



Llenar el plato en tiempos de COVID (Patagonia Argentina, 2021)

Delia Ana Nin
UNCo y UFLO

Anabella Salomone
UNCo y UFLO

Ana Soledad Inestal
UNCo y UFLO

María Luz Franco
UNCo y UFLO

Yesica Arzamendia
UNCo

Aylén Giraud
UNL

Resumen

El presente artículo se enmarca en el trabajo de investigación "Efectos del aislamiento social preventivo en el ejercicio del derecho a la salud en las infancias argentinas", proyecto aprobado por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), año 2020. El grupo de investigación "Comida y Saberes", junto a profesionales vinculados a la alimentación y la nutrición, trabajó en la Región Patagónica indagando sobre las estrategias de alimentación que las poblaciones con vulnerabilidad alimentaria utilizaron para transitar la pandemia de COVID 19. Los resultados de la presente investigación cualitativa muestran que familias de sectores vulnerables que residen en zonas de la Patagonia argentina reproducen estrategias históricamente utilizadas para llenar el plato. Madres actuales, hijas y nietas de mujeres que atravesaron diferentes crisis alimentarias, que vivieron en pobreza e indigencia, hablan sobre sus comidas desde dos grandes categorías: el relato y el discurso.

Palabras claves: COVID, pobreza, alimentos, conducta alimentaria, asistencia alimentaria

Abstract

This article is part of the research work "Effects of Preventive Social Isolation in the Exercise of the Right to Health in Argentine Childhoods", a project approved by the National Agency for Scientific and Technological Promotion (ANPCyT), year 2020. The research group "Comida y Saberes", together with professionals related to food and nutrition, worked in the

Patagonian region investigating the feeding strategies that families in situations of food vulnerability used to get through the Covid-19 pandemic. The results of qualitative research on the feeding in the vulnerable populations of the Argentine Patagonia show a population that reproduces strategies that have been historically used to fill their plates. Current mothers, daughters and granddaughters of women who went through different food crises, who lived in poverty and destitution, talk about their meals from two key perspectives: the story and the discourse.

Keywords: coronavirus infections, poverty, food, feeding behavior, food assistance

Introducción

La intencionalidad del presente artículo gira en torno a analizar e interpretar cómo determinadas familias lograron (o no) llenar el plato de comida en tiempos de COVID, concibiendo a la alimentación humana como un proceso bio-cultural e histórico. No se busca analizar cualquier plato, sino aquellos platos de comida que se llenan en familias en situación de vulnerabilidad alimentaria residentes en la Patagonia argentina. A través de esta publicación, se presentan resultados cualitativos obtenidos en la investigación realizada por el equipo de alimentación “Comida y Saberes”, en el marco del proyecto PISAC - COVID 19: “Efectos del aislamiento social preventivo en el ejercicio del derecho a la salud en las infancias argentinas”. Este último representa un trabajo de investigación nacional financiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Nación, Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica, en el que un equipo de investigadoras de la Universidad de Flores, sede Comahue, representaron al nodo patagónico. La investigación se realizó en poblaciones con vulnerabilidad alimentaria de las ciudades de Fernández Oro y Cipolletti, ambas localidades de la provincia de Río Negro.

Antes de presentar los resultados obtenidos de la investigación, es necesario describir el estado del arte con el que se trabajó. Así, el término “vulnerabilidad alimentaria” resulta clave para este marco referencial. Tal como remite la definición propuesta por la Comisión Económica para América Latina (CEPAL), la vulnerabilidad alimentaria refleja “la probabilidad de que se produzca una disminución aguda del acceso a alimentos, o a su consumo, en relación a un valor crítico que define niveles mínimos de bienestar humano” (Martínez y Fernández, 2006, p. 18). Esta definición contempla, entonces, a aquella población con pérdida de la seguridad alimentaria, sumando aquellos potenciales de padecer inseguridad alimentaria.

El concepto de vulnerabilidad alimentaria remite, en un primer acercamiento, a la necesidad de definir y cuantificar la inseguridad alimentaria y, por ende, saber qué se

entiende por Seguridad Alimentaria (SA). Tanto gobiernos nacionales como las principales organizaciones internacionales e instituciones científicas que gestionan la alimentación de las personas adoptan, como definición oficial, la propuesta por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), agencia de las Naciones Unidas que desde la mitad del siglo pasado lidera los esfuerzos internacionales para reducir el hambre. Según FAO, la SA existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a alimentos en cantidad suficiente y que sean seguros cumpliendo las necesidades nutricionales y preferencias alimentarias para una vida activa y saludable (Arnaiz, 2021). Un aspecto importante a considerar de este concepto es que es absoluto, es decir, teniendo en cuenta su alcance es imposible considerarlo en todo momento y para todos. No obstante, la seguridad alimentaria es uno de los grandes objetivos a nivel mundial que es reconocido y trabajado en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles (ODS), propuesta estratégica de lineamientos de las Naciones Unidas para trabajar las problemáticas que atraviesa la humanidad. En consonancia con la definición de SA, una de los objetivos de los ODS establece poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año (FAO, 2021). Los datos que se estudian para observar el cumplimiento de esta meta hablan de un panorama donde los problemas de inseguridad alimentaria crecen exponencialmente. Según el último informe sobre el Panorama Regional de la Seguridad Alimentaria y Nutricional para América Latina y el Caribe publicado por FAO en el 2021, la inseguridad alimentaria aumentó en la región de las Américas. Si bien es evidente que la malnutrición (ya sea por déficit o exceso) es un problema previo a la pandemia de COVID 19, a partir del 2019 los informes e investigaciones actuales señalan que se incrementó significativamente durante la pandemia (FAO, FIDA, OPS, WFP y UNICEF, 2021).

