

**COCINAR Y ALIMENTAR: ENTRE LA CREACIÓN Y LA RESISTENCIA EN  
CONTEXTOS DE PRECARIEDAD. ESTUDIO SOBRE LA GESTIÓN Y  
CONSTRUCCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN POR PARTE DE MUJERES EN UN  
BARRIO PERIFÉRICO DE SÁENZ PEÑA, CHACO (2022-2024)**

Luis E. Blacha<sup>1</sup>  
Silvia Noemí Sánchez<sup>2</sup>

**RESUMEN**

Este artículo se propone analizar cómo las madres construyen y gestionan la alimentación cotidiana de sus hogares con niñas/os con malnutrición en los barrios periféricos de Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco, Argentina (entre los años 2022 y 2024). Para ello, se emplea una metodología cualitativa flexible y etnográfica. Las técnicas de recolección de información son: observación participante en un comedor social y entrevistas abiertas con la referente del comedor social, las voluntarias y las madres que retiran raciones diariamente. El estudio permite describir las tácticas y resistencias creativas que diversas mujeres emprenden para saciar el hambre. Aquello que cocinan se resuelve entre la practicidad y los recursos disponibles, la composición nutricional de la dieta resultante contribuye a moldear cuerpos malnutridos. Se construye y gestiona la alimentación desde la precariedad, el azar y lo impredecible, pero también con organización y redes de apoyo comunitario que garantizan la supervivencia de familias que han sido excluidas por el mercado laboral y el sistema agroalimentario.

**Palabras clave:** Estrategias. Mujeres madres. Desigualdad nutricional. Comedores sociales. Pobreza.

**COOKING AND FEEDING: BETWEEN CREATION AND RESISTANCE IN CONTEXTS  
OF PRECARIOUSNESS. A STUDY ON THE MANAGEMENT AND CONSTRUCTION OF  
FOOD BY WOMEN IN A PERIPHERAL NEIGHBORHOOD OF SÁENZ PEÑA, CHACO  
(2022–2024)**

**ABSTRACT**

This article aims to analyse how mothers construct and manage daily meals in their homes with malnourished children in the suburbs of Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco, Argentina (between 2022 and 2024). To this end, a flexible, qualitative, ethnographic methodology is employed. The information gathering techniques are: participant observation in a soup kitchen and open interviews with the soup kitchen coordinator, volunteers, and mothers who collect daily rations. The study describes the creative tactics and resistance strategies that various women employ to satisfy hunger. What they cook is determined by practicality and available resources, and the nutritional composition of the resulting diet contributes to shaping malnourished bodies. Food is constructed and managed from a position of precariousness, chance and unpredictability, but also with organisation and community support networks that guarantee the survival of families who have been excluded from the labour market and the agri-food system.

**Keywords:** Strategies. Mothers. Nutritional inequality. Community kitchens. Poverty.

---

<sup>1</sup> Instituto de Estudios sobre la Ciencia y la Tecnología (IESCT), Universidad Nacional de Quilmes/ CONICET-CIC-PBA. (Argentina). E-mail: luisblacha@gmail.com

<sup>2</sup> Facultad de Artes, Diseño y Ciencias de la Cultura de la Universidad Nacional del Nordeste (Argentina) E-mail: silvia.sanchez@comunidad.unne.edu.ar

## COZINHAR E ALIMENTAR: ENTRE A CRIAÇÃO E A RESISTÊNCIA EM CONTEXTOS DE PRECARIEDAD. UM ESTUDO SOBRE A GESTÃO E A CONSTRUÇÃO DA ALIMENTAÇÃO POR MULHERES EM UM BAIRRO PERIFÉRICO DE SÁENZ PEÑA, CHACO (2022–2024)

### RESUMO

Este artigo propõe analisar como as mães constroem e gerem a alimentação diária dos seus lares com crianças malnutridas nos bairros periféricos de Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco, Argentina (entre os anos de 2022 e 2024). Para tal, é utilizada uma metodologia qualitativa flexível e etnográfica. As técnicas de recolha de informação são: observação participante numa cantina social e entrevistas abertas com a responsável pela cantina social, as voluntárias e as mães que retiram rações diariamente. O estudo permite descrever as táticas e resistências criativas que várias mulheres empreendem para saciar a fome. O que elas cozinham é decidido entre a praticidade e os recursos disponíveis, e a composição nutricional da dieta resultante contribui para moldar corpos desnutridos. A alimentação é construída e gerida a partir da precariedade, do acaso e do imprevisível, mas também com organização e redes de apoio comunitário que garantem a sobrevivência de famílias que foram excluídas pelo mercado de trabalho e pelo sistema agroalimentar.

