

## “Encima que les dan, eligen”, políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares

*“Not just they are helped, they want to choose”, food policies, body and emotions of children in popular sectors.*

**Ileana Ibañez \***

Instituto CIECS CONICET, UNC, Argentina.

[ileanaib@gmail.com](mailto:ileanaib@gmail.com)

**Juliana Huergo \*\***

Instituto CIECS CONICET, UNC, Argentina.

[julihuergo@hotmail.com](mailto:julihuergo@hotmail.com)

### Resumen

La comida es fuente de energía y disfrute -sensorial y social-, particularmente en la infancia es un importante ordenador de la vida cotidiana, del tiempo y del espacio, asociada a ella los/as niños/as aprenden normas, valores y formas de relacionarse. A continuación, daremos cuenta de algunas líneas de lectura de las prácticas alimentarias y modos de comensalidad de niños/as de sectores populares. Reconocemos que tal experiencia se encuentra cada vez más intervenida por las políticas alimentarias implementadas por el Estado cordobés. Estas últimas, deciden y definen el qué, cómo, cuánto, con quienes, dónde se come; hasta el si ese día se come. Esta operatoria sobre los cuerpos performa silenciosamente formas de sensibilidad, modos de ser y estar con otros, y por ende oculta tras la “asistencia” una política de identidad que condiciona las posibilidades de ser y desear de niños/as.

**Palabras clave:** políticas alimentarias; cuerpos; dominación; comensalidad

### Abstract

The food is a source of energy and social-sensory enjoyment, particularly during the childhood order everyday life, time and space, associated with it children learn norms, values and ways of relating. Then, some reading lines of the feeding practices and commensality ways of the children in popular sectors will be exposed. We recognize that such experience is increasingly operated by the food policy implemented by the state of Cordoba. That policy, decides and says: what, how, with whom, where you eat, and also if you eat that day. This operative over the bodies silently performs sensitivity ways, forms of being and living with others, and behind the "assistance" is hidden an identity policy that determines the chances of being and desired capacity of the children.

**Keywords:** food policies; bodies; domination; commensality

---

\* Lic. en Comunicación Social. Becaria CONICET, Centro de Investigaciones y Estudios sobre la Cultura y la Sociedad (CIECS), Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina. Integrantes del programa de “Estudios sobre acción colectiva y conflicto social” (CIECS-Unidad Ejecutora CONICET).

\*\* Lic. en Nutrición. Becaria CONICET, Centro de Investigaciones y Estudios sobre la Cultura y la Sociedad (CIECS), Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina. Integrantes del programa de “Estudios sobre acción colectiva y conflicto social” (CIECS-Unidad Ejecutora CONICET).

## “Encima que les dan, eligen”, políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares.

### 0. Introducción

En la actualidad en América Latina el Estado a través de sus políticas públicas asistenciales aparece como un actor clave en la reproducción alimentaria de los sectores populares. Tal intervención implica la posibilidad de regular y disponer de las energías corporales<sup>1</sup> y sociales<sup>2</sup> de gran parte de la población. Esto cobra magnitud si tenemos en cuenta que uno/a de cada cinco niños/as latinoamericanos/as está viviendo en condiciones de indigencia.<sup>3</sup> En Argentina, de las nueve millones de personas por debajo de la línea de pobreza, cuatro millones son niños/as (IERAL, 2010). El porcentaje de pobreza infantil<sup>4</sup> a nivel país para el año 2010 era de 35.5, registrándose valores máximos en Formosa (62.3%) y mínimos en Santa Cruz (5.8%); Córdoba, se ubicó por debajo de la media nacional con el 30.8%. Estos números se hacen carne en los cuerpos de aquellos que padecen –o están en riesgo de padecer– desnutrición crónica, sobrepeso, desnutrición oculta, entre otras.<sup>5</sup>

Desde esa perspectiva, a partir de la preponderancia que en las últimas décadas han tenido las políticas alimentarias<sup>6</sup> estatales como manera de intervenir en la problemática del hambre y la pobreza, nos preguntamos por las formas en que se han reconfigurado las prácticas alimentarias de los grupos familiares de los sectores populares y sus modos de comensalidad.

Entendemos el comer como una práctica social que supera lo meramente biológico. El comer, es más que ingerir los nutrientes necesarios para la vida, es *producto de relaciones sociales* y, a su vez, *produce relaciones sociales*. Asimismo, es una práctica colectiva que (re)produce sentidos sociales, (re)define tramas culturales que se hacen cuerpo. Lo que se “elige” para comer expresa simbólicamente qué representa el “buen vivir” para un determinado grupo social.

Particularmente, en este artículo abordaremos la experiencia de niños y niñas en los comedores escolares del Programa de Asistencia Integral Córdoba (PAICOR) reconociendo a esta modalidad

<sup>1</sup> Entendemos por energía corporal aquella fuerza necesaria para conservar el estado de cosas *naturales* en funcionamiento sistémico. La energía corporal es el resultado del intercambio de los sistemas fisiológicos y procesos biológicos asociados a la perdurabilidad del cuerpo individuo (Scribano, 2007: 99).

<sup>2</sup> “La energía social se basa en la energía corporal y refiere a los procesos de distribución de la misma como sustrato de las condiciones de movimiento y acción (...) dicha potencia puede ser vista como la fuerza de autonomía y desplazamiento que los individuos utilizan en tanto agentes para producir y reproducir las condiciones materiales de existencia” (Scribano, 2007: 99).

<sup>3</sup> Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC, 2012), la Línea de Pobreza (LP) se obtiene a partir de establecer la capacidad familiar de acceso monetario a la Canasta Básica Total (CBT) que involucra dos dimensiones: la Canasta Básica de Alimentos (CBA) y los servicios no alimentarios (vestimenta, transporte, educación, salud, etc.); el ingreso familiar no supera el valor económico de la CBT. La Línea de Indigencia implica sólo la capacidad familiar de satisfacción de la primera dimensión (CBA). El cálculo de los hogares y personas bajo la LP se elabora en base a datos de la Encuesta Permanente de Hogares.

<sup>4</sup> Menores de 18 años de edad.

<sup>5</sup> Acorde a la Primera Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS), realizada en Argentina en el año 2005, en lo que respecta a niños menores de 5 años, la talla baja (desnutrición crónica), la obesidad (exceso de peso para su talla) y la anemia

por déficit de hierro constituyen las situaciones más prevalentes. La desnutrición aguda resultó ser relativamente baja en comparación con las patologías anteriores. Ello se traduce en lo siguiente: a) uno de cada 10 niños presenta baja talla para su edad. La frecuencia de baja talla es mayor en niños pertenecientes a hogares en condición de privación socioeconómica. La talla baja es un indicador de inequidad social y, asimismo, es irreversible; b) uno de cada 10 niños presenta obesidad. La prevalencia de esta última tiende a ser más elevada en niños pertenecientes a hogares con privación socioeconómica, sin necesidades básicas insatisfechas; situación particularmente observada en las regiones del Noreste, Noroeste y Pampeana (esta última contiene a Córdoba). Por otra parte, el sobrepeso y/o la obesidad, y la desnutrición crónica suelen presentarse como una doble carga en un mismo niño; c) la anemia por déficit de hierro constituye una de las formas de la desnutrición oculta.

<sup>6</sup> Entendemos a las políticas alimentarias como todas aquellas intervenciones estatales diseñadas para incidir en cada uno de los nodos estructurales que hacen a la *problemática alimentaria*, la cual condensa: producción, distribución, comercialización, consumo de alimentos y sus efectos en la reproducción biológica y social de la población (Hintze, 2005).

asistencial como un importante dispositivo que regula las prácticas alimentarias, transformando los modos de comensalidad de niños/as que habitan condiciones de marginalidad y pobreza.