En el mencionado informe, se presentan los datos obtenidos a partir de la utilización de la Escala de Experiencia de Inseguridad Alimentaria (FIES), basada en la prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave, estimando la proporción de la población que enfrenta obstáculos moderados o graves para obtener la comida a lo largo de un año. La inseguridad alimentaria moderada describe una situación en la que la capacidad de una persona para obtener alimentos está sometida a ciertas incertidumbres, y se ha visto obligada a reducir –a veces a lo largo de un año- la calidad y/o cantidad de la comida que consume, debido a la falta de dinero y/o de otros recursos. Por otra parte, la inseguridad alimentaria grave refiere a un escenario en que a una persona probablemente se le acabó la comida, padece hambre y, en su versión más extrema, lleva días sin alimentarse, poniendo en riesgo su salud y bienestar. Según la escala FIES, la prevalencia de inseguridad alimentaria grave en América Latina y el Caribe durante 2020 fue igual al 14,2%; casi el doble que, en el 2014, cuando el 7,7% de la población la padecía. El mayor

incremento (4,1 puntos porcentuales) se registró entre 2019 y 2020, en el contexto de la pandemia de COVID-19 (FAO, FIDA, OPS, WFP y UNICEF, 2021).

Recortando la mirada a datos nacionales, la Encuesta de la Deuda Social en Argentina (EDSA) midió, en el mismo año, la inseguridad alimentaria sobre una muestra probabilística de hogares particulares del área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA). La investigación se realizó utilizando una encuesta validada y adaptada de FIES, propuesta por FAO. Los datos indican que, en Argentina, la inseguridad alimentaria severa aumentó de un 6,8% en el año 2019 a un 16% en el año 2020 (Tuñón, 2021). El panorama de los datos a nivel de poblaciones muestra una realidad poco alentadora con el agravante que, finalizando el año 2019, la humanidad comenzó a transitar la pandemia por COVID 19, una enfermedad infecciosa provocada por el virus SARS-CoV-2 que afectó y la afecta actualmente. La compleja situación sanitaria que generó esta pandemia obligó a los países afectados a dar diferentes respuestas socio sanitarias. A causa de ello, el gobierno argentino implementó, a través de las autoridades sanitarias nacionales y provinciales, una serie de medidas de control epidemiológico tendientes a disminuir el impacto de la infección en la población. Por consiguiente, se aplicaron dos grandes medidas epidemiológicas durante el año 2020: el Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO) y el Distanciamiento Social Preventivo y Obligatorio (DISPO). En líneas generales, ambas afectaron la movilidad, circulación y trabajo de las personas, e impactaron directamente en el desarrollo de las actividades cotidianas de la sociedad, entre las que se encuentra la alimentación.

En el mismo sentido, en el territorio de Río Negro y durante los primeros meses del año 2020, el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) realizó un estudio cualitativo denominado “Relevamiento del impacto social de las medidas de aislamiento dispuestas por el Poder Ejecutivo Nacional”, en el que analizó la alimentación durante la pandemia. Dentro de los resultados pudieron observarse dimensiones vinculadas a la inseguridad alimentaria como: la falta de alimentos por falta de ingresos, la falta de documentación en regla para recibir prestaciones alimentarias, sobreprecios en el agua (barrio Nuevo, General Roca), espacios de asistencia alimentaria (merenderos) que dejaron de funcionar y muchas familias que no pudieron acceder a los alimentos. Además, la falta de empleo formal afectó la adquisición de alimentos para realizar la comida sumado al desabastecimiento de alimentos, agua, gas envasado y medicamentos (CONICET, 2020).

Retomando el concepto de vulnerabilidad alimentaria, un modo de acercarse a la observación e interpretación de la misma es a partir del análisis de las Estrategias Familiares de Vida (EFV). En otras palabras, refiere a aquellos comportamientos de los agentes sociales que –estando determinados por su posición social- se relacionan con la constitución y mantenimiento de unidades familiares en el seno de las que pueden

asegurar su reproducción biológica, preservar la vida y desarrollar todas aquellas prácticas indispensables para la optimización de las condiciones materiales y no materiales de existencia de la unidad y de cada uno de sus miembros (Torrado, 1981). En concreto, parte importante de estas estrategias familiares de vida son las alimentarias, de lo que se desprende la pregunta problema de la presente investigación: ¿cómo llenan el plato de comida aquellas familias entre las que existe vulnerabilidad alimentaria?

Con objeto de buscar (o dar) respuesta a esta problematización, proponemos un análisis de la alimentación como proceso bio-cultural histórico. Desde este punto de vista, analizar e interpretar la alimentación pone en tensión la mirada biologicista. Esta considera al comer como un balance meramente energético y nutricional; en cambio, la noción de proceso multidimensional permite entender y proponer algo más que la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. Es por ello que, la mirada centrada en la dimensión puramente nutricional es cuestionada por la ciencia antropológica que presenta a la alimentación humana no como un acto mecánico de ingresos de alimentos al cuerpo humano, sino como uno que encierra múltiples variables que la vuelven compleja, dinámica y poco evidente. Lo que comemos, lo posible de comer, lo que seleccionamos para armar nuestros platos de comida es el resultado de nuestra historia, de nuestro pasado, de decisiones políticas y económicas, de nuestra cultura y también de nuestros gustos (Aguirre, 2017).

En forma metafórica, podríamos decir que el plato se llena con alimentos, recursos socioeconómicos y cultura. En este sentido, se pueden observar las posibilidades socioeconómicas en Argentina a lo largo de varias décadas y cómo las diferentes crisis económicas afectaron la comida de los argentinos. En efecto, los datos presentados como parte de la realidad nacional sobre inseguridad alimentaria lo muestran claramente. De igual modo, estos condicionantes económicos, transitados a lo largo de generaciones, se manifiestan en lo individual/familiar con la comida diaria y real. En resumidas cuentas, hablar de comida resignifica la manera de abordar el complejo proceso de estudio y entendimiento de la alimentación. En sintonía con esta mirada, el análisis e interpretación de esta investigación no procura como meta la mera identificación de nutrientes o alimentos consumidos entre la población estudiada, sino conocer la complejidad de las relaciones que ocurren al producirse las mezclas, las motivaciones que guían la selección de ingredientes para elaborar una receta, los aromas y sabores que rememoran emociones y convierten a una comida en la comida preferida (Piaggio y Solans, 2014).