**Palavras-chave:** Estratégias. Mães. Desigualdade nutricional. Cozinhas comunitárias. Pobreza.

**Data da submissão:** 11.07.2025

**Data da aprovação:** 15.12.2025

### INTRODUCCIÓN

El objetivo de este artículo es analizar cómo se construye la alimentación de los hogares que tienen niños/as con malnutrición en los barrios periféricos de Presidencia Roque Sáenz Peña (en adelante, Sáenz Peña), Chaco, en la región nordeste argentina (NEA). En especial se busca abordar cómo las madres se convierten en agentes sociales que gestionan la vida en lo cotidiano en contextos atravesados por la pobreza, el déficit de infraestructura y servicios básicos, inseguridad alimentaria y baja calidad de las instituciones. Lo presentado es parte de una indagación mayor en el marco de dos proyectos de investigación<sup>3</sup> y una tesis doctoral<sup>4</sup>.

En publicaciones previas se indaga cómo el modelo de los agronegocios desplaza la diversidad de cultivos y homogeniza los territorios. Campesinos, indígenas y pequeños productores abandonan los campos y engrosan los cordones periféricos de las ciudades. La pérdida de acceso a tierras repercute de manera inmediata en la capacidad de autoalimentación de las familias (SÁNCHEZ, 2024). También se ha considerado en trabajos anteriores, en el contexto de tres localidades del interior de Chaco, la malnutrición en niñas/os<sup>5</sup> como parte de

---

<sup>3</sup> PI I+D: Soluciones alimentarias: tecnologías, políticas y estrategias contra el hambre (SI-Universidad Nacional de Quilmes) y PI 23H004 Universidad Nacional del Nordeste: Conflictos, violencias y subjetividades. Estudios sobre las dinámicas de reproducción social en el nordeste argentino contemporáneo (Dirección Dr. Marcelo Graciosi y Dr. D. Navarro).

<sup>4</sup> La autora es becaria de posgrado (BEI TIPO II) de la Secretaría General de Ciencia y Técnica de la UNNE. Tesis para la obtención del título de doctora por la Universidad Nacional de Quilmes, titulada: “Los cuerpos del monocultivo”. La articulación de los agronegocios, la medicalización y los cuidados de las infancias con malnutrición en Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco (2019-2024). Dirección Dr. L. Blacha y Dra. F. Trentini. Instancia de pre-defensa: 23/10/2025.

<sup>5</sup> Para dar cuenta de la diversidad sexo genérica se opta por indicar el femenino y masculino de sustantivos que refieren a personas. Cuando la identidad de las personas es predominantemente femenina -como sucede con el ámbito de los cuidados y la preparación de comidas en el campo de estudio- se utiliza la marca de género gramatical femenino. A efectos de dar cuenta de la producción académica de mujeres, estas son identificadas con un adjetivo o su nombre de pila. Se toma esta decisión porque se considera que a través del uso genérico del masculino se

los agronegocios “como un proceso que posee consecuencias ambientales y que potencia la exclusión social al ampliar la oferta calórica y reducir el acceso a nutrientes” (BLACHA; SÁNCHEZ, 2024, 75-76).

En este artículo se aborda cómo se construye la alimentación cotidiana en contextos que parecieran “no funcionar” para el sistema agroalimentario industrializado imperante. Una forma de vincularse con los alimentos que presenta diferencias significativas respecto de las grandes ciudades argentinas. A nivel nacional, el patrón alimentario en Argentina se corresponde con un país de ingresos medios-bajos, en el cual la ingesta de alimentos industrializados se incrementa a medida que son mayores los ingresos (BALLESTEROS *et. al* 2024). En el caso analizado, el acceso a los alimentos y su preparación se inserta en procesos que pueden ser caracterizados como “resistencias” a ese sistema que abastece a las grandes ciudades utilizando tecnologías excluyentes.

