

Comer en la oficina: una búsqueda en torno al comer cotidiano de mujeres trabajadoras en oficinas de la Ciudad de Buenos Aires.

Aldana Boragnio.

Cita:

Aldana Boragnio (2015). *Comer en la oficina: una búsqueda en torno al comer cotidiano de mujeres trabajadoras en oficinas de la Ciudad de Buenos Aires. XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-061/187>

Comer en la oficina: una búsqueda en torno "al comer" cotidiano de trabajadores en oficinas de la Ciudad de Buenos Aires.¹

Aldana Boragnio

IIGG-UBA/ CIES

boragnio@gmail.com

Resumen

Siendo la alimentación una conducta diferenciable a la práctica del comer, es necesario observar el complejo sistema de relaciones socioculturales, de cohesión y de conflictividad que se constituye en torno a esta última. Si nos centramos en los hábitos alimenticios de la población urbana, es imposible dejar de lado el consumo de alimentos en el ámbito laboral, dónde no sólo las personas pasan aproximadamente un tercio de su día, sino donde se configuran relaciones sociales particulares. En este sentido presentamos una aproximación al proyecto de tesis de maestría en curso, “Comer en la oficina: emociones, comensalidades y prácticas en torno “al comer” de mujeres jóvenes en el ámbito de la administración pública nacional”, donde se pretende abordar el consumo alimenticio y las prácticas específicas que se llevan a cabo en las oficinas públicas de ministerios de la Nación Argentina ubicados en la Ciudad de Buenos Aires.

Palabras claves: comensalidad, alimentación, cuerpos y emociones, trabajo, oficinas

Introducción

La alimentación humana es una temática compleja ya que rápidamente se nos aparece como un mero hecho natural y fisiológico del ser humano. Pero la alimentación no sólo es una de las necesidades básicas inevitables, sino que el hecho alimentario (Sammartino, 2006) se

¹ El presente trabajo surge del trabajo llevado a cabo en el Grupo de Estudios sobre Sociología de las Emociones y los Cuerpos (GESEC) del Instituto de Investigaciones Gino Germani, y en el Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos (CIES); y se enmarca en el desarrollo de mi proyecto tesis de maestría “Comer en la oficina: emociones, comensalidades y prácticas en torno “al comer” de trabajadores en el ámbito de la administración pública nacional”.

origina en la tensión entre el cuerpo biológico que necesita ingerir nutrientes y las relaciones sociales necesarias para que esto ocurra.

Hace una decena de miles de años, con la aparición de la agricultura (Goudsblom, 1995; Fischler, 2010) no sólo se modificó el modo de comer sino que aumentó la cantidad de alimentos disponibles y se ampliaron las posibilidades de almacenaje de los mismos. Este proceso brindó las bases para que, entre otras cosas, se produzca la cada vez mayor especialización de la producción agrícola. Este proceso histórico fue variando en intensidad hasta llegar a niveles impensados con la llamada “Revolución Verde”², que llevó al modelo de producción de monocultivo como idea del único modelo posible de producción de alimentos a nivel mundial.

Pero no sólo se debe tener en cuenta a los procesos tecnológicos-económicos, los constreñimientos socio culturales influyen en forma notable en los procesos de la alimentación. Desde la antigüedad se puede ver que la alimentación se encontró organizada en relación estrecha con la cultura y con la religión, estableciendo la separación entre puro e impuro que, a su vez, da lugar a lo comestible y lo incomedible (Fischler, 2010). Esta asignación se basó tanto en la disponibilidad ecológica-demográfica de alimentos como también en base a la carga simbólica que le imprime cada sociedad.

Actualmente, con el modelo de producción de alimentos global, dejó de ser la ubicación geográfica y las características climáticas limitaciones para la producción y el consumo de ciertos alimentos (Fischler, 1995).