En esa línea, en el año 2013, dos investigadores de las ciencias naturales definieron a la comida como “una mezcla no aleatoria de alimentos desarrollada por sociedades humanas bajo un control biocultural evolutivo” (Jacobs y Tapsell, 2013, p. 201). Sin embargo, no todas las comidas representan lo mismo: hay comidas habituales y comidas preferidas. Para profundizar en dicha afirmación, se describe lo que postula Paul Rozin al

analizar el uso y la preferencia de las personas por los alimentos. Por un lado, el uso –lo habitual-, hace referencia a si una persona o grupo de personas consume un alimento en particular y en qué cantidad. Por otro lado, la preferencia alimentaria –lo preferido-, implica una situación de elección que muchas veces está condicionada por lo económico (Contreras, 2005). Una vez consideradas estas dos definiciones, uso y preferencia de alimentos, es posible construir las categorías de comidas habituales y preferidas. En tal sentido, se considera, por un lado, que las comidas habituales son aquellas en las que los ingredientes/alimentos son de uso frecuente y accesibles fundamentalmente desde la perspectiva económica. Por el otro, se entiende como comida preferida a aquella que “gusta”, pero cuya composición implica alimentos con una accesibilidad económica que no permite su utilización cotidiana. Igualmente, a esta categorización pueden sumarse, además de los condicionantes económicos, otros como el tiempo de elaboración, los comensales con los que se comparte y el momento que se come. Rozin afirma que mientras disponibilidad, accesibilidad y conveniencia aparecen como determinantes críticos del uso de los alimentos, no lo son para la preferencia o el gusto (Contreras, 2005). En definitiva, trabajar considerando las categorías comidas habituales y preferidas permite conocer tanto las comidas posibles, reales, frecuentes, como aquellas deseables, pero no cotidianas que referencian a momentos festivos, historias familiares, recuerdos que van más allá de los alimentos que componen una comida.

Ahora bien, independientemente de quedar definida como habitual o preferida, cuando se habla de comida se piensa en quienes la comen: los comensales. Estos son actores que intervienen en el acto de comer y que, como tales, caracterizan el momento a partir de sus particularidades, sus trayectorias y también desde sus conocimientos. Es decir, son aquellos que en el ámbito familiar también seleccionan los alimentos y los cocinan (Grignon, 2012). Asimismo, si se trabaja la noción de comensal y comida, no podemos dejar de definir el acto de comer con el fin de comprender los recorridos transitados para llegar al o los comensales sentados frente a un plato de comida (¿lleno?). Y entonces, también se debe acercarse al análisis e interpretación de los modos de acceder, almacenar y preparar los ingredientes hasta transformarlos en comida. Es así que resulta necesario identificar las cocinas, los modos de cocinar (o no) y lo que representan en cada acto de comer (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz, 2005). Qué es lo que se come, por qué se realiza de esa manera y no de otras, son parte de los saberes sociales de la alimentación. La ciencia antropológica los describe como aquellas reglas transmitidas por las familias que caracterizan fundamentalmente a los comensales, el acto de comer y los modos de transmitirse (Aguirre, 2017). De hecho, estos saberes sociales de la alimentación permiten desanudar el entramado que implican las gastronomías y las formas de comer. En resumen, todos ellos se suman a la hora de interpretar la alimentación de una sociedad bajo la mirada bio-cultural e histórica.

El equipo de investigación “Comida y Saberes”, responsable del presente artículo, estudia desde el año 2014 la alimentación de la población patagónica como un proceso bio-cultural e histórico. A través de este recorrido y como deconstrucción de lo conversado con comensales adultos, con edades, géneros, situación socioeconómica y laboral diferentes, pudieron construirse dos categorías de análisis que permiten entender los saberes sociales de la alimentación: el relato y el discurso. En relación a esto, Esther Díaz en su libro “Metodología de las ciencias sociales” (2010), habla del conocimiento como una manera de relacionarse con la realidad, de interpretarla de dar cuenta de ella, y afirma que la adquisición de conocimientos acerca de aspectos de la realidad, comenzó con la especie humana y, en cierto modo, recomienza con cada vida humana. Por ende, en cada generación se va repitiendo esta historia. De esta manera, queda comprendido en esta clasificación el conocimiento social de la comida y que, para los fines prácticos del trabajo, se define como relato. Este último comprende la gramática gastronómica, que la ciencia antropológica estudia como las normas básicas relativas a lo culinario (Contreras, 2005). A diferencia de esta manera de conocer la realidad y siguiendo la línea de Esther Díaz, el conocimiento científico deduce sus explicaciones a través de un sistema de leyes, siguiendo un método científico que da como resultado un conocimiento erudito, entre otras particularidades. Para el caso del conocimiento científico de la comida (¿saludable?), la transmisión a la sociedad se produce fundamentalmente a través de la divulgación de agentes de salud, de la industria alimentaria y de los medios de comunicación que toman dicho conocimiento científico. Luego, la sociedad incorpora ese mensaje, lo entreteje con sus saberes sociales de la alimentación. Es esto lo que, para esta investigación, se categoriza como discurso. En resumidas cuentas, puede afirmarse que tanto relato – entendido como los saberes sociales de la alimentación-, como discurso –interpretado como un saber que es tomado del conocimiento científico-, se entreteje en el acto de dialogar sobre cómo llenar el plato.

Habiendo referido al estado del arte, los objetivos establecidos para este trabajo son:

1. Describir los saberes de familias con vulnerabilidad alimentaria de las ciudades de Fernández Oro y Cipolletti durante ASPO y DISPO.
2. Interpretar estrategias de alimentación de familias con vulnerabilidad alimentaria de las ciudades de Fernández Oro y Cipolletti durante ASPO y DISPO.

Metodología

Como nodo patagónico, realizamos una investigación cualitativa basada en el proceso dialógico y la recuperación de saberes, relatos y discursos, sobre la comida y el comer en tiempos de ASPO y DISPO. Las preguntas claves para llegar a este conocimiento giraron en torno a las comidas habituales y las comidas preferidas.