Se hace foco en cómo construyen su alimentación los/as “malnutridos/as” de barrios periféricos porque también permite abordar “la invención de lo cotidiano”, es decir, aquellos procedimientos, apoyos, redes, afectos y posibilidades que se ponen en juego las madres ante situaciones de desigualdad nutricional en un barrio periférico de Roque Sáenz Peña (Chaco, Argentina). Se busca identificar aprendizajes que surgen en estos procesos de “dar de comer” que puede convertirse en insumos para generar estrategias contra el hambre y la malnutrición. Con este objetivo, el artículo se organiza en títulos: Metodología y caracterización del contexto de estudio; Marco teórico; Alimentos e infraestructura disponibles en los barrios periféricos; Gestionar recursos, construir la alimentación; Conclusiones y Referencias bibliográficas consultadas.

## 2 METODOLOGÍA Y CARACTERIZACIÓN DEL CONTEXTO DE ESTUDIO

En este artículo se utiliza una metodología cualitativa flexible y etnográfica (PIOVANI, 2007; MENDIZÁBAL, 2006). Las técnicas de recolección de datos son: observación participante y entrevistas abiertas. Para el trabajo de campo se realizan caminatas por el barrio Sáenz Peña de la localidad del mismo nombre, encuentros con las madres y referente del comedor social seleccionado antes, durante y después del trabajo de cocina y distribución de comidas calientes y meriendas. Se realizan conversaciones abiertas con una o varias mujeres ya sea con aquellas que esperan para retirar la ración de alimentos que luego se consumirá en sus hogares, o las otras que gestionan la distribución de platos y porciones como trabajadoras voluntarias del comedor social. Se hace hincapié en el establecimiento de vínculos de confianza entre la investigadora y las mujeres, esto se logra al recurrir de manera frecuente al comedor social. Es generalmente la encargada del comedor la que llama por sus nombres a las madres y las presenta a la investigadora. Luego de una conversación inicial, si las mujeres acceden, la investigadora las acompaña a sus hogares adonde continúa la entrevista.

Se recorta para este escrito, el trabajo de campo realizado en el barrio mencionado, las mujeres que asisten al comedor social y residen en el barrio Sáenz Peña, de la ciudad homónima, Chaco, Nordeste argentino (NEA). El NEA, conformado por las provincias de Chaco, Formosa, Corrientes y Misiones, es una región caracterizada por la “exclusión, pobreza, concentración del ingreso y del poder en las instituciones que pierden su calidad democrática” (GIRBAL-BLACHA, 2020, 121). De incorporación tardía al modelo agroexportador (GÓMEZ LENDE, 2020) es descripta como economía marginal (LEONI, 2015; PANTALEÓN, 2005). La desigualdad y la pobreza se encuentran arraigadas en la región (INDEC, 2025; BOLSI *et al*, 2005; LONGHI Y ASFORA, 2022) condicionando la vida de niños/as, mujeres y familias con

---

contribuye a invisibilizar el aporte de mujeres y cuerpos feminizados; el lenguaje no es neutro, sino que vehiculiza el poder de nombrar.

necesidades básicas insatisfechas (NBI) en general, incidiendo de modo intenso en niños/as (SALVIA *et al.*, 2021).

**Figura 1.** Ubicación en Argentina de Chaco, en la región nordeste (NEA)



Foto: Silvia Sánchez (2025).

Sáenz Peña, una localidad de 102.086 habitantes (INDEC, 2025), es la segunda ciudad en importancia del Chaco, reconocida por ser el principal centro algodonero del país<sup>6</sup>. Sus barrios periféricos permiten abordar la diversidad de estrategias y realidades que existen al interior de la provincia en relación con el objetivo de indagación: las resistencias que encaran mujeres madres en contextos de desigualdad nutricional cuando el acceso a los alimentos y a la salud se ven comprometidos.