La comida, atravesando nuestras vidas desde el día cero, se convierte en una realidad práctica a la vez que se le cuelan todas las condiciones sociales que la sitúan geográfica, temporal y culturalmente (Aguirre, 2006). Por lo tanto, pensar la alimentación sociológicamente nos permite pensarla como el complejo sistema de relaciones socioculturales que es.

En estas páginas buscamos plantear algunas reflexiones de tipo teórico-conceptual que brinden herramientas para pensar la complejidad del hecho alimentario ubicándolo específicamente en el contexto laboral.

Modernidad alimenticia

La publicidad tiene un lugar muy importante siempre que hablemos de alimentación en ámbitos urbanos. En la cultura urbana occidental globalizada, la publicidad es un medio que

² “Revolución verde” es la denominación usada internacionalmente para describir el importante incremento de la productividad agrícola de alimentos que se dio entre 1940 y 1970 en Estados Unidos, extendiéndose a varios países. Esta consistió en la siembra de variedades mejoradas de maíz, trigo y otros granos bajo la forma de monocultivo, con la utilización de grandes cantidades de agua, fertilizantes y plaguicidas.

fomenta, desarrolla y colabora para producir los alimentos que son posibles de ser convertidos en mercancías formando parte del mercado global. Como primer resultado de esta mercantilización globalizada, se va generando un flujo homogeneizador y normalizador tanto de los alimentos como de los discursos sobre éstos.

y permitió que se presente ligada a la idea

La industrialización cada vez mayor de lo agro-alimentario y el sistema actual de producción sostuvo la idea de abundancia de alimentos. A la vez, permitió que esta idea de abundancia se sostenga junto a la idea de la satisfacción “libre” de los deseos alimentarios (Fischler, 2010). En este sentido, siguiendo a Fischler (1995) y a Herrera Racionero (2009), podemos pensar que el comer se convirtió en una práctica que aparece centrada en la libre elección del sujeto, pero sobre la cual existen diferentes actores –como pueden ser los expertos nutrición, los cocineros, el mercado y la publicidad– que poseen un poder del que no puede decirse que sea menor que el ejercido anteriormente por la religión, la cultura o los impedimentos estacionales/geográficos.

Para pensar cómo se comenzó a instaurar esta nueva forma de coacción que podría pasar como más invisibilizada, es importante preguntarnos por el proceso de mercantilización de los alimentos. Estos procesos se encuentran estrechamente relacionados con los cambios sociales de cada época; y es por ello que las publicidades de alimentos nos ayudan a observar cómo fue el proceso que dio lugar a este nuevo comensal-consumidor (Fischler, 2010; Herrera Racionero, 2009).

Díaz-Méndez y González-Álvarez (2013) desarrollan una interesante cronología histórica durante el periodo 1960-2010, acerca de cómo la publicidad sigue los cambios de la época ayudando a construir al nuevo consumidor. Aunque este trabajo está realizado sobre publicidad gráfica en España, se comentarán brevemente, y a grandes rasgos, algunos puntos que resultan centrales para poder pensar nuestra realidad con las especificidades de la región.

A principios de la década del 60 el discurso publicitario de la alimentación estaba centrado en introducir la modernidad a través de la rapidez de la preparación de las comidas. El gran reto de la época fue presentar a la industria alimentaria como un símbolo de modernidad, ligada a una nueva alimentación que era “pensada por la ciencia” (Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2013).

En los años 70's, las marcas de los alimentos se terminan de consolidar como la garantía de seguridad de los productos a consumir; siendo en la década del 80 donde se completa el quiebre entre el ámbito productivo y el consumidor. Así, durante estos años se consolida el lugar de industria como el principal ofertador de alimentos.

La última década del siglo encuentra a la industria consolidada como el único ofertador de alimentos al mismo tiempo que la globalización se instala en todos los ámbitos de la vida. Durante ese periodo se da un fuerte crecimiento –tanto en Europa como en Argentina– de productos importados, especialmente provenientes de Estados Unidos (Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2013). Estos hechos participan de una homogeneización alimenticia-industrial a nivel global que comienza a generarse en estos años.