La estrategia argumentativa que ordena esta exposición es la siguiente: 1) referenciamos algunas líneas de lectura teórica acerca de la(s) cocina(s) como marco normativo referencial que gobierna tradicionalmente las decisiones alimentarias de las personas y los grupos; 2) caracterizaremos y analizaremos el PAICOR como la política alimentaria de mayor envergadura e impacto para los sectores populares implementada en las tres últimas décadas por el Estado cordobés<sup>7</sup>; 3) por último, daremos cuenta de qué manera niños y niñas interactúan en los comedores escolares<sup>8</sup> en relación con el tipo de comensalidad que se impone y fomenta desde el Estado cordobés.

### I. Consideraciones teóricas acerca de la cocina: gramáticas culinarias y comensalidad

La comida es fuente de energía y disfrute sensorial y social; particularmente en la infancia, es un importante ordenador de la vida cotidiana, del tiempo y del espacio: asociada a ella los/as niños/as aprenden normas, valores y formas de relacionarse. El acto de incorporación de alimentos es “el movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de dentro... La incorporación funda la identidad... El alimento absorbido nos modifica desde el interior” (Fischler, 1995: 64-65).

<sup>7</sup> El programa fue creado en 1983, vuelta a la democracia Argentina, a poco de asumir la gobernación el radical Eduardo Angelóz, por el decreto 124/84 del poder ejecutivo. El presidente de la nación, Raúl Alfonsín en el discurso de la campaña de 1983 decía: “...democracia con la que se come, con la que se educa y con la que se cura”. La aplicación del PAICOR comenzó en 1984, con 190 mil raciones diarias. Las sucesivas gobernaciones tanto radicales como peronistas dieron continuidad al programa.

<sup>8</sup> Las imágenes, testimonios y escenas que analizaremos corresponden a fuentes primarias relevadas por las autoras, en la ciudad de Córdoba, Argentina. Ileana Ibañez (2006), Tesis de Licenciatura: *Descripción y análisis de la ley federal de educación desde la crítica ideológica, la implementación de proyectos alternativos de educación en escuelas urbano marginales EGB: escuela Arzobispo Castellano*; (año 2008 a la actualidad) *Infancia, subjetividad y experiencia en las ciudades barrio de Córdoba: ser niño/a en la “Ciudad perdida”*. Juliana Huergo (2010), Tesis de Maestría: *Proceso de construcción de autonomía en materia de seguridad alimentaria y nutricional, Villa La Tela, ciudad de Córdoba*; (año 2008 a la actualidad) *Estrategias de reproducción alimentaria de las familias de Villa La Tela*.

Podemos decir, entonces, que el alimento hace al sujeto desde lo biológico al aportarle las energías naturales necesarias para vivir, pero también lo interpela desde lo social-subjetivo. En el acto de comer, el sujeto participa y se apropia de un sistema culinario particular del grupo social que lo comparte e (lo) implica (en) una visión del mundo, una trama de sentidos. Esta trama abarca los sentidos sensoriales (tacto, gusto, olfato, vista, oído), pero también los significados sociales en relación con la comida. De esta manera, la comida forma parte de la narración biográfica del cuerpo; todo individuo se encuentra signado por una trama simbólica, es decir, una *cocina o sistema culinario particular*,<sup>9</sup> que le ha permitido apropiarse de experiencias de comensalidad en las que circulan sabores, aromas, texturas, imágenes, sonidos, cuidados que definen el placer o desagrado en relación con el alimento en sí, a los vínculos y roles desplegados en el acto de comer. Este marco referencial constituye la *gastromomía*, desde la cual estructuramos nuestra alimentación cotidiana, codificando, evaluando y controlando con precisión (por medio de marcadores tanto sensoriales como sociales) cada uno de sus engranajes: hora, número de comidas, asociaciones de alimentos, preferencias, valores simbólicos y tradiciones familiares, modos de preparar, servir y compartir la mesa, los tiempos y los espacios.

El tipo de comensalidad referida hasta aquí presenta la característica de ritual (Aranda Jiménez, Esquivel Guerrero, 2006), 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/a 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.

A partir de 1980 estas 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. Este, a través de sus políticas alimentarias asistenciales, redefinió el tiempo y el espacio dedicado a la comida como así también

<sup>9</sup> Fischler (1980) toma la analogía entre cocina y lenguaje planteada por Lévi-Strauss (1968), y se refiere al sistema culinario como ese lenguaje (su gramática y su sintaxis) que le otorga sentido y familiaridad a la comida ofrecida permitiendo la aceptabilidad (tanto biológica como cultural) de la misma como tal.

los vínculos y formas de comensalidad en los sectores afectados por dichas políticas (Cabral, *et al.*, 2012).

## II. Los comedores escolares de los '80 llegaron para quedarse y multiplicarse: PAICOR, el caso Córdoba

En Argentina en la década del 80, en un marco de fuerte crisis económica (inflación, trabajo informal, aumento de la pobreza) se realizaron importantes cambios en las prácticas alimentarias de los sectores populares.<sup>10</sup> Entendemos a las prácticas alimentarias como aquellas acciones familiares, individuales o colectivas desplegadas a los fines de procurar los alimentos. En este sentido, es un concepto de carácter amplio porque no sólo remite a las acciones cotidianas de preparado, selección, distribución y consumo intrafamiliar de alimentos, sino también a las acciones previas para conseguirlos. Es decir, a las tácticas y estrategias que posibilitan la accesibilidad alimentaria, ya sea autoproducción, salario, asistencia directa, trueque, redes de reciprocidad, etc. Particularmente en el periodo señalado, podemos identificar dos estrategias prevalentes: la primera asociada a la generación de formas colectivas para procurar y compartir el alimento a partir de la organización barrial (solidaridad entre vecinos, demanda a supermercados, saqueos). Dentro de esta estrategia, las llamadas “ollas populares” materializan aquellas formas colectivas en espacios barriales: club, escuela, capillas, centros vecinales. La segunda práctica alimentaria “innovadora” de fines de la década de 1980 fue el acceso a la asistencia estatal a partir de los llamados comedores (comunitarios, barriales, populares, escolares) o vía bolsón alimentario (módulo alimentario).<sup>11</sup>

<sup>10</sup> En una breve descripción podemos decir que en Argentina la década del '80 estuvo signada por una fuerte crisis económica, social y política. Uno de los factores claves de la primera fue la imposibilidad de hacer frente a los compromisos externos (préstamos internacionales) tomados en el contexto de la dictadura por el sector privado y público. En 1982, la dictadura militar y su Ministro de Economía Cavallo, estatizaron la deuda privada de cientos de empresas por un monto de unos 14.000 millones de dólares lo que afectó profundamente a la economía Argentina. Las presiones para el pago de la deuda llevaron a cambios fundamentales en las políticas económicas con la aplicación de las medidas de ajuste “recomendadas” por el Consenso de Washington. El Estado abandonó su rol principal en el manejo de los bienes comunes, se privatizaron las empresas públicas y se liberalizaron los mercados de bienes, servicios y capital. Argentina, a fines de la década de los 80, registró un marcado detrimento de las condiciones materiales de vida al conjugarse el desempleo y la hiperinflación (Troyano, 2004).