- *Conocimiento de la población y el contexto:* a partir de referentes y agentes llave de los barrios de Cipolletti y Fernández Oro, se logró conocer espacios posibles en los que reunirse y acercarse a los actores a quienes finalmente entrevistamos.
- *Recopilación de información:* se realizaron entrevistas en profundidad a 12 familias, con una duración aproximada de 60 minutos por encuentro. Se utilizaron consentimientos informados en cada entrevista y se grabaron las conversaciones para luego ser desgrabadas para su análisis e interpretación¹.
- *Población objetivo:* familias patagónicas (de las localidades de Fernández Oro y Cipolletti), que contaban en su conformación con niños/as y/o adolescentes, beneficiarias de la Tarjeta Alimentar (TA)² y/o de otras transferencias alimentarias.
- *Criterios de inclusión:* familias con niños y niñas menores de 7 años que reciben la TA y familias con niños y niñas menores de 7 años que no reciben TA, pero sí alguna prestación alimentaria local, provincial o de otro origen.
- *Criterios de exclusión:* familias con niños y niñas menores de 7 años que no reciben ninguna prestación alimentaria.
- *Personas entrevistadas:* mujeres adultas responsables de familias comprendidas en los criterios de inclusión y que adhieran voluntariamente a la propuesta PISAC COVID 19 00009, luego de ser convocadas, informadas sobre el proyecto y que aceptaron participar. Cada persona entrevistada firmó un consentimiento informado propuesto por el equipo de investigación.
- *Familias que componen los resultados del presente artículo:* 12 familias vulnerables que viven en las localidades de Fernández Oro y Cipolletti. La convocatoria se realizó a través de organizaciones de la sociedad civil, profesionales de la salud y gobiernos locales involucrados en el territorio donde se desarrolló la investigación. Las familias participantes fueron aquellas invitadas que aceptaron participar de la investigación.
- *Modalidad de entrevista:* las entrevistas fueron realizadas en forma presencial en espacios habilitados, respetando las normas sanitarias vigentes. Se utilizaron espacios físicos del sistema de salud y del área de acción social que se encuentran

¹ Guiones compartidos en el marco del Proyecto COVID-19 inicialmente señalado.

² La Tarjeta Alimentar (TA) es una prestación alimentaria del Estado Nacional destinada a promover el acceso a la canasta básica alimentaria, aumentando los ingresos de las familias. Su implementación consiste en la entrega de una tarjeta de débito que permite comprar todo tipo de alimentos, excepto las bebidas alcohólicas. Está dirigido a madres/padres con hijos/as de hasta 14 años de edad que reciben la Asignación Universal por Hijo (AUH), también a embarazadas a partir del tercer mes de gestación que reciban Asignación Universal por Embarazo (AUE), a personas con discapacidad que reciban AUH y a madres con siete hijos o más que no reciban pensiones contributivas.

en los barrios de la población estudiada. Cada entrevista tuvo aproximadamente 60 minutos de duración.

- *Análisis de datos:* las entrevistas fueron desgrabadas y sistematizadas en papel. Se trabajó sobre las entrevistas escritas, marcando con diferentes colores las grandes dimensiones que aparecían para luego volcar parte de estos relatos en un cuadro de dimensiones construido con anterioridad. De esta manera, los relatos quedaron organizados según las dimensiones requeridas durante la entrevista, lo que permitió el análisis en función de los temas consultados. La lectura y relectura de las entrevistas, desde los actores y desde las dimensiones, permitió un análisis espiralado del contenido, profundizando el conocimiento, esbozando articulaciones y generando vinculaciones entre los relatos. Las dimensiones originales de análisis fueron transformándose hasta adquirir nuevos sentidos, lo que se fue constituyendo en nuevo conocimiento (Argueta Villamar, 2011).
- *Categorías analizadas:* con referencia a lo expresado en el marco teórico sobre vulnerabilidad alimentaria, se analizaron las siguientes categorías:
 - El contexto en el que se come y se cocina.
 - Enumeración, composición y estrategias para llenar el plato de comidas habituales.
 - Enumeración, composición y estrategias para llenar el plato de comidas favoritas.

A continuación, presentamos una reseña de los principales resultados obtenidos de la interpretación de las entrevistas realizadas a mujeres madres de las localidades de Cipolletti y Fernández Oro de la provincia de Río Negro, con quienes pudimos construir conocimientos entrelazando saberes sociales y científicos. En tal sentido, las reflexiones aquí presentadas surgen de respuestas obtenidas de veinte mujeres entrevistadas en los diferentes territorios donde se desarrolló la investigación. Con la intención de resguardar sus identidades, y sosteniendo que no obstaculiza el análisis y la interpretación de lo que planteamos, no se aclaran nombres ni iniciales.

El contexto en el que se cocina y se come

Las entrevistas fueron realizadas en General Fernández Oro y Cipolletti, localidades que se encuentran emplazadas dentro del Alto Valle de Río Negro, sobre la margen izquierda del río del mismo nombre. En relación a General Fernández Oro, de 8629 habitantes (según censo de 2010), un 78,5% corresponde a población urbana y un 21,5% a población rural. Datos de proyección estadística calculan que, en la actualidad, cuenta con un total

aproximado de 18000 habitantes, información estimada por la Municipalidad debido a las nuevas construcciones, altas de servicios que se registran y al dato del crecimiento inter censal, aportado por el último censo. La zona urbana está conformada por un radio céntrico y áreas circundantes aún no diagramadas definitivamente. Como consecuencia del crecimiento de la población sin posibilidades de acceso a planes de viviendas en la zona urbana, las familias fueron asentándose en los terrenos fiscales. Con respecto a esta situación, y como parte de los barrios conformados de esta manera, se encuentra Costa Linda, un barrio de entorno geográfico poco favorable, debido a su accesibilidad (no cuentan con servicio de transporte público) y a sus condiciones de vulnerabilidad social, características sociodemográficas de marginalidad y la segregación espacial de su ubicación. Se registran un total de 400 habitantes en el barrio, que conforman aproximadamente unas 80 familias, en su mayoría extensas (conviven varios núcleos familiares de distintas generaciones). El 46% de la población son niños y niñas menores de 15 años.

En general, las viviendas del barrio presentan serias deficiencias, siendo característica la precariedad de los materiales con lo que se encuentran construidas (cantoneras y chapas), el piso de tierra y los baños externos con letrina sin descarga. La recolección de residuos se realiza dos veces a la semana y el agua es de red potable a través de caño fuera de la propiedad. Siguiendo con la descripción sobre la disponibilidad de servicios, la comunidad solo cuenta con gas envasado, al que no todos tienen acceso (por su costo), utilizándolo como medio para la cocción de alimentos y calefacción a leña, carbón o medios eléctricos (calentadores).