Con el inicio del siglo XXI y luego de la crisis alimentaria global conocida como “el mal de la vaca loca”³, va apareciendo lentamente la salud como valor regulador del modo de alimentación. El discurso de la ciencia médica impregna los discursos alimentarios de la estos años sumando información sobre los efectos beneficiosos de los alimentos (Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2013).

Comer hoy

Las urbes de la actual fase de capitalismo neo-colonial y dependiente ofrecen múltiples versiones de vivencialidades diferenciales en la latencia o manifestación de sensaciones, en las opciones de modo de vida, hábitos de consumo y normas culturales, confiriéndole a la calidad de vida urbana un aura de libertad de elección a la vez que se configuran como ciudades cada vez más divididas, fragmentadas y proclives al conflicto (Harvey, 2013). Si podemos encontrar una particularidad, hoy, en esta “ciudad colonial” (Quijano, 2000) en relación al consumo de comida, es que conviven en el mismo espacio el Fast Food, el Slow Food, las dietas vegetarianas, la cocina de autor y los diversos tipos del hambre que desarrolla De Castro (1962).⁴

Enfocándonos en la Argentina, el sistema neoliberal estructuró al país como una región periférica dentro del capitalismo global, que lo ubicó en una posición subalterna con características particulares, entre las cuales encontramos una relación entre amplios sectores de la población con malnutrición, por un lado, y “(...) la producción extractivo-depredatoria de commodities para el mercado mundial” (Eynard, 2010: 99) por el otro.

³ En 1996 aparece la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), conocida como “el mal de la vaca loca”, lo que genera rápidamente una desconfianza generalizada, a nivel global, hacia las empresas agroalimentarias y a los dudosos procedimientos en el manejo de los alimentos por parte de los productores.

⁴ Siguiendo a De Castro, el hambre es un fenómeno de gran variabilidad, el cual posee diversos matices. Entre los principales tipos de hambre que toma el régimen alimenticio actual se encuentran: el hambre aguda, el hambre crónica y el hambre oculta. Ésta última refiere al hambre como un hecho primariamente social ya que es la forma de fabricación humana.

A la vez, si consideramos el análisis de la seguridad alimentaria⁵ luego del 2001, podemos ver que se produjo una crisis manifestada por la caída de la capacidad de acceso a los alimentos, aumento de los precios, desempleo y disminución de los ingresos. Es importante tener en cuenta que al ser la población mayoritariamente urbana, los sujetos se ven con la única posibilidad de acceder a los alimentos a través de mecanismos de mercado.

A partir de esto podemos comprender cómo estos hechos influyeron en la conformación de las nuevas diferencias en la alimentación donde los sectores medios y altos mantuvieron el patrón alimentario, mientras que los sectores menos favorecidos perdieron variedad en sus canastas de consumo.

Por un lado, encontramos “(...) un mundo gourmet donde 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-que-se-puede’” (Bertone, Eynard, Huergo y Lava, 2013: 2). En este sentido, podemos decir que se delimitaron dos patrones de consumo bien diferenciados, la “comida de pobres” y la “comida de ricos” (Aguirre, 2006).

Al mismo tiempo que se desarrollan estas diferencialidades claras entre sectores sociales opuestos, también es posible encontrar una gran cantidad de personas –mayormente en estratos medios y medios bajos– que consumen una mezcla de nutrientes y energía al mismo tiempo. Este mercado se organiza bajo el foco de la publicidad que fomenta un consumo que se basa en la convivencia entre varios discursos alimenticios entrelazados y al que podríamos llamar “de comer lo que me gusta”. Sobre esta idea de comer lo que genera placer inmediato se sustenta una industria alimenticia principalmente dirigida a la niñez y adolescencia, y que se basa en la comida “chatarra”, alimentos grasos y bebidas azucaradas (Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2013).