<sup>11</sup> Módulo o caja de víveres secos (leche, porotos, lentejas, arroz, fideos, polenta, harina, aceite, yerba, azúcar, sal) que

Las políticas públicas generadas en tiempo de “emergencia” llegaron para quedarse, se constituyeron como mecanismos ortopédicos que se afianzaron en el tiempo. Un ejemplo de esto es el PAICOR que el Ministerio de la Solidaridad<sup>12</sup> de la Provincia de Córdoba implementó en los '80 para responder a la “crisis”, como un apoyo a la alimentación de niños/as que transitaban su etapa escolar en escuelas públicas. Es preciso señalar la utilización recurrente del término “crisis” como concepto nodal y promotor de la génesis del PAICOR; éste se planteaba como una excepción debido a la coyuntura de la provincia y del país. En un contexto donde la crisis desde hace tiempo es regla en la cotidianidad de los sectores populares, la alimentación no es la excepción.

Los dispositivos de selección, clasificación y regulación de este programa alimentario giran alrededor de la condición de “beneficiario”<sup>13</sup> necesitando presentar una serie de formularios y documentación que acrediten su condición de “carenciado”. Caso contrario, no califica para integrar la nómina. Sin ir más lejos, a comienzos del año 2011, se realizó una “limpieza del padrón de beneficiarios” dejando fuera a 20.000 niños y niñas.<sup>14</sup> Por lo expuesto, podemos sostener que la política alimentaria de carácter focalizado como el PAICOR, performa un sujeto a su medida; para ser beneficiarios los sujetos decla-

entrega el Estado en el marco de determinadas políticas de asistencia alimentaria.

<sup>12</sup> Actualmente, Ministerio de Desarrollo Social.

<sup>13</sup> Los requisitos para alcanzar tal condición radican en: la ficha de inscripción y la solicitud de ingreso que están a cargo de la autoridad del centro educativo y la deben llenar el padre y/o la madre; el DNI del grupo familiar; fotocopias del recibo de sueldo en caso de contar con ellos; certificado médico en caso de enfermedades o discapacidades en el grupo familiar.

<sup>14</sup> Ello ocurrió en diciembre de 2010 luego de cotejar los datos que constan en la ficha socio-económica de solicitud del PAICOR con el Sistema de Identificación Nacional Tributario y Social (Sintys). En ese año, en el padrón global del Programa figuraban 238 mil inscriptos; cuando se cruzaron esos datos con el Sintys, se excluyeron beneficiarios por haber mejorado la situación económica de sus padres; ya que deben acreditar la condición de indigentes según los criterios del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC). El mecanismo de exclusión fue la publicación de los listados de “no beneficiarios” en las escuelas, siendo las maestras las encargadas de no permitir la entrada al comedor. Hubo fuertes críticas y descontento por parte de padres y docentes al respecto. Los primeros, hicieron largas colas para lograr la reincorporación en las oficinas de Desarrollo Social, portando la documentación correspondiente que acreditaba sus ingresos. Acreditar la pobreza una y otra vez, dentro de la maquinaria burocrática de los planes sociales, se reafirma en la vivencialidad de esta experiencia las sensaciones de impotencia, de las familias; soportar para que sus hijos/as puedan acceder al comedor escolar.

man ser lo que el Estado les pide que sean. Tal como señala Scribano:

es notorio como la relocalización de las carencias y sus metamorfosis cualitativa han impactado la constitución de la identidad personal misma. Los pobres enfatizan día a día la urgencia de ser considerados sujetos por las políticas focalizadas. (2002:129)

La presencia de los comedores en las escuelas públicas ya lleva tres décadas, su fuerte impronta define: la selección de alimentos, la modulación de los tiempos, espacios y formas de sociabilidad del comer. A partir de estos procedimientos se inscriben en los cuerpos de los sujetos una visión del mundo y de ellos mismos.

El PAICOR en sus inicios situaba el comedor en las instalaciones escolares que disponían de cocina propia y de personal contratado por el Estado para llevar adelante esas tareas. Ello favorecía a la comunidad escolar ya que siempre había mercadería y se cocinaba para todos los/as niños/as que iban al comedor institucional, no sólo para los/as anotados/as<sup>15</sup> como beneficiarios del PAICOR.

Por otra parte, es necesario analizar como la institucionalización de los comedores escolares como política alimentaria se presentó como un buen negocio si consideramos la magnitud y escala del sistema escolar provincial. De hecho, en la actualidad la elaboración de las comidas del PAICOR se encuentra terciarizada en empresas privadas elaboradoras de alimentos (Catering). Las concesiones fueron otorgadas a través de licitaciones públicas. La elaboración de la comida debe responder a los lineamientos establecidos por el Gobierno de la Provincia de Córdoba en el pliego de condiciones confeccionado a tales fines.<sup>16</sup> El director general del PAICOR, Gustavo Palomeque, destaca la *practicidad* de la modalidad adoptada: “El servicio, llevado adelante por una empresa de catering (Aliser S.A.)<sup>17</sup>,

tiene la tarea de llevar la comida a las escuelas. A esto lo denominamos racionamiento de cocido a la boca. Nuestro personal de PAICOR se va a encargar de servir y atender a los niños”.<sup>18</sup>

En este sentido, la intervención estatal puede ser definida como un proceso de medicalización y mercantilización de la alimentación. Con relación al primero, al analizar el proceso de institucionalización de los comedores del PAICOR, Garrote (1996) señala como los anteriores se conforman como dispositivos que pretenden normalizar la “desviación” que –para este caso– está representada por el hambre de niños y niñas que habitan en condiciones de marginalidad y/o pobreza. Estas explicaciones enmarcan la problemática del hambre en el discurso del Modelo Médico Hegemónico catalogándola como una enfermedad de índole biológica, individual, ahistórica y asocial (Menéndez, 2005). Esto circunscribe las respuestas y las acciones para revertir sus efectos al plano individual, esquema que ocluye el carácter social y político de la accesibilidad alimentaria. Por el otro lado, la mercantilización de la alimentación deviene cuando los comedores escolares entran en la lógica de la tercerización en empresas de catering con el argumento de asegurar una mayor eficiencia y rendimiento.

### ***Gramática culinaria: del tiempo familiar al tiempo fabril***

De este modo podemos sostener que el PAICOR forma parte de la historia alimentaria familiar de los sectores populares a partir de la institucionalización de los comedores como una función más de la escuela; para muchos de los/as niño/as representa el plato nutricionalmente<sup>19</sup> “más fuerte” del día promoviendo un tipo de sociabilidad a través de la comida que se repite a diario durante todo el ciclo escolar.

En este sentido, recurriendo al concepto de gramática culinaria planteado por C. Fischler (1995), el Estado estructura la alimentación cotidiana de

<sup>15</sup> Actualmente, esta modalidad sólo se sostiene en las escuelas públicas rurales, y favorece un vínculo entre quien cocina y quien come ya que el día a día genera a través de la comida canales de comunicación que favorecen procesos personalizados de conocimiento acerca de los gustos y preferencias de los comensales.

<sup>16</sup> Allí, se especifica: el menú a realizar cada día, el tipo de alimentos, los gramajes a respetar, los cuidados bromatológicos a seguir (buenas prácticas de manufactura), etc.

<sup>17</sup> También se pueden señalar entre otras: Servicios de Alimentos S.A, DIMARÍA S.A., Salvador B. Perez y otros S.A., Catering S.A. Varias de ellas también se encuentran relacionadas con firmas comerciales de otros rubros y con restaurants de estilo gourmet. Para dar un ejemplo, Catering S.A. creó a *Il Gatto* y abasteció a Aerolíneas Argentinas (cfr. <http://www.infonegocios.info/nota.asp?nrc=26575&nprt=1>).