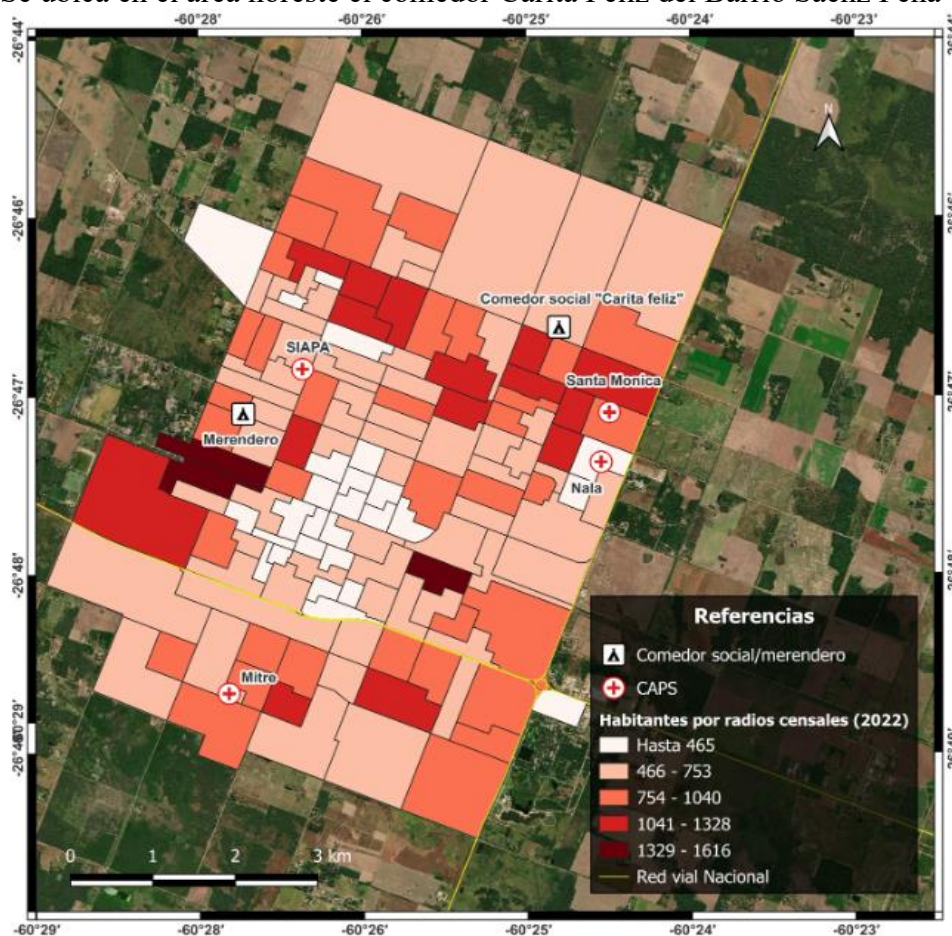
En cuanto al comedor “Carita feliz”, funciona en parte de las instalaciones de una vivienda familiar que es usada para las necesidades diarias del comedor y la familia que habita en ella. Un garaje en desuso y el patio con galería adonde se disponen enseres, mercaderías, tecnologías de cocina (ollas, anafes, estantes, tablas para picar, baldes, etc.). La vivienda es propiedad de la familia que conduce el comedor, compuesta por un matrimonio (Luján y Beto)<sup>7</sup> y cuatro adolescentes (Karen, Nico, Lili y Franche). Luján, la madre, es referente política del

<sup>6</sup> El historiador Marcos Altamirano refiere que en 1911 se crea la Fuerza de Operaciones en el Chaco a cargo del Coronel Enrique Rostagno, con el objetivo de eliminar la “frontera interior” con el aborigen, consolidar la línea de fortines sobre el Bermejo, ocupar efectivamente el Chaco Central hasta el límite con el Paraguay y el Río Pilcomayo. En paralelo, la construcción del ferrocarril debía unir a Barranqueras con Metán (Salta) (Ley N° 5559/1908 de Fomento de los Territorios Nacionales). El Regimiento 6 de Caballería al mando del Comandante Carlos D. Fernández funda en el kilómetro 173 de la línea férrea Barranqueras-Metán la población “Pueblo de la Picada Sáenz Peña” el 1° de marzo de 1912. Historia del Chaco: FUNDACIÓN DE PRESIDENCIA ROQUE SÁENZ PEÑA - CHACO (\*)