Como espacios de uso común, el barrio cuenta con un Centro Comunitario - Vecinal en el que se desarrollan diferentes actividades culturales y talleres. Dentro del mismo funciona el Centro de Salud periférico dependiente del Hospital de Fernández Oro. En relación a educación, el barrio no cuenta con escuelas primarias, secundarias ni jardines de infantes. Como consecuencia, la comunidad debe trasladarse a la zona céntrica de la ciudad para acceder a este servicio. Además, las instituciones productivas establecidas incluyen una fábrica yesera, un aserradero y un criadero de pollos.

Las familias que residen en Costa Linda con una situación socioeconómica precaria, sostienen su alimentación con apoyo de asistencias alimentarias de gobiernos local, provincial y nacional, además de diferentes grupos religiosos y organizaciones de la sociedad civil. Lo adquirido, alimentos y artículos de limpieza e higiene, se obtiene principalmente en los mercados y ferias de la zona céntrica de General Fernández Oro. Las pequeñas compras, aquellas que son diarias, se realizan en los comercios chicos y despensas del barrio que cuentan con menor disponibilidad de alimentos.

Otro de los lugares en donde que se realizaron entrevistas es el barrio Anai Mapu, ubicado geográficamente al noroeste de la ciudad de Cipolletti, en la provincia de Río Negro, a una distancia aproximada de 4 kilómetros del centro de la ciudad. Cabe destacar que Anai Mapu nace luego de una de las grandes inundaciones que acontecieron en la zona de la costa del Río Neuquén, área que hoy se conoce como barrio La Costa, ubicada por debajo del puente interprovincial Río Negro - Neuquén. Como consecuencia de esta crecida, ocurrida en la década de los 80, diversas familias se vieron afectadas y esto obligó al gobierno municipal a reubicarlas sobre el margen noreste de la localidad. A partir de tal suceso, el barrio comenzó a crecer de una manera exponencial; a la fecha, y según datos obtenidos del relevamiento del centro de salud local y centro de promoción comunitaria durante el año 2020, se sabe que Anai Mapu cuenta con 130 viviendas en las que viven alrededor de 4100 familias, estimando unos 17 mil habitantes en total.

Es importante mencionar que una de las características relacionadas a la organización barrial es que dentro de los límites geográficos que la zona presenta, se puede diferenciar un casco central y más tradicional; y, hacia sus alrededores, asentamientos cuyo crecimiento fue más espontáneo y desorganizado. Dentro de las características habitacionales, se observan diferencias muy marcadas entre estas dos áreas. Para empezar, la disponibilidad de servicios básicos como red cloacal, red de luz, gas natural, agua y recolección de residuos es una gran diferencia. Mientras que el casco central sí cuenta con estos servicios, los asentamientos no presentan las mismas prestaciones. En relación al acceso a luz y agua potable, pueden ser habituales las instalaciones clandestinas de gran precariedad. Esta imposibilidad de los hogares de contar con los servicios es consecuencia de no tener la titularidad de los terrenos, ya que no cumplen con los requisitos que las empresas prestadoras de servicios solicitan para su instalación como, por ejemplo, escritura o mensurado con planos.

En cuanto a las características edilicias, en la zona central se pueden ver casas de material, con cocina organizada, comedor, baño y más de una habitación. Por el contrario, los hogares de los asentamientos informales son construcciones precarias en las que generalmente se utilizan diferentes recursos materiales para su confección: ladrillos y chapas (cartón/zinc), que se combinan con madera, cartón prensado y, en ocasiones, *durlock*, entre otros. Asimismo, en esta zona las viviendas de materiales son escasas; predominan las construcciones de casillas de maderas, algunas de las que han sido construidas en forma conjunta con la Organización de la Sociedad Civil “Un Techo”, como monoambientes sin baño. Por tal razón, las familias construyen baños externos con características precarias, utilizando cartones, techos de nylon y pozo (letrina), sin contar con instalación de inodoro, lavamanos, ni ducha. Además, y a partir de la observación, puede mencionarse que otra de las estrategias utilizada para solucionar esta carencia es la construcción y el uso del baño compartido con algún vecino.

Entre las instituciones que brindan servicios a la comunidad, encontramos un centro de atención primaria de salud y un destacamento policial. En relación a la educación, y como establecimientos referentes, se encuentran: el centro de infantil de primera infancia Nº 2, los jardines de infantes Nº 118 y Nº 49, las escuelas primarias Nº 294 y Nº 366, el colegio secundario Nº 152 y el colegio nocturno Nº 147. Entre los espacios de servicios comunitarios, se resalta la presencia de un centro de promoción comunitaria municipal y un centro de jubilados. Asimismo, se identifican establecimientos relacionados a la religión: una iglesia católica y nueve templos evangélicos. Por último, y como un aspecto clave para esta investigación, este barrio cuenta con un comedor municipal y cinco merenderos informales a cargo de agrupaciones sociales. Anai Mapu dispone de transporte público que solo llega y circula por las pocas calles asfaltadas que el barrio tiene. Hacia el interior del barrio y los asentamientos, dado que las calles se encuentran en mal estado, se dificulta el ingreso de transporte público, la asistencia a salud, la defensa civil y la policía.

En base al nivel socioeconómico de sus habitantes, existe un alto porcentaje de jefes de familia que carecen de empleo formal (no existen datos oficiales), por lo que se desempeñan en diferentes tareas de carácter informal, característica que provoca fluctuaciones constantes en la economía familiar. Esta inestabilidad laboral conlleva a que los ingresos económicos sean mínimos y las familias vivan en vulnerabilidad alimentaria. Como consecuencia de la falta de trabajo estable, en un gran porcentaje de hogares el único ingreso fijo se ve representado por el cobro de la Asignación Universal por Hijo. Además, y como asistencias ofrecidas por parte del municipio local y/o planes sociales provinciales, se encuentran: Módulos Alimentarios Mensuales y de Emergencia, Subsidios, bono de gas, leña, útiles escolares y medicamentos, entre otros.