<sup>18</sup> Para mayor información consultar:

<http://www.cba.gov.ar/vernota.jsp?idNota=243698&idCanal=63746>

<sup>19</sup> Con ello hacemos referencia a que el almuerzo idealmente debería estar representado por una comida cuyos alimentos constitutivos (en cantidad y calidad) sean –además de inocuos– variados, es decir, provengan de los diferentes grupos de alimentos existentes: cereales y legumbres, hortalizas y frutas, carnes y huevo; lácteos y queso; aceites. Ello no implica que deban estar presentes todos al mismo tiempo, sino que en la planificación alimentaria semanal se contemple el criterio de variedad.

los/as niños/as de los sectores populares al decidir cómo será en el ámbito escolar. Ello implica determinar los usos de los diferentes alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de comidas diarias,<sup>20</sup> las categorizaciones de los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación entre tal y cual alimento, las prescripciones de determinadas comidas, etc. Todo ello, codificado de un modo preciso, ya no siguiendo pautas o prohibiciones familiares, tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina popular, etc. (propias de sus sistemas culinarios) sino estructurado a partir de los condicionamientos del mercado, según especificamos a continuación.

La gramática culinaria en los comedores se ordena bajo el principio de la *lógica del mercado*, es decir, de una *relación costo- beneficio*. Varias de las mencionadas empresas realizan arreglos para optimizar los recursos disponibles. En consecuencia, el reducido presupuesto por ración<sup>21</sup> que manejan condiciona que la comida servida no logre complementar las deficiencias nutricionales de la alimentación del hogar.<sup>22</sup> La selección y preparación de los alimentos se da siguiendo la relación de menor precio/mayor rendimiento del producto. Cambiar el postre, por ejemplo, en lugar de una manzana dar una mandarina, implica una reducción por porción/per cápita de aproximadamente \$0.60 a \$0.80. Sin embargo, estas empresas manejan de a miles de raciones, por lo que hay que multiplicar esas pequeñas diferencias por unos cuantos miles. Si el cálculo fuera sólo por mil raciones, se estaría ganando por esa sustitución entre 6.000 a 8.000 pesos diarios. Asimismo, se reconocen otros ejemplos tales como: el texturado de soja sirve para “estirar la carne”, el “corazón” (víscera) colabora con la disminución de los costos en trozos/cortes de carne ya que en los análisis físico-químicos de las raciones

<sup>20</sup> El tipo de comida que se brinda en el PAICOR, depende el turno escolar elegido: a) turno mañana: desayuno y almuerzo; b) turno tarde: almuerzo y merienda; y c) turno noche: se entregan módulos alimentarios. Durante las épocas de recesos escolares se entregan bolsones o módulos de alimentos secos a cada niño/a.

<sup>21</sup> Según el periódico de mayor tirada local, La Voz del Interior (<http://www.lavoz.com.ar/ciudadanos/paicor-siguen-excluidos-chicos-hogares-que-ganan-mas-2500>), el PAICOR tiene un presupuesto de 440 millones de pesos para el año 2011. El Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Córdoba paga por ración por niño/a: \$8.66 a las empresas de catering; y sólo \$3.95 a organizaciones que sostienen copas de leche y/o comedores en los barrios.

<sup>22</sup> Alimentación pobre en alimentos frescos (lácteos, carnes en general, frutas y hortalizas) que son fuente de micronutrientes esenciales (vitaminas y minerales); los de mayor costo de la canasta alimentaria familiar.

que realiza el Gobierno –por medio de instituciones habilitadas a tales fines– no se dilucida tal sustitución.<sup>23</sup>

El *ritual* de la comida anteriormente señalado (ámbito privado: entre familia nuclear y/o extendida) ha sido transformado con la pérdida del espacio doméstico y la incorporación de la lógica de la eficiencia y de la racionalidad en el comedor. Podemos reconocer como la relación tiempo-costo es la que regula el otrora tiempo de encuentro familiar. La línea de producción supone un tiempo eficiente sin pausas ni fisuras. A continuación, entonces, describiremos las modulaciones de los modos de comensalidad que performa el PAICOR.

### El tiempo

El cronómetro se activa cuando la comida llega a la escuela en los contenedores térmicos que la trasladan desde el lugar de producción. Lo cual, sin lugar a dudas repercute en las características organolépticas de ese menú: las preparaciones más crocantes llegan humedecidas, las más húmedas recocinadas en el mismo calor del contenedor, etc. Asimismo, las cocineras y ayudantes de cocina son contratadas por las empresas privadas como camareras para tareas como: servido de la leche y viandas, limpieza de la cocina en general; es decir, la gran mayoría de ellas no pertenece a la comunidad.

Las camareras ordenan la pila de bandejas y los cubiertos del catering, los/as niños/as hacen fila afuera del comedor hasta que se les permita el ingreso. Al ingresar, toman la bandeja que contiene el plato de comida y se sientan a comer. Los vasos ya suelen estar servidos en la mesa. El comer se realiza con celeridad, el tiempo es poco dado que afuera espera el siguiente contingente de niños/as. Según nuestras observaciones en terreno, en la mayoría de los casos, el comer se realiza a gran velocidad, sin pláticas; a simple vista, se manifiesta una práctica alimentaria solipsista, donde predomina una relación objeto (bandeja)-sujeto (niño/a).

Al terminar su comida, niños y niñas se levantan, devuelven la bandeja (con el plato y las sobras) a la camarera, quien se encuentra a la salida del comedor recibiendo las entregas y vaciándolas en el cesto de basura. Una vez realizado esto, la camarera tira la bandeja sobre las anteriores. El ruido que ello provoca es una constante sonora que da

<sup>23</sup> Cabe aclarar que lo anterior no ocurre en todas las empresas privadas en las cuales se ha terciarizado el PAICOR.

cuenta de la repitencia y la uniformidad de la práctica del comer. Una de las directoras entrevistadas refiere que esta lógica de comer contra-reloj por disponer de espacios reducidos que, a su vez, ha transformado a los comedores escolares en meros “comederos”.<sup>24</sup>

### *La comida entre la monotonía y la pulcritud*

Otro elemento a tener en cuenta en esta gramática culinaria que modula el Estado es la presentación del plato. La bandeja se presenta como un espacio limitado, uniforme, irrompible, que asegura la pulcritud<sup>25</sup> y la durabilidad. La bandeja, objeto de la modernidad, símbolo de sociedades disciplinarias que remiten al comedor fabril, a la monotonía monocromática. La vivencia objeto-sujeto señalada, se contrapone y contrasta con las imágenes y ensueños televisivos que remiten a la multiplicidad de colores de los alimentos, a la vivacidad de sensaciones que despiertan los platos humeantes y crujientes que promocionan los spots de productos alimentarios; y que, a su vez, la mayoría de las veces se contextualizan alrededor de un compartir la mesa con otros: amigos, familia.

El desayuno y/o merienda del PAICOR consiste en una taza de mate cocido con leche (de 200 ml) y pan con dulce ó solo (2 ó 3 rodajas). Si es un día festivo, chocolatada y facturas. Más allá de que se encuentre presente la leche en la preparación, que por lo general resulta ser leche en polvo, no siempre se respeta en su reconstitución las medidas indicadas por el envase; motivo por el cual, termina siendo leche de consistencia aguada. Tal como lo plantean varios autores (O'Donnell y Britos, 2002; Herkovits 2008), en el marco de las políticas de alimentación escolar, se prioriza la prestación principal del almuerzo restándole importancia al papel clave del desayuno en el rendimiento intelectual de los/as niños/as. Sobre todo, porque muchos/as de ellos/as es muy probable que no hayan cenado y/o que su última comida haya sido la merienda recibida en la escuela el día anterior. Siguiendo a Scribano (2007: 103) “todo agente social vive y performa prácticas de acuerdo al modo en que se expone a los procesos de *absorción, extracción y expropiación de*

*energía*, vale decir, en razón del puesto que ocupa en el conjunto de relaciones sociales basadas en el consumo de energías suficientes y necesarias para la producción/reproducción de la vida”.