<sup>7</sup> Se alteran los nombres para preservar confidencialidad, en todos los casos.

barrio (popularmente denominada puntera<sup>8</sup>), realiza el trabajo social de gestionar el comedor y tramitar las necesidades del barrio ante el municipio local, merced a sus vínculos políticos. Beto también gestiona, es quien trae los insumos (mercaderías, leña, agua), decide el menú y cocina. La dinámica familiar se flexibiliza para la gestión del comedor. Un grupo de mujeres del barrio, también madres y abuelas, colaboran con la preparación, limpieza, corte y distribución de alimentos. Son colaboradoras, beneficiarias de planes sociales y ellas mismas retiran alimentos de comedor. Las comidas preparadas diariamente no se consumen en el comedor, sino que son retiradas en recipientes (ollas, jarras, fuentes tipo *tupperware*) por las familias del barrio. Así, las mujeres disponen en un largo tablón, que oficia de mesa, alineados y uno al lado del otro los recipientes y con un cucharón sirven la comida, cuando esta se entibia para evitar accidentes.

**Figura 2.** Plano de Presidencia Roque Sáenz Peña, Chaco. Con indicación de radios censales. Se ubica en el área noreste el comedor Carita Feliz del Barrio Sáenz Peña



Elaboración: Daniel Blanco (2025).

En un terreno en un barrio contiguo, el San José, Luján consigue a través de la Dirección de Tierras del Municipio local la propiedad de un lote en el cual instala un merendero. Dos veces a la semana, ella y las mismas mujeres hacen la merienda para las/os niñas/os del barrio.

<sup>8</sup> Zarazaga (2015) indica que los punteros son “mediadores claves para contactar a los pobres, conocer cuáles son sus necesidades más urgentes (...) y proveerles soluciones a cambio de apoyo político” (p. 11). Los punteros “son vecinos de los pobres, conocen sus necesidades y son a menudo ellos mismos beneficiarios de los planes sociales que distribuyen” (p. 17). Son capaces, por ello, de llevar adelante “una política social altamente focalizada” (Zaragoza, op. cit., 17). Son “líderes comunitarios cercanos a la gente” (AUGERO, 2004, en ZARAZAGA, op. cit., 18), “viven en los mismos barrios precarizados donde realizan su labor política” (ZARAZAGA, op. cit., 19).

Se cocina una preparación caliente (mate cocido, infusión de yerba mate con leche o chocolate con leche) en una gran olla sobre el fuego a leña en el piso de tierra. Se distribuye esta preparación en jarras que cada familia retira. La bebida caliente se acompaña con el panificado que se consigue en donación. Otros días, las mismas mujeres amasan y distribuyen panificados elaborados por ellas (panes caseros, bollos dulces, arrollados con dulce, tortas fritas, etc.). Es frecuente que distintas dependencias del municipio (Secretaría de Cultura, Área de Desarrollo Social, Secretaría de Deportes, entre otras) realicen actividades en las dependencias del merendero. Estas pueden ser proyección de una película, jornadas de lectura en voz alta, talleres de pintura y reciclado, charla informativa para las madres, entre otras.

### 3 MARCO TEÓRICO

Los alimentos son abordados como tecnologías comestibles que incluyen tanto productos como procesos y formas de organización. Su funcionamiento no es una propiedad del alimento/artefacto, sino que está social y tecnológicamente construido a partir de la adopción que hacen de ellos los actores sociales (THOMAS, BECERRA; BIDINOST, 2019). Su funcionamiento puede generar inclusión social como exclusión de importantes sectores de la población. En especial cuando se utilizan tecnologías que concentran la producción y facilitan la apropiación de la renta - como es el caso de los agronegocios - se generan dinámicas excluyentes. En el caso abordado, el acceso a nutrientes resulta en un tipo de desigualdad social que potencia otras asimetrías existentes en el territorio vinculadas con el acceso a servicios públicos, el nivel educativo y el ingreso económico del hogar (BLACHA; SASSONE TORCELLO, 2025).