En relación a los lugares donde acceden las familias a la compra de artículos del hogar, higiene y de alimentos, el barrio cuenta con tres despensas polirrubro y alrededor de unos quince mercados familiares informales. Una de las principales diferencias entre estos tipos de comercios es que las despensas sí cuentan con las correspondientes habilitaciones municipales y trabajan con medios de pago electrónicos, como tarjetas de débito y medios de pago digitales. En estos locales comerciales, los habitantes solo realizan las compras de alimentos o productos de mayor necesidad diaria, mientras que eligen buscar precios en los mayoristas, distribuidoras o supermercados en el centro de la ciudad.

Enumeración, composición y estrategias para llenar el plato

1. Se destacan marcadas diferencias en los modos de transitar ASPO y DISPO, entre géneros y grupos etarios. En determinadas circunstancias (de parejas separadas),

algunos niños y niñas quedaron aislados en la casa de alguno de sus progenitores y no pudieron verse con el/la otro/otra. En su mayoría, los varones no cumplieron el aislamiento de la misma manera. En este sentido, se expresó en las entrevistas que los varones fueron quienes primero regresaron a sus jornadas laborales, sobre todo en el caso de cuentapropistas y changarines. Por otra parte, diversas actividades consideradas como *hobbies* y realizadas por mujeres adoptaron la forma de emprendimientos, consolidándose como fuente de ingresos secundaria en los hogares entrevistados.

2. Más allá de los ingresos generados a partir de changas y trabajos de carácter formal, las fuentes de obtención de alimentos para hacer posibles las comidas fueron múltiples: programas estatales (nacionales, provinciales y/o locales), ayudas de personas conocidas que no llegan a conformarse como redes, comedores escolares y/o comunitarios. Es necesario aclarar que no es posible diferenciar claramente el impacto de cada prestación alimentaria: se combinan y se aprovechan como es conocido y reproducido desde hace mucho tiempo.
3. Los montos recibidos por las familias a partir de prestaciones alimentarias del estado nacional, provincial y/o local, no alcanzan a cubrir la totalidad de los alimentos y comidas que las familias refieren consumir. Por tanto, y como una posible solución, se ponen en juego articulaciones de estrategias que se complementan y enriquecen. Como dato a destacar, las prestaciones que se brindan desde espacios locales son más reconocidas por las entrevistadas (se identifican como pilares en la alimentación diaria de sus familias): “traigo el almuerzo de lo que se cocina en el comedor, todos los almuerzos y muchas veces la merienda, eso es una gran ayuda, más el sueldito que saco de ahí”.
4. En relación a los espacios asociados al comer, la multiplicidad y la complementación entre distintas fuentes de obtención de alimentos y comidas, generó que aquellos espacios en donde se materializó la comensalidad fueran diversos. Así, los escenarios donde se come se alternan entre el comedor, la escuela y la casa propia.
5. Lamentablemente, y como es sabido, la virtualidad escolar fue muy compleja y poco entendible. Durante los primeros meses de ASPO, el aislamiento (sobre todo de las madres entrevistadas y los niños y niñas más pequeños) fue muy marcado. El sistema educativo (presupuesto provincial), que previo al ASPO brindaba prestaciones alimentarias durante la jornada escolar, se tradujo en una transferencia de dinero a cada familia con la que se podían adquirir alimentos durante la primera quincena de cada mes.

6. La tarjeta Alimentar agregó disponibilidad monetaria para acceder a los alimentos y, si bien irrumpió en estas familias en un momento de mucha necesidad y poca información (ya que esta prestación se presentó en forma casi simultánea con la ASPO y su distribución fue compleja), también generó desconcierto y dificultades en algunos casos: “no usé todo el dinero y al mes siguiente no lo tenía”, “no entendía al principio cómo era”. De igual modo, y habiendo transcurrido algunos meses, todas las mujeres entrevistadas expresaron que era muy simple su uso y que no le cambiarían nada a la prestación.
7. Durante el ASPO, algunas familias comenzaron a recibir módulos alimentarios entregados por los comedores barriales, ya que los mismos permanecían cerrados. La composición, periodicidad y número de beneficiarios fue adaptándose a las necesidades crecientes de las familias con vulnerabilidad alimentaria y a la capacidad del presupuesto del gobierno provincial y local.
8. No aparece la autoproducción como estrategia para la obtención de alimentos (cría de gallinas, huevos, huerta) por, posiblemente, no formar parte de la cultura de las familias entrevistadas.
9. Indudablemente, para llenar el plato no sólo es necesario contar con alimentos, el medio para cocinarlos también es un recurso al que debe accederse. El gas (envasado en garrafa) es lo que predomina como elemento utilizado en la cocción y se combinan estrategias (compra, entregas desde gobiernos locales) para obtener la leña que se utiliza para la calefacción.

Enumeración, composición y estrategias para llenar el plato de comidas habituales

1. La irrupción brusca del ASPO se tradujo en una compra “de todo lo necesario” para comer. Así, el almacenamiento de lo posible (por espacio y/o accesibilidad) y de víveres secos, como las bolsas de papas y cebollas, fue una de las estrategias más nombradas. En algunos casos, estos víveres también eran comercializados por las familias en el barrio como fuente de ingreso.
2. El temor al desabastecimiento, representado por frases como “no se sabía que iba a pasar” - “compramos para comer”; generó la estrategia de almacenamiento de una serie de alimentos que resultaban necesarios para reproducir la comida habitual y posible que mantenía el hogar. En este contexto, se prioriza la elaboración de comidas cuando hay hijos presentes; sin embargo, cuando asisten a la escuela o al comedor, los adultos “se arreglan”.
3. Si bien durante el ASPO los alimentos adquiridos no sufrieron grandes cambios, los lugares de compra se modificaron porque cambió el responsable de realizarlas.

Las mujeres delegaron esta responsabilidad (de manera temporal) en los varones, quienes optaron o bien por hipermercados (que aceptaban la Tarjeta Alimentar y proponen ofertas), o bien por comercios barriales, para evitar la aglomeración de gente y el traslado a otros barrios.