Desde los últimos 20 años asistimos a un cambio en los discursos, las prácticas, los consumos, la producción y las políticas públicas en torno a la alimentación y la comida. La aparición de canales televisivos específicos sobre cocina, revistas, páginas webs, la proliferación de discursos de “alta cocina”, vegetarianismo, la comida “orgánica”, junto al auge mediático de diversas dietas (veganismo, dieta “raw”) que sumado al constante avance del “Fast food”, lo “Light” y el movimiento de “Slow Food” en todo el mundo (Sassatelli y Davolio, 2010),

⁵ En la actualidad este concepto, que surge en los años 70, se centra en el acceso de las personas a los alimentos, considerándose que un hogar está en una situación de seguridad alimentaria cuando sus miembros disponen de manera sostenida alimentos suficientes en cantidad y calidad según las necesidades biológicas. Al mismo tiempo, el concepto de seguridad alimentaria incorpora la disponibilidad de los alimentos, el acceso suficiente a ellos, su “buena” elección, su correcta elaboración, manipulación y conservación y la adecuada distribución dentro del grupo familiar.

posibilitan y configuran relaciones sociales particulares, donde se pueden ver sensibilidades, prácticas y consumos en común tanto como las distancias materiales y sociales que se han consolidado a partir de la sofisticación del paladar de la ciudad (Bruera, 2006).

Este proceso se debe observar junto a la conformación del barrio de Palermo como polo gastronómico, que hace la contraparte del periodo socio-político-económico 2001-2003⁶, en donde “mientras el hambre toma cuerpo de imagen costumbrista del paisaje, los paladares afinan sus gustos haciendo de la distinción de los sabores un valor agregado para el vínculo social y cultural” (Bruera, 2006: 26). De este modo, las distancias materiales y sociales de los diferentes sectores sociales se profundizan a partir de la distinción de la nueva sensibilidad gastronómica. Y es en este proceso de distinción donde la pequeña burguesía encuentra el lugar perfecto para desempeñar el papel de vanguardia en todo lo que tiene que ver con lo que afecta al arte de vivir, centrando su foco en la vida doméstica y el consumo (Bourdieu, 1988).

Sin negar lo fundamental de las variables económicas que condicionan el acceso, debemos considerar que en la cotidianidad las categorías de la cocina son internalizadas a través de los platos de comida que se ofrecen en el hogar. A través de ellos es en donde la combinación de posibilidades de acceso y representaciones da forma a una gramática culinaria (Aguirre, 2005; Fischler, 1995) que enlaza ciertos sabores y ciertas combinaciones de ciertos alimentos (y no otros), con ciertas texturas y temperaturas, en cierto orden, generando el marco normativo de nuestra práctica de comer (Aguirre, 2005).

Siguiendo a Aguirre, podemos remarcar que la identidad social se define y afirma en la diferencia en donde los que piensan y comen como nosotros se distinguen y separan de “los que no son, no comen, no piensan como nosotros, es decir ‘son los otros’” (Aguirre, 2006: 18). Este “nosotros” variará según los estilos de vida y clasificará las prácticas y las percepciones de éstas.

De este modo se constituyen diferenciadamente los grupos sociales que poseen y defienden los mismos valores. Por un lado quienes “saben” valorar y disfrutar de las prácticas ritualizadas del “buen vivir” y los consiguientes sabores, aromas y objetos que lo componen, logrando imponer una economía política de la moral en la cual sus productos son la vía legítima para obtener el bienestar físico, moral y simbólico, acorde al estilo de vida propio de la búsqueda de distinción (Lava, 2012). Y por el otro, quienes, construyen un gusto adecuado

⁶ Para profundizar el análisis de la alta cocina y del “gusto” del estilo de vida de la comensalidad de Palermo, ver Lava, P. y Saenz Valenzuela, M. (2012) Mercantilización de la Experiencia, Estética Palermitana y el “como si” creativo. Claves para una lectura alternativa a los consumos culturales porteños. En *Onteaiken Boletín*. N°14. Año 7. Noviembre. Córdoba. Argentina. <http://onteaiken.com.ar/boletin-14>.

al acceso, haciendo “(...) que se acepte como comida cotidiana lo que de todas maneras estarían obligados a comer porque es lo que se puede (...)” (Aguirre, 2006b: 11).