La comida del almuerzo, se compone de: plato principal, pan y postre y varía de invierno a verano.<sup>26</sup> Utilizando una de las categorías de las entrevistadas para describir la comida: la carne es clasificada como “carne abstracta” porque no se ve en el plato, se pierde entre el resto de los alimentos. Por “razones de seguridad”, es política del PAICOR el sólo disponer de tenedores y cucharas descartables, y “no ofrecer cuchillo”. Lo anterior, evidentemente, anticipa el tipo de comidas que se ofrecen: “... *las comidas son todas para partir, o sea, por más que haya hamburguesas, o algo así, la carne se corta con tenedor perfectamente, y es un tenedor de plástico*” (Directora de escuela secundaria provincial de Villa Adela).<sup>27</sup>

El postre consiste en frutas, alfajores, barras de cereal. Estos dos últimos, fueron incorporados intencionalmente para llamar la atención de los/as niños/as, quienes se mostraban indiferentes ante el plato de comida y, por ende, en el asistir al comedor escolar. Vinculado a ello, una de las directoras entrevistadas, sostiene que el PAICOR utiliza como atractores a los alfajores o golosinas<sup>28</sup> y a los tickets de compra de útiles escolares y guardapolvos; ello da la pauta que la comida que ofrece no es apetitosa.

Las mujeres madres entrevistadas refieren que si bien la comida del comedor escolar no es la óptima ni la ideal: “es algo”. En la cotidianeidad de los sectores populares el “llenar la panza” es lo primordial; no es la nutrición ni el placer sino la satisfacción del hambre. Consecuentemente, la ingesta de alimentos, sea cual fuere su composición en cantidad/calidad de alimentos, constituye una acción

<sup>24</sup> En algunas escuelas al no poseer el comedor propiamente dicho, se come en el salón de actos o en el gimnasio que por sus dimensiones resulta muy frío en invierno.

<sup>25</sup> Al respecto, Fischler (2002) señala que la preocupación (obsesión) por la higiene y la pureza es parte de los progresos tecnológicos e industriales que están colonizando a la alimentación contemporánea.

<sup>26</sup> En invierno los menús informados fueron los siguientes: polenta estofada, hamburguesa con puré, arroz a la florentina (con vegetales y queso), carne a la portuguesa, albóndigas en salsa con puré, arroz con carne estofada, locro de maíz, potage de arroz y legumbres

<sup>27</sup> Barrio situado frente a Villa La Tela, en la zona oeste de la ciudad de Córdoba, Argentina.

<sup>28</sup> La atracción hacia el sabor dulce es innata (el primer alimento recibido leche materna es dulce), es decir, genera aceptabilidad. Por otra parte, acrecienta la cantidad ingerida por más que ya la persona se sienta satisfecha. Según Fischler (2002) el azúcar llamada “invisible” se introduce a los alimentos preparados por la industria sean dulces o salados para “hacer comer más”. El PAICOR como la industria alimentaria que es no desconoce estos secretos.

satisfactoria: al fin de cuentas, se comió (Herkovits, 2008).

### III. Algunas escrituras infantiles sobre la gramática del PAICOR

Hasta aquí hemos descripto y analizado los mecanismos y dispositivos puestos en juego por la política estatal alimentaria y los prestatarios de las mismas -las empresas de catering. En este apartado proponemos reconocer los destellos de otras sensibilidades posibles que se realizan de manera espontánea, como escenas que duran un instante. Estas imágenes se concatenan solo de forma analítica ya que se realizan de manera fragmentada en el continuum de la lógica de los comedores. A continuación, las imágenes y escenas que trabajaremos visibilizan las tensiones entre los dispositivos de regulación presentes en la gramática culinaria del comedor y las formas en que los niños y niñas a modo de pliegues/fisuras -muchas veces ambivalentes- escriben sobre la caligrafía del Estado, eligiendo, seleccionando qué, cómo y con quién.

#### **Relación entre los/as niños/as y la comida ofrecida: paradoja del omnívoro**

Comenzaremos con una definición básica, el ser humano es omnívoro, del latín *omnivorus*; de *omnis*, todo, y *vorare*, comer. Pero, como hemos señalado con anterioridad, a diferencia de todos los seres vivos omnívoros, el ser humano se encuentra signado por la trama simbólica y social a la que pertenece. En este sentido, Fischler (1995) señala que el sujeto a la hora de vincularse con la comida padece de una paradoja: *la paradoja del omnívoro*. Esta es la tensión entre neofobia (temor a lo desconocido, optar sólo por aquello que por ser familiar resulta seguro) y neofilia (deseos de exploración, necesidad de cambio y variedad, alternancia). Ello genera ansiedad y angustia al comensal, quien para resolverlas se apoya en su gastronomía. Es decir, en cada decisión de incorporación de alimentos no sólo se apuesta por la salud y la vida, sino también por el equilibrio simbólico, el placer, el disfrute y el gusto del grupo de pertenencia.

En el caso de los niños y niñas que asisten a los comedores, a partir de las observaciones y entrevistas, en la mayoría de ellos/as se puede identificar manifestaciones de disgusto. El disgusto desde una dimensión biológica y social abarca tanto las emociones/sensaciones, los comportamientos fren-

te a la comida,<sup>29</sup> como así también las representaciones alimentarias; estas últimas -en gran parte de los casos- son móviles de los anteriores. En relación con ello, y haciendo alusión a la famosa fórmula de Lévi-Strauss (1962), la comida no debe ser solamente “buena de comer”, sino también “buena de pensar”. Entonces, en ese sentido ¿qué sucede con los alimentos ofrecidos por el PAICOR? Más allá que a lo largo de este escrito se refleja que para las empresas de catering lo importante es que sus raciones de comida sean “buenas de vender”.<sup>30</sup>

La piel es el límite del cuerpo su frontera, y la boca ocupa el lugar del puesto de aduana; el *check point* de la incorporación o también llamada: la guardiana del organismo. En esta zona, motivo de los complejos mecanismos sensoriales de control que ocurren en la boca-olfato (marcadores sensoriales de percepción gustativa, olfativa, térmica, textura) un alimento puede ser rechazado, ya que a nivel de los sentidos se percibe como desagradable. Sin embargo, existen otros mecanismos que van más allá de los sentidos, y aquí nos referimos a los comportamientos del sujeto durante el acto alimentario (Fischler, 1995):

Miran el plato, prueban el puré, la mayoría lo deja, toman el pan y doblan la milanesa, la cual casi se deshace porque es finita, y además blancuzca (nota de campo observación en comedor escuela María Saleme, Ciudad de mis Sueños, Abril, 2009).

En esta escena se observa la acción selectiva, se activa la sospecha: se examina el alimento a incorporar, se lo levanta con el extremo de algún cubierto, se indaga meticulosamente acerca de sus elementos constitutivos, se los puede separar uno por uno, sondear su textura y consistencia, se lo olfatea; todo ello antes de proceder a tocarlo. Si este examen resulta satisfactorio, se lo ingresa a la boca y se lo somete a un nuevo análisis sensorial. Si éste, a su vez, es favorable, el alimento es tragado porque resulta aceptado.

Asimismo, el rechazo tiene sus cromaticidades ya que las reacciones frente al plato ofrecido pueden ser diversas (y presentarse de manera simultánea):

**-selectividad:** sólo se consume aquello que gusta. Lo que gusta coincide con lo que “sale” de la monotonía alimentaria diaria de ese niño.<sup>31</sup> En la

<sup>29</sup> Tales como: mala cara, rechazo, selectividad, eventualmente regurgitación y vómito.

<sup>30</sup> Cfr. M. Harris (1997).