4. Los tiempos de comida se desorganizaron. Los cambios de hábitos de vida que produjo el ASPO (caracterizado por el encierro, la ausencia de presencialidad escolar y la suspensión de jornada laboral), provocó que los integrantes de las familias se vieran obligados a compartir espacios y tiempos diferentes a los desarrollados en la habitualidad, poniendo en tensión los vínculos familiares. Tal fue el caso de gran parte de las mujeres entrevistadas quienes, habiendo comenzado a convivir con sus parejas unos meses antes del inicio de la pandemia, asociaron esta situación a modificaciones en las comidas, los comensales y aquellos lugares donde se realizaban las mismas. El trabajo, la escuela y la apertura de los comedores como ordenadores de tiempos de comida y sueño se perdieron en ASPO y se recuperaron en DISPO.
5. Tanto en ASPO como DISPO la estrategia de sustitución de comidas por el consumo de pan y/o tortas fritas con mate aparece como modo de compartir y de resolver comidas principales, llenando el plato de alimentos económicos y aceptados pero que, habitualmente, se elegían para desayunos o meriendas. Se sostuvo la comensalidad, a veces sin alimentos, pero compartiendo al menos una bebida: el mate.
6. La elaboración de comidas de olla basadas en cereales (fundamentalmente arroz, fideos y polenta) y que pudieran “estirarse” con el agregado de diferentes alimentos, fueron los platos más consumidos. Los alimentos de origen animal se presentaron fundamentalmente en las versiones de carne picada o pollo. Al continuar indagando, se observa la asociación del concepto pollo como “rancho de pollo” o “alitas”. El primero es un ingrediente que se repite en los guisos de estas familias. Este término de la gramática culinaria local corresponde a una parte de la estructura del ave que se obtiene una vez realizado el despiece, al trozar el pollo en partes. Se realizó la observación de los lugares donde se vende carne y que no corresponden a las estructuras de supermercado, ni hipermercado. En estos espacios, carnicería y pollerías situadas en los barrios de la ciudad, se ofrecen los “ranchos” a un precio más bajo que los otros cortes de pollo (incluso alitas). El rancho algunas veces se oferta solo y otras veces con los menudos (panza, cuello y corazón). Una primera aproximación a su definición podría ser: la carcasa, esqueleto, costillas y columna del ave que quedan con resto de piel y de masa muscular que no pudo extraerse para los otros cortes. Este corte, tal como lo ofrece el mercado local, aún no tiene definida su composición nutricional en las

tablas de composición química de alimentos *Argenfoods*. La composición más aproximada podría obtenerse en la categoría carne pellejos, menudos frescos y crudos, cuya composición química en nutrientes indica un menor valor de aporte de proteínas que el resto de los cortes de carne de ave. Al continuar con la indagación de los platos con rancho, vuelve a mencionarse la presencia de pollo como determinante del sabor de las comidas.

7. Hay otras carnes que no se adquieren en comercios, pero que atraviesan los platos: la carne de caballo y la carpa, pez que es plaga en el río Neuquén y Limay y que comienza a consumirse “a la parrilla y con limón” o como milanesa.
8. Los alimentos recibidos a partir de las prestaciones alimentarias fueron utilizados para elaborar parte de las comidas habituales, reproduciendo las preparaciones de lo posible sin incorporar cambios en su repertorio gastronómico.
9. Las redes sociales se volvieron escasas y débiles, con mínima participación barrial. Se evidencia un aislamiento y soledad, más marcado durante y luego del ASPO. No se referenciaron comidas colectivas por fuera del grupo familiar nuclear y la comensalidad se limitó al grupo conviviente.

Enumeración, composición y estrategias para llenar el plato de comidas preferidas

1. Durante ASPO, varios vecinos de los barrios con los que se trabajó, comenzaron a elaborar pan casero y “cosas dulces” (tortas, postres). Estas preparaciones aparecen como comidas preferidas, “gustos” que pueden darse en algunas ocasiones como modo de contrarrestar el encierro.
2. En el marco del aislamiento, las entrevistadas referenciaron que se incrementó el consumo de productos caseros de panadería, como así también de bebidas gaseosas. Se alude que se hizo un corte o disminución en la ingestión de las mismas, al identificar la cantidad de botellas que se iban almacenando. Lo preferido, en el caso de las bebidas gaseosas, migró hacia los jugos comerciales, considerándolos opciones más saludables y económicas.
3. Durante DISPO se retomaron comensalidades festivas, sentidas y añoradas en cada grupo familiar y, en este marco, aparecieron las parrilladas, simbolizadas como platos excepcionales, costosos y preferidos. Surge la elaboración y el compartir estas preparaciones: “cuando nos podemos juntar nuevamente”, “además de asado, no falta el chorizo, ni el pollo”.
4. La pesca apareció como elemento repetitivo y la carpa como un alimento que se comenzó a incorporar en las comidas. Este alimento (que “tiene un fuerte olor y

sabor a barro” se acompaña de condimentos y modos de elaboración conocidos y aceptados, que forman parte de comidas habituales, para comenzar a vislumbrarse como una de las preparaciones preferidas (y también posible) en el núcleo familiar.

5. Entre los platos preferidos siguieron prevaleciendo aquellos con carne entera, se enuncian como excepciones como “gustos” y “premios”.
6. En diversos casos, las comidas habituales (posibles) y las comidas preferidas se superpusieron o, en algunas oportunidades, las comidas posibles más la suma de algún ingrediente al que no se accedía con facilidad (carne, pollo), se transformaron en las comidas preferidas: fideos con patas de pollo y guiso de fideos con carne.

Conclusión: la información cualitativa como aporte para hacer frente a la inseguridad alimentaria

Las mujeres entrevistadas reproducen, en tiempos de COVID, estrategias históricamente utilizadas para llenar el plato. Madres actuales, hijas y nietas de mujeres que atravesaron diferentes crisis alimentarias, que vivieron en pobreza e indigencia, hablaron sobre sus comidas, sobre cómo llenar el plato, desde el relato y el discurso. Tal como ya definimos en la introducción, estas dos categorías permiten la interpretación y análisis de lo dialogado con las entrevistadas. El relato nos acercó a lo posible, a lo real, a lo marcado por sus economías y sus gustos. El discurso, en cambio, reconoce aquello que divulga “otro” que marca un “deber” comer.