Alimentación y trabajo

En los últimos años la nutrición, la seguridad alimentaria y la fiabilidad de los alimentos y del agua, tomó un nuevo auge como motivo de preocupación para los organismos internacionales, basándose principalmente en la baja de productividad laboral en relación al rendimiento, las enfermedades crónicas debido a problemas de desnutrición, sobrepeso, el ausentismo y la prevención de riesgos laborales.

En el caso de pensar en los trabajadores, la alimentación durante el horario laboral conlleva una necesidad básica biológica asociada a las capacidades cognitivas y energías disponibles, al tiempo desocupado y al dinero que se destina a adquirir los alimentos. De este modo, la comida y el momento de comer en el ámbito laboral, están en conexión directa con la restauración de las energías de los cuerpos y la disponibilidad de éstas en el proceso de producción. A la vez, es necesario tener en cuenta que comer en el horario laboral implica las distintas maneras en que la biografía personal, los gustos, las elecciones y la comensalidad son puestos en práctica.

En los trabajos de Pierre Bourdieu (1988, 2010) las prácticas del comer y las estrategias alimenticias son distinguibles por los modos de preparación, basados en la economía doméstica y la división de trabajo entre los sexos, por las formas de comportarse en la mesa, los cuales se distinguirán entre la ausencia o presencia de rituales específicos y de etiqueta; y por los productos consumidos, que dependerán de los medios económicos y el capital cultural. Estos habitus (sensu Bourdieu) no sólo son hábitos de gusto o alimentación, que pueden traer consecuencias nutricionales actuales y futuras sino que, como indica Contreras (1995), estarán influenciando la proximidad de las relaciones sociales entre las personas, que se pueden expresar tanto mediante los tipos de alimentos y comidas que comparten juntos, como en la frecuencia de las mismas.

Para comprender el porqué se come lo que se come debemos situar ese acto alimentario en un contexto, en una sociedad, un tiempo y un espacio determinado. En este sentido el comer no sólo es un momento necesario que restaura las energías, brindando los nutrientes necesarios para continuar el día, sino que siguiendo el desarrollo de Gorban (2013), podemos decir que la mesa simboliza el lugar que los sujetos ocupan en la sociedad, basándose en relaciones de poder y autoridad.

Comer en el trabajo

La alimentación en el ámbito laboral se sumó al proceso de racionalización a partir del cual se busca la normalización como eje central que lleva a la eficacia. El fin máximo de este proceso es la eliminación de toda pérdida de tiempo (Ritzer, 1996). Es a partir de ahí que la alimentación en el horario de trabajo puede ser considerada por los empleadores —y hasta por los trabajadores mismos— como un “estorbo”, una “pérdida de tiempo” o el momento improductivo (Wanjek, 2005).

Pero si el trabajador permanece un tercio del día o la mitad de sus horas de vigilia en su lugar de trabajo, es necesario tener en cuenta que las prácticas de alimentación que se llevan a cabo en ese ámbito son de gran relevancia para el proceso de restauración de energías corporales. Al mismo tiempo, las condiciones de trabajo en relación al horario, la lejanía y la ubicación del puesto de trabajo, la estructura edilicia y la actividad realizada, influirán de forma determinante en las condiciones de posibilidad para la alimentación del trabajador (Ormazabal, 2008).

Si se desean conocer los hábitos alimenticios de alguna población urbana, es imprescindible preguntarse por el consumo de alimentos en el ámbito laboral, en donde no sólo es importante detallar la variedad de consumo sino que es necesario observar cómo éste posibilita y configura relaciones sociales particulares. Estudiar estas prácticas no sólo dentro del horario laboral, sino de un espacio compartido casi obligatoriamente, abre nuevos e interesantes interrogantes hacia cómo las prácticas de comensalidad son llevadas a cabo.