<sup>31</sup> Las cuales, se concentran en comidas rendidoras al menor costo posible, que tienen como protagonistas (dependiendo de

mayoría de los casos: milanesa con puré para el plato principal, y alfajor para el postre. Lo que genera disgusto o desinterés no pasa desapercibido y es manifestado mediante el poder creador de los niños y niñas, en efecto, las naranjas pasan a ser pelotitas de lucha y juego:

“... no saben mucho de comer de fruta, las usan más como pelotita. Ahora agarramos la fruta, la cortamos en cuatro y se la hacemos comer ahí adentro; cosa que no la lleven, no la tiren y la coman... sí, porque si no eran: los baños tapados, las paredes golpeadas; y naranjas que son riquísimas...” (Directiva de una escuela secundaria de Villa Adela<sup>32</sup>).

Sin embargo, allí se logra mostrar cómo la lectura normalizadora de las docentes devuelve al niño a la práctica *deseable*, se lo obliga a comer porque así *debe ser*. Guardar la compostura implica manejarse con lo socialmente aceptable, es decir, lo que se es para los otros, moldeando una *geometría gestual donde se aprecian y deprecian los valores que tienen los cuerpos*. (Scribano, 2007: 101).

**-inapetencia:** se dejan de lado o directamente no se consumen aquellas preparaciones que son similares a la de todos los circuitos alimentarios. En este caso: arroz en guisos,<sup>33</sup> locro,<sup>34</sup> polenta con salsa.<sup>35</sup> En relación al comportamiento frente a la comida, Herkovits (2008) sostiene que la repetición

la disponibilidad económica según el día del mes que se trate): a la “olla” como utensilio de cocina; a los hidratos de carbono como la harina, el arroz, los fideos, la polenta, las lentejas; a las verduras tales como cebolla, papa, zanahoria; el tomate pero bajo la forma de salsa de tomate; a los cortes de carne vaca grasos, pollo (menudos, alas); a la grasa de vaca o cerdo, aceite, sal, y al hervido como técnica de cocción hervido. La olla y el hervido evitan cualquier tipo de desperdicio. Así como también se consumen las llamadas comidas rápidas: pizzas, salchichas, fiambres, pebetes. Los alimentos frescos como: lácteos, cortes de carnes magras, las frutas y hortalizas son escasos en la alimentación por diversas razones, principalmente, económicas.

<sup>32</sup> Barrio situado geográficamente frente a Villa La Tela, ciudad de Córdoba, Argentina.

<sup>33</sup> El guiso es el nombre genérico dado a un tipo de preparación culinaria en la que se cuecen alimentos en una salsa después de haberlos rehogado en aceite. Se puede recurrir a cualquier tipo o mezcla de ingredientes, dado que el término “guiso” no contiene ninguna indicación al respecto ni supone ninguna limitación. El guiso de arroz tiene como base al arroz, al que se le suele agregar un poco de carne, salsa de tomate, hortalizas que estén disponibles en el hogar y condimentos. Las preparaciones con salsa obligan el acompañamiento del pan.

<sup>34</sup> El locro (del quechua *ruqru* o *luqru*) es un guiso a base de zapallo, porotos y maíz.

<sup>35</sup> La polenta es harina de maíz, la cual se cocina en agua y una vez lista se le agrega salsa de tomate con carne. En estos sectores sociales, por lo general, los ingredientes básicos de la salsa son: salsa de tomate industrial, carne, cebolla y condimentos. Si la disponibilidad del hogar lo permite, se le agrega queso cremoso o de rallar.

de las mismas comidas en todos los ámbitos (casa, comedor escolar, comedor comunitario, módulos alimentarios) y bajo similares formas de cocción —en especial preparaciones hervidas— saturan el *flavor*.<sup>36</sup> Esto último, según plantea el autor, conduce a la reducción de la ingesta (inapetencia y selectividad), con lo cual aumentan las probabilidades de que “sobre” comida, y se siga viendo en otras preparaciones (reciclado), generando aún más inapetencia.

Comen con avidez luego pelan la mandarina y la comen. Pregunto a varios niños porque no comen el puré sin respuesta hasta que uno dice; no tiene sal —porque no le pedís a la señora de la cocina. Hace un gesto de “no” con la cabeza (nota de campo, observación en comedor escuela María Saleme, Ciudad de mis Sueños Abril, 2009)

**-apatía:** relacionado con lo anterior (círculo de la inapetencia), el comer se presenta como una actividad rutinaria más del día escolar. Aquí se evidencia claramente la pérdida de su sentido ritual. “Da lo mismo con sal o sin ella”, sin dudas, ello denota que no hay placer en el comer, y que claramente opera una política que reduce biológicamente la práctica de comer subsumiéndola a la ingesta de nutrientes (aunque nutricionalmente deficitaria) acorde a un peso corporal y edad determinados. La negación a pedir la sal da cuenta de la incorporación de la norma: la comida es la que se sirve, sin lugar para el gusto de los niños/as, sin lugar a más palabras.

Como consecuencia de ello, se diversifican las ingestas informales que en el caso de los niños están representadas por las golosinas, snacks, juguitos y gaseosas. Más acá de los factores físicos (biológicos) que producen inapetencia, podríamos pensar que los deseos y los gustos de los sujetos están siendo negados y obturados, por ende, se propicia la naturalización del relegar sentir placer por la comida. Asimismo, en el caso de los/as niños/as esta imposibilidad de elección, de autonomía, además de devenir en el síntoma de la inapetencia, hace cuerpo la impotencia. Aquellos/as niños/as que se rebelan —al decir de los adultos— son clasificados como “exquisitos”:

“... Para los que son medios exquisitos para comer dicen: ‘es grasa’; y no, yo comí y sí, tenía nervio, un poco, pero tampoco para no comerlo... podés tener dos chicos que vos ves que repiten la comida o que comen

<sup>36</sup> El *flavor*, es definido por el mencionado autor como la mixtura, la combinación de estímulos olfativos y gustativos que —según él— se (mal) denomina desde el sentido común como gusto (Fischler, 1995).

con mucha ansiedad y todo lo demás, pero el resto, ‘que no me gusta esto’, ‘que no me gusta aquello’, tiran la bandeja, sacan el postre. ¿Por qué te pensas que está la vice-directora con los alfajores?, porque hay alfajor, entonces alfajor quieren todos...” (Directiva de una escuela primaria de Barrio San Roque<sup>37</sup>).

Este comportamiento de neofobia frente al alimento por parte de los/as niños/as del PAICOR que si bien es lo mismo que se ofrece en la casa, se presenta engañoso en sus caracteres organolépticos, a lo que se suma la trama vincular que lo circunda: no es ofrecido por alguien de confianza<sup>38</sup> y se come en soledad. Este rechazo suele ser reprobado por la cultura adulta de los modales y las normas sociales:

Desde el fondo se escucha una voz fuerte gritando “el que deja algo no repite milanesa”. El estruendo de las bandejas que caen al retirarse los niños es constante (nota de campo, observación en comedor escuela María Saleme, Ciudad de mis Sueños Abril, 2009).

En este contexto descrito, la apatía como emoción y la selectividad como comportamiento frente a las comidas del comedor escolar son las disposiciones más comunes de los niños y las niñas frente a un tipo de comida que no responde a sus deseos y expectativas o que ya han saturado el gusto; “monótona y fea” son los adjetivos más usados para describir los alimentos servidos en el PAICOR. En los relatos de algunos docentes, nutricionistas y en discursos mediáticos se señala la “irracionalidad” del hecho de que haya niños/as que viniendo de hogares en situación de indigencia: no coman la comida, seleccionen qué comer, se pongan a jugar con la comida, etc. La frase que condensa esta perspectiva es la clásica: “encima que les dan, eligen”.