En tal sentido, los relatos se componen de información sobre lo posible para llenar la olla en tiempos de COVID, arrastrando las estrategias de una vulnerabilidad ya vivida. No sólo se enumeraron alimentos y sus posibles combinaciones, sino también preferencias, condicionantes sociales y económicos que acompañaron las preparaciones y que explicaron el porqué de las comidas habituales en tiempos de COVID, siguiendo un hilo histórico de carencias. Si bien el Estado nacional, provincial y local se hace presentes con transferencias monetarias y/o de alimentos y/o insumos que no son suficientes, sí logra colaborar en la reproducción de estrategias que permiten replicar un modelo de comida reconocido y, así, alcanzar a llenar algunos platos de comida.

Por otro lado, los discursos sostienen lo bueno para comer (¿vender?), aquellos mensajes reproducidos por los agentes de los sistemas de salud, la industria y los medios de comunicación, entre los actores más relevantes. En el discurso siempre se repite la imposibilidad del acceso y el reemplazo con lo frecuente. Se percibe constantemente la sensación de “inalcanzable” para algunos de ellos, por ejemplo, el yogur, los “copitos de

cereales”, las galletitas (...no llego a comprarles el yogur... y ellos me lo piden...). Asimismo, otros dos grupos de alimentos muy presentes en los discursos e identificados como “saludables, pero no los comemos”, son las verduras y las frutas. Esta situación representa un punto muy importante de analizar porque, en la práctica, en los relatos algunas verduras están presentes siendo en ciertos casos parte del plato como ingredientes de uso frecuente: cebolla, ají, zapallo, tomate y papa u, otros, acompañando las comidas preferidas: tomate, lechuga y cebolla. En el caso de las frutas, son alimentos cuya presencia se desdibuja en los relatos. Sin embargo, sí se mencionan en los discursos pero no se comen; lo que entendemos como la paradoja de vivir en un valle de producción frutícola. En este sentido, esta situación detectada en la población vulnerable estudiada refleja datos poblacionales argentinos. Según la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR) 2018, solo el 6% de la población adulta cumple con la recomendación de consumo de cinco porciones de frutas y verduras (INDEC, 2019).

Por consiguiente, surge el apremio por intentar deconstruir este discurso, para encontrar cómo sumar la propuesta de la ciencia de la salud al plato y despejar lo bueno para vender. Se abre el debate, nuevamente, con respecto a pensar si deberíamos educar a estas familias sobre cómo cocinar sabrosos y saludables guisos de pollo o, en cambio y a modo de ejemplo, desde la ciencia y el Estado deberíamos pensar cómo estas familias pueden mejorar sus comidas habituales y volver a acceder al pollo en lugar de al rancho.

En esa línea, la pandemia de COVID 19 que venimos transitando desde el 2019, agravó una situación de vulnerabilidad alimentaria de familias estudiadas donde llenar el plato ya resultaba complejo. Un primer punto es plantear que esta pandemia se suma a la que venimos transitando desde hace varias décadas: lo que cimienta una creciente inseguridad alimentaria. Asimismo, teniendo en cuenta la síntesis de los resultados de esta investigación y sin dejar de lado aquellos obtenidos en investigaciones que ya realizamos en la misma población con vulnerabilidad alimentaria, podemos decir que para llenar un plato de comida que revierta la inseguridad alimentaria y que nos acerque a las metas de los ODS, se deben poner en juego políticas alimentarias que identifiquen, respeten y prioricen la multidimensionalidad del acto alimentario. Será, por tanto, necesario que el Estado, organizaciones nacionales, internacionales, de la sociedad civil, las ciencias y la sociedad misma, actuemos para que el plato de comida pueda llenarse de cultura, de historia, de conocimiento científico y de saberes sociales.

Referencias bibliográficas

Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Lugar, Edunla Cooperativa.

Argueta Villamar, A. (2011). *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*. Cuernavaca, México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Comisión de Ciencias Sociales de la Unidad Coronavirus COVID-19 (Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Argentina, CONICET y AGENCIA). (2020). *Relevamiento del impacto social de las medidas del aislamiento dispuestas por el PEN*. Recuperado de https://www.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/Informe_Final_Covid-Cs.Sociales-1.pdf

Contreras Hernández, J. (2019). "La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización". *Boletín de Antropología*, 34 (58), 30 - 55.

Contreras Hernández, J y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, España: Ariel.

FAO, FIDA, OPS, WFP y UNICEF (2021). América Latina y el Caribe - Panorama regional de la seguridad alimentaria y nutricional 2021: estadísticas y tendencias. Santiago de Chile, FAO. Recuperado de <https://doi.org/10.4060/cb7497es>

Grignon, C. (2012). "Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías". *Apuntes de investigación*, XVI(22), 10 - 18.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2019). *4º Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados definitivos*. 1a ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Instituto Nacional de Estadística y Censos - INDEC. Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación.

Jacobs, D. R. y Tapsell, L.C. (2013). "Conference on 'Translating nutrition: integrating research, practice and policy'. Plenary Lecture II. Food synergy: the key to a healthy diet". *Proceedings of the Nutrition Society*, 72, 200 – 206. Recuperado de doi: 10.1017/S0029665112003011

Martínez, R y Fernández, A. (2006). "Modelo de análisis del impacto social y económico de la desnutrición infantil en América Latina". Serie Nº 52. *Manuales*. CEPAL. Chile.

Piaggio, L., y Solans, A. (2014). *Comida, lenguaje e identidad, enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*. Buenos Aires: Ed Akadia.

Tablas Argenfoods: Composición Química de los Alimentos. Universidad Nacional de Luján. Buenos Aires, Argentina. Disponible en: <http://www.argenfoods.unlu.edu.ar>

Torrado, S. (1981). "Sobre los conceptos de Estrategias Familiares de Vida y Proceso de reproducción de la Fuerza de Trabajo: notas teórico- metodológicas", CEUR, Buenos Aires, Argentina.

Tuñón, I. (2021). "Efectos del aislamiento social preventivo y obligatorio por COVID-19 en la seguridad alimentaria de las infancias argentinas". *Revista de Salud Pública*, xxv(1), 97 - 108. Recuperado de: <https://doi.org/10.31052/1853.1180.v25.n1.31134>