Desde la experiencia laboral propia en una oficina pública nacional ubicada en el microcentro de la Ciudad de Buenos Aires, con base en el contexto teórico-conceptual presentado en estas páginas y entendiendo que las diferentes formas de alimentarse influenciaran desigualmente en las energías necesarias en el resto del día y en la disponibilidad de los cuerpos, es que surge plantearse algunas preguntas y reflexiones para pensar la alimentación en el contexto de trabajo.

¿Cómo es la alimentación en las oficinas del microcentro porteño? ¿Qué comidas realizan los trabajadores dentro de su horario laboral y cómo son llevadas a cabo? ¿Cuál es el espacio y el tiempo disponible para ello? ¿Cuál es la combinación nutricional de los alimentos más frecuentemente consumidos dentro del horario laboral? ¿Dónde se adquieren esos alimentos? ¿Cómo es adaptado el presupuesto diario? ¿Se generan prácticas alimentarias colectivas o en conjunto? ¿Con quiénes se comparte la mesa? ¿Qué papel juegan las normas de comensalidad implícitas? ¿Hay normas explícitas?

No se pretende abarcar ni acercarse a todas las preguntas posibles –si es que podría ser posible– sino que se pretende presentar parte del contexto teórico-contextual que guían la tesis de maestría y a partir de los cuales se busca continuar profundizando tanto en los conceptos, como en las preguntas.

A modo de conclusión

Comer es más que alimentarse. Mientras el acto de alimentar queda supeditado al plano biológico, desde el primer instante de vida el comer se diferencia por ser un hecho cultural producto y productor de relaciones sociales. En este sentido, el comer se constituye como un complejo sistema de relaciones socioculturales, de cohesión y de conflictividad social. A partir de ello, podemos pensar que estudiar el comer nos permitirá organizar mapeos de la estructura de las sensibilidades conectándolas a los procesos de diferenciación y distinción social.

En la historia Argentina, desde la década del noventa, se asiste a un proceso de cambio profundo en las pautas de alimentación, en los discursos alimentarios y en los locales comerciales de venta de comidas, transformándose los modos de vinculación y las ideas en torno a la comida y las formas de comer. Al mismo tiempo que se dan variados cambios de carácter nutricional y de los discursos médicos-científicos sobre éstos. Algunas de las transformaciones vistas en distintos espacios geográficos de la Ciudad de Buenos Aires, junto a la proliferación de páginas webs, revistas, *tips* y el culto a la comida gourmet, dan cuenta de este proceso de cambio y nos permite pensar que la gastronomía se convirtió en una variable cultural de relevancia. A partir de estas modificaciones es que “la práctica ritual(izada) del comer y del beber trasciende la necesidad de alimentarse (...) [cargándose] de normas, modos, estilos, estéticas significativas y emotivas, que remiten a otras prácticas sociales transformándose en una práctica relacional” (Lava, 2012: 222).

El proyecto de abordar estas temáticas desde la perspectiva de los estudios sociales sobre los cuerpos y las emociones, permite acercarse a los diferentes modos del comer, adentrándonos en las formas sociales de configuración de la estructura de las emociones en donde la comida forma parte de las tensiones producto de la diferenciación social en relación a qué alimentos se comen, cómo y dónde se comen.