De este modo podemos reconocer que, como señalamos antes, la comida del PAICOR tiene como objetivo el “llenar la panza” –regidos por la lógica menos costos más beneficios– sobreenfatizando la negación del placer y el disfrute. En ese marco, los niños y niñas se las arreglan para seleccionar, elegir y crear sus propios vínculos con la comida. El disgusto parece estar asociado a un trastorno/incompatibilidad entre los alimentos servidos y el sistema culinario desde el cual se lo está evaluando. Constituye la marca de construcción y delimitación del sí mismo, la sanción de la imposición

en un destello de autoafirmación que automáticamente es barrido por la norma, la sanción. Pensar los alimentos buenos de comer va de la mano con su gramática culinaria familiar: la forma mental de ordenarlos, clasificarlos, combinarlos, consumirlos según lo culturalmente aprendido. El disgusto representa un dispositivo de protección biológica del organismo construido socialmente que revela la imposición de una gramática culinaria *otra* y de “mecanismos de regulación de sensaciones” (Scribano: 2007).

### **Relaciones sociales en el comedor: darse una mano a la hora de comer**

El engranaje de los comedores escolares está pautado como hemos descrito para un cierto beneficiario que debe responder a una temporalidad, un espacio y una forma de llevar adelante su alimentación. Esta modulación rígida y solipsista es fisurada desde dentro por las prácticas de reciprocidad y solidaridad en algunos de los comedores. Pequeñas líneas de fuga que permiten pensar otros vínculos posibles dentro de los límites de la regulación. De este modo, niños y niñas desde el gesto, los rostros y el entendimiento silencioso deniegan las pautas impuestas para ayudarse unos a otros:

Una nena de cuarto corta la milanesa a una pequeña (con tenedor de plástico) sin que ninguna haya emitido palabra. Le pregunto si era su hermana –“No. Es que ella no va a poder cortar sola” (observaciones comedor Escuela María Saleme, Ciudad de Mis Sueños, 2009).

Entre pares se tienden la mano, se convidan las frutas, se arman los sandwiches casi sin palabras y sin ser familiares o vecinos, simplemente comparten ese momento, enmudecidos por la lógica del comedor, ensordecidos por el estruendo de las bandejas.

Directoras, docentes y camareras también dan lugar desde su práctica cotidiana a formas de vinculación, las formas de relación cara a cara en que los sujetos más allá de las estructuras que los ciñen no pueden dar vuelta la cara ante el rostro del otro:

Una coloradita pecosa de segundo grado, de pelo muy largo, convida de su puré de papas a un coloradito de dos o tres añitos... le comento la imagen anterior a la camarera del PAICOR y me contesta: –“sí, traen al hermano, al primo, al tío... el otro día me cayó la inspección del PAICOR cuando estaba dando de comer a las madres lo que había sobrado. Me retaron, que esto, que lo otro. Así que me bajaron las raciones ahora

<sup>37</sup> Contiguo a Villa La Tela, ciudad de Córdoba, Argentina.

<sup>38</sup> La intervención maternal debe traducirse por un toque personal único, que sirve precisamente para identificar y a la vez valorizar a la preparadora tanto como a la preparación (Fischler, 1995).

*no sobra nada*" (Notas de campo, Escuela Arzobispo Castellanos, de Barrio Suárez, 2006)

En este fragmento podemos reconocer cómo la lógica costo/beneficio es performativa de prácticas de control y eficientización que no tiene en cuenta a los sujetos. Sujetos reales en condiciones de privación de lo mínimo indispensable para la vida: la alimentación. En el caso anterior, la sanción fue por dar las sobras a los padres; en otra oportunidad, la inspectora de PAICOR visitó la escuela y la observación radicó en seis niños menores de cuatro años que estaban comiendo junto a sus hermanos. La vice-directora defendió la posibilidad de que estos/as niños/as comieran, alegando estar autorizada por la gerente regional. Cuando se le preguntó a la inspectora acerca de por qué estos/as niños/as no podían comer si había comida sobrante, sostuvo que:

"el único inconveniente es que si se les da a estos chiquitos puede que no alcancen las raciones, si hay sobrante se les da. Pero no se les tiene que hacer costumbre porque sino las demás madres van a mandar a todos los chicos. Las raciones son para los beneficiarios inscriptos en PAICOR solamente... en general no se autorizan estas cosas... por que la comida que sobra presumiblemente vuelve a la empresa y se la tira, antes de que se la tire que se aproveche y se la coman los chicos, lo más lógico. Pero tampoco se tiene que hacer costumbre sino todo el mundo va a querer... No tiene que sobrar hay que controlar los niños para pedir justo" (Nutricionista-inspectora del PAICOR, Escuela Arzobispo Castellano, de Barrio Suárez, 2006).

La inspectora había estado controlando justamente la cantidad de niños/as y las raciones pedidas: vinieron 100, se pidieron 110. *"Antes de que se tire que se aproveche, es lo más lógico"*, lo que no es lógico es que estos/as niños/as se *"acostumbren a comer"* siendo que no están inscriptos, que no son *"beneficiarios"* de este programa, por ende, no merecen estar ahí porque no tienen edad para la escuela. Estos relatos, más allá de servir como imágenes que condensan la crueldad del concepto de beneficiario y de las prácticas de los reguladores de la alimentación, *revelan* tramas vinculares, destellos de vínculos pasados y afectividades presentes.

### A modo de cierre

*"Buscad primero comida y vestimenta, que el reino de Dios se os dará luego por sí mismo"*  
Hegel, 1807

En la actualidad, el alimento es objeto de mercado y medida del salario, para quienes tienen ingresos bajos (o no tienen), no hay muchas opciones más que apostar a resolver lo básico en la inmediatez, un nivel mínimo que garantice la subsistencia, básica y fisiológica de su vida. Es decir, en la cotidianidad de los sectores populares como no se sabe qué ocurrirá mañana ¿habrá comida?, emerge la fuerte impronta del *"hoy"* en la resolución de la alimentación familiar, *mañana ya veremos cómo nos las arreglamos: Dios proveerá*. Esta frase usual, señala el perímetro de acción e interacción de ese cuerpo ¿Qué posibilidades hay de elegir aquella comida *"buena de pensar"*?, ¿de acceder, producir y reproducir la cultura alimentaria propia?, ¿qué sucede con la proyección de las gramáticas culinarias de los sectores populares en el tiempo?

Lo expuesto a lo largo de este trabajo, nos permite reconocer de qué manera las políticas alimentarias focalizadas tienen un rol protagónico en fortalecer aún más la desigualdad social. El discurso médico legitimó la existencia e institucionalización de los comedores como modo de intervención en la reproducción biológica saludable de niños y niñas. La asistencia como respuesta a los problemas de emergencia alimentaria, desvía la mirada social e institucional de su nodo estructural constitutivo: en un país con superávit de alimentos per cápita, ¿cuál es la causa de que más de la mitad de su población tenga hambre? La circunscripción de sus explicaciones y respuestas al campo médico y asistencial oculta las razones geopolíticas, sociales y económicas de la inaccesibilidad alimentaria.

