, Procesos Políticos y Conflicto Social: Escenarios en disputa". En *Boletín Oteaiken* N 11. Disponible en [Www.accioncolectiva.com.ar](http://www.accioncolectiva.com.ar)

SCRIBANO A. y Boito M.E. (2010), "La ciudad sitiada: una reflexión sobre imágenes que expresan el carácter neo-colonial de la ciudad (Córdoba, 2010)", en *Actual Marx Intervenciones*, N° 9.

SCRIBANO, A. Eynard, M. (2011). Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límite del cuerpo). En: *Boletín Científico Sapiens Research*, Vol. 1 (2), pp. 65-69.

SCRIBANO A., Huergo J., Eynard M. (2010), "El hambre como problema colonial: Fantasmas, Fantasías sociales y Regulación de las Sensaciones en la Argentina después del 2001", en A. Scribano y M.E. Boito (Comps.), *El purgatorio que no fue. Acciones profanas entre la esperanza y la soportabilidad*, Editorial CICCUS, Buenos Aires, Argentina, p. 23-51.

SCRIBANO A., Eynard M., Huergo J. (2010), "Alimentación, energía y depredación de los bienes comunes: la invisibilidad de la expropiación colonial.", en *Boletín Oteaiken*, Programa Acción Colectiva y Conflicto Social, Centro de Estudios Avanzados (CEA) UE-CONICET/Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Córdoba, Argentina, vol. IX, núm 5, pp. 26-45. Disponible en: <http://onteaiken.com.ar/ver/boletin9/1-1.pdf> (en línea, junio 2012).

SCRIBANO A., Eynard M, Huergo J. (2012), "Pobreza, saciedad y sensaciones: producción y circulación de alimentos en el programa social alimentario PAICOR de Córdoba (Argentina). Ponencia presentada en la Reunión científica: Comida y amor. Miradas interdisciplinarias. 34° Conferencia Internacional ICAF, organizada por Grupo de Investigación Bienestar y Capital Social (BYCS) & International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), Daroca (Zaragoza), España. 8 al 11 de mayo de 2012.

SCRIBANO A. y Aimar L. (2012), "Geometrías de los cuerpos. Distancias, proximidades y sensibilidades", en *Revista Latinoamericana de Cuerpos, Emociones y Sociedad – RELACES*, N°9, Año 4, p. 28-37.

TORRADO, S. (1981), "Sobre los conceptos de 'Estrategias familiares de vida' y 'Proceso de reproducción de la fuerza de trabajo'. Notas teórico-metodológicas, en: *Economía y Demografía*, México; vol. XV, n° 2 (46).

VALDERRAMA, M. (2009) "El boom de la cocina peruana" en *Del hortelano su perro. Sin espacio ni tiempo histórico*. Perú Hoy, N° 15. Lima. DESCO Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo. Disponible en: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Peru/desco/20100312102627/08>

VEBLEN, T. (2004 [1899]) *Teoría de la clase ociosa*, Fondo de Cultura Económica, México.

WAINERMAN, C. (2003), "Mercado de trabajo, familia y género", En: *El sostén de los hogares. Trabajo, participación social y relaciones de género*. Ateneo, Secretaría de Desarrollo Social del Gobierno de Buenos Aires. p. 36-38.