Bibliografía

Aguirre, P. (2005, agosto) *Contribución para el diseño de una política alimentaria*. Trabajo presentado en El Plan Fénix en Vísperas del Segundo Centenario: Una Estrategia Nacional de Desarrollo con Equidad. Buenos Aires, Argentina. http://www.ciepp.org.ar/index.php?page=shop.product_details&flypage=flypage_new1.tpl&product_id=189&category_id=10&option=com_virtuemart&Itemid=1&lang=es&vmcchk=1&Itemid=1

_____ (2006) *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Argentina: Miño y Dávila

_____ (2006b) Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres, en Millán Fuertes, A. A. (comp.) *Arbitrario cultural: racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Barcelona: La Val de Onsera. <http://www.unlp.edu.ar/uploads/docs/Los%20Alimentos%20Rendidores%20y%20el%20Cuerpo%20de%20los%20Pobres%20Patricia%20Aguirre.%20los%20alimentos%20rendidores%20y%20el%20cuerpo.pdf>

Bertone, J.; Eynard, M.; Huergo, J. y Lava, M. (2013, julio) *Un mundo de sensaciones: Las prácticas del comer entre el “placer” y el hambre*. Ponencia presentada en X Jornadas de Sociología de la UBA. Buenos Aires, Argentina. <http://sociologia.studiobam.com.ar/wp-content/uploads/ponencias/1175.pdf>

Bourdieu, P. (1988) *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus

_____ (2010) *El sentido social del gusto. Elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.

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

Contreras, J. (1995) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Edicions Universitat.

De Castro, J. (1962) *Geopolítica del hambre. Ensayo sobre los problemas alimentarios y demográficos del mundo*. Buenos Aires: Solar Hachette

Díaz-Méndez, C. Y González-Álvarez, M. (2013) La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010), en *Empiria. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*. N°25. enero-junio, 2013. pp. 121-145. Madrid, España.

Eynard, M. (2010) La negación del hambre como conjuro. Entrevista a Edgardo Lander, en *Onteaiken, Boletín sobre Prácticas y Estudios de Acción Colectiva, Programa de Estudios de Acción Colectiva y Conflicto Social*. N°10, Noviembre, pp 98-104.

- Fischler, C. (1995), *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- _____ (2010) Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna, en *Gazeta de Antropología*. N°26. http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html
- Gorban, D. (2013) El trabajo doméstico se sienta a la mesa: la comida en la configuración de las relaciones entre empleadores y empleadas de Buenos Aires, en *Revista de Estudios Sociales*, N°45, pp 67-79. Bogotá: Universidad de Los Andes.
- Goudsblom, J. (1995) *Fuego y Civilización*. Chile: Andres Bello.
- Harvey, D. (2013) *Ciudades rebeldes. Del derecho de la ciudad a la revolución urbana*. Madrid: Ediciones Akal.
- Herrera Racionero, P. (2009, mayo) *Otras caras de la modernidad alimentaria*. Ponencia presentada en I Congreso Español de Sociología de la Alimentación. Gijón, España. <http://sociologiadelaalimentacion.es/site/sites/default/files/OTRAS%20CARAS%20DE%20LA%20MODERNIDAD%20ALIMENTARIA.pdf>
- Lava, P. (2012) Desmitificando el dicho popular sobre el gusto no hay nada escrito. En *Las Tramas del Sentir. Ensayos sobre una sociología de los cuerpos y las emociones*. Cervio, A. (Comp.) Estudios Sociológicos Editora. Argentina
- Ormazabal, J. (2008) Alimentación y trabajo. En *La Mutua*. N°20. Sept.2008. pp 151-160
- Quijano, A. (2000) Colonialidad del poder y clasificación social. En *Journal of World-Systems Research*. N° VI, 2, Sumer/Fall 2000. pp. 342-386
- Ritzer, G. (1996) *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona: Ariel.
- Sammartino, G. (2006) La antropología alimentaria, caminos recorridos y caminos por recorrer. En *Culturas, Comunidades y Procesos Urbanos Contemporáneos*. Wilde, G. y Schamber, P. (comp.). Ediciones SB, Paradigma inicial. Buenos Aires.
- Sassatelli, R. y Davolio, F. (2010) Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. En *Journal of Consumer Culture*. SAGE publications.
- Wanjek, C. (2005) *Food at work. Workplace solutions for malnutrition, obesity, and chronic diseases*. Geneva. International Labour Office.