En el caso analizado, el PAICOR aplica a través de sus mecanismos y técnicas de control formas de regulación sobre los cuerpos de quienes asisten a los comedores en relación a: el flavour, la comensalidad, los tiempos, los espacios y las formas de vincularse con los alimentos. En ese marco, la acción es relegada a la pasividad y la negación del placer. El disfrute de la comida no es reconocido como un *"derecho"* de niños/as: *"encima que les dan eligen"*, sancionan algunos/as adultos/as que intervienen en la institución escolar. Esta operatoria performa silenciosamente sensibilidades, modos de ser y estar con otros, constituye una política de identidad que condiciona las posibilidades de ser y desear de niños/as. Sin dudas, la temporalidad de la alimentación se instancia en el presente pero lleva las marcas del pasado y avizora los rasgos del futuro. Las distintas formas que ha adoptado la comensalidad en los comedores han terminado por configurar lo que aquí hemos denominado como *solipsismo*

*alimentario*. La crisis bio-cultural que atraviesa actualmente la alimentación en la sociedad moderna, no es sólo de acceso alimentario sino también en relación con los sentidos sociales en relación a la comida.

El Estado, señala a los/as niños/as como cuerpos biológicos *a partir de imponer que deben comer lo que se les da y cómo se les da*; ser satisfechos por un alimento que tiene el gramaje necesario, y pasando por alto los vínculos intersubjetivos que se han configurado históricamente alrededor del acto de comer. El dispositivo de regulación impide dejar marcas, en la materialidad de la práctica: el cuchillo de plástico, la pulcritud y la compostura reglada son los engranajes de la despersonalización del procedimiento, se es uno más de la lista de beneficiarios.

La selección, el juego con las naranjas, los rostros que se encuentran sin mediar palabras para compartir y los vínculos dentro de las comunidades escolares -que sortean el estrecho margen de la libertad. Estos destellos guardan las marcas del pasado de esta política alimentaria que ya operó sobre las sensibilidades de los padres y ahora continúa operando en sus hijos/as; pero también abren el campo a la posibilidad de la potencia de la acción de la sensibilidad y la afectividad.

Retomando la cita inicial de Hegel podemos reconocer en este pensador un paradójico momento materialista como señala Walter Benjamín:

La lucha de clases, que no puede escapársele de vista a un historiador educado en Marx, es una lucha por las cosas ásperas y materiales sin las que no existen las finas y espirituales. A pesar de ello estas últimas están presentes en la lucha de clases de otra manera a como nos representaríamos un botín que le cabe en suerte al vencedor. *Están vivas en ella como confianza, como coraje, como humor, como astucia, como denuedo, y actúan retroactivamente en la lejanía de los tiempos. Acaban por poner en cuestión toda nueva victoria que logren los que dominan...*” (Benjamin, 1973: 3).<sup>39</sup>

Consideramos que desde una reflexión fundamentalmente materialista de la práctica del comer, que describa, analice e interprete aquello áspero, tangible, material es posible reconocer los hilos que traman la experiencia y la sensibilidad, lo fino y lo espiritual de éstas. De allí nuestro interés en seguir indagando las redes conflictuales latentes de las prácticas alimentarias a partir de su hacerse cuerpo en la cotidianidad de los sectores populares.

---

<sup>39</sup> Las cursivas son nuestras.

## . Bibliografía

- ARANDA JIMÉNEZ G. y 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.
- BENJAMIN Walter (1973) *Tesis de Filosofía de la Historia*. Madrid: Taurus. Disponible en: <http://www.elabedul.net/Documentos/Tesis.pdf>. Último acceso: 13/12/2011.
- CABRAL X., HUERGO J. e IBÁÑEZ I. (2012) "Políticas alimentarias en el avance de la frontera sojera: cuerpo(s) y disponibilidad(es) de la geometría colonial". Revista *Papeles del CEIC (Centro de Estudios sobre la Identidad Colectiva)*, Universidad del País Vasco N° 78. Disponible en: <http://www.identidadcolectiva.es/pdf/78.pdf>. Último acceso: 03/03/2012.
- ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICIÓN, (2007) *Informe de Resultados*. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación.
- FISCHLER C. (2002) "Gastro-nomía y gastro-anomía: Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea" en Contreras, J. (comp.), *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres*. México, DF: Alfaomega. p. 357-380
- \_\_\_\_\_ (1995) *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Anagrama.
- \_\_\_\_\_ (1980) "Food Habits, Social Change, and the Nature/Culture Dilemma". Revista *Social Science Information* N° 19 (6), p. 937-953.
- GARROTE N. (1996) *Los Comedores Comunitarios: ¿la colonización del mundo de la vida, su decolonización? Libro de Ponencias, II Jornadas Rosarinas de Antropología Sociocultural*, Rosario: Departamento de Antropología Sociocultural, Escuela de Antropología, Facultad de Humanidades y Artes, Universidad Nacional de Rosario. p 18-25.
- HARRIS M. (1997) *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial.
- HEGEL G.W.F. (1987) *Principios de la Filosofía del Derecho*. Barcelona: Edhasa
- 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*. Buenos Aires: CEDES – FLACSO.
- HINTZE S., (2005) *La problemática del acceso a los alimentos*. Buenos Aires: Facultad de Ciencias Económicas, UBA. Último acceso: 7/02/2009. Disponible en: <http://econ.uba.ar/planfenix/docnews/III/Politicasy%20alimentarias/Hintze.pdf>.
- IERAL, (2010) *Una Argentina Competitiva, Productiva y Federal. Distribución del ingreso y políticas sociales*. Documento de Trabajo IREAL, Córdoba: Fundación Mediterránea. Año 17, Edición N° 101. Disponible en: [www.ieral.org/images\\_db/noticias\\_archivos/1837.pdf](http://www.ieral.org/images_db/noticias_archivos/1837.pdf). Último acceso: 29 /07/2012.
- INDEC, (2012) *Pobreza. Línea de Pobreza y Canasta Básica*. Último acceso: 25/01/2012. Disponible en: [http://www.indec.gov.ar/principal.asp?id\\_tema=84](http://www.indec.gov.ar/principal.asp?id_tema=84).
- LEVI-STRAUSS C. (1968) *L'origine des manieres de table. Mythologiques*. París: Plon (Traducción española: 1986, *Lo crudo y lo cocido*. México: FeE)
- LEVI-STRAUSS C., (1962), *La pensée sauvage*. París: Plon. (Traducción española: 1989, *El pensamiento salvaje*, México: FCE).
- MENÉNDEZ E. (2005) "The Medical Model and Worker's Health". *Salud Colectiva*, 1 (1); pp. 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). Último acceso: enero 2012.
- NEUFELD MR. y CRAVINO MC. (2005) *Entre la hiperinflación y la devaluación: "saqueos" y ollas populares en la memoria y trama organizativa de los sectores populares del Gran Buenos Aires (1989-2001)*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía, UBA, Buenos Aires, Argentina.
- O'DONNELL A. y BRITOS S. (2002) "CESNI, la crisis, el hambre y el mañana". *Boletín Cesni*, vol. 12.
- SCRIBANO A. (2007) "Salud, dinero y amor... ! Narraciones de estudiantes universitarios sobre el cuerpo y la salud", en: Scribano A. (Comp.) *Policromía corporal. Cuerpos, grafías y sociedad*. UNC- CEA/CONICET y Universidad de Guadalajara. Córdoba: Jorge Sarmiento Editor, Colección Acción Social.
- \_\_\_\_\_ (2002) *De Gurués, Profetas e Ingenieros: Ensayo de Sociología y Filosofía*. Córdoba: Editorial Copiar.
- TROYANO C. M. (2004) "La Deuda externa en América Latina, veinte años después: una nueva media 'Década Perdida'". Revista *Investigación Económica* N° 247, p. 103-141.

**Citado.**

IBAÑEZ, Ileana y HUERGO Juliana (2011) ““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*. Nº8. Año 4. Abril-julio de 2012. Córdoba. ISSN: 1852.8759. pp. 29-42. Disponible en: <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156>

**Plazos.**

Recibido: 15/05/2011. Aceptado: 05/11/2011.