Las tecnologías alimentarias también pueden ser abordadas como una forma de intervenir sobre la vida, es decir, como un dispositivo disciplinar del biopoder. El avance de los agronegocios, estudiado previamente, es parte de ese proceso en donde se interviene sobre la vida humana y no humana con consecuencias en el ambiente como en la salud de la población (BLACHA; SÁNCHEZ, 2024). Las tecnologías agroalimentarias, construidas desde lo social y tecnológico, pueden “funcionar” para algunos actores sociales, pero no para otros. Es lo que se denomina flexibilidad interpretativa: un mismo artefacto adquiere diferentes significados para los distintos grupos que forman parte de su funcionamiento (PINCH; BJIKER, 1984).

En el proceso analizado, se hace foco en las resistencias o tácticas (DE CERTEAU, 2010) que, ante las dificultades para acceder a alimentos, emprenden mujeres que son madres y abuelas. Se entiende que las tácticas son prácticas cotidianas y creativas de las personas o grupos subordinados que, sin tener poder institucional, aprovechan las oportunidades momentáneas para apropiarse, modificar o subvertir las reglas impuestas por las estrategias. Estas últimas, en cambio, son ejercidas por estructuras dominantes como el Estado, las corporaciones, las elites, desde un lugar propio cuando se organiza, controla y planifica el espacio y las acciones de los individuos, estableciendo reglas y ejerciendo control. Michel de Certeau fue un gran lector de Michel de Foucault, así, si para este último “todo dispositivo lleva en sí mismo, constitutivamente, la posibilidad de una ‘falla’, un sitio donde escapar a la vigilancia y al control” (RODRÍGUEZ, 2009, 5), De Certeau se coloca “en la perspectiva de los puntos de fuga (...) los lugares en que los sujetos comunes y ordinarios viven su vida cotidianamente, para observar las fugas, las anti-disciplinas” (RODRÍGUEZ, 2009, 5). Las resistencias no son algo externo a la construcción del funcionamiento como tecnología comestible de los alimentos, sino que es parte de esa capacidad que tienen los actores sociales de significarlos, es decir, su flexibilidad interpretativa.

Se entiende que, ante el poder (FOUCAULT, 2002), ese “topo que solo se puede reconocer por su red de galerías, (...) su madriguera múltiple” (DELLEUZE, 1987, 110) siempre se tejen otras fuerzas, en relación y tensión. No necesariamente es represivo, “se ejerce

más que se posee” (DELLEUZE, 1987, 99). El diagrama del poder distribuye en el espacio, ordena en el tiempo y presupone relaciones de saber. La vida es su objeto, se renuncia al derecho de matar, pero “se permiten genocidios en nombre de la razón, del espacio vital, de las condiciones de vida y de supervivencia de una población que se considera mejor y que trata a su enemigo como el agente tóxico o infeccioso, un peligro biológico” (DELLEUZE, 1987, 122). El poder en los Estados modernos consiste en la capacidad para gestionar la vida (humana y no humana), convertirla en administrable (FOUCAULT, 2002). Ante el poder definido por Foucault, De Certeau cree “firmemente en la libertad montará de las prácticas” (GIARD, en De CERTEAU, 2010, XXIII). Es decir, “ninguna condición le parece *a priori* como petrificada o desesperante” (GIARD, op. cit., XXII), sino que emerge en su pensamiento un impulso optimista y una confianza en la capacidad de los agentes ordinarios por establecer microrresistencias, movilizar recursos insospechados, desplazar los límites, inventar y subvertir “con lo que haiga” (Testimonio de una de las mujeres entrevistadas). Aparece una exploración de lo cotidiano, el espacio/tiempo en el que donde otros ven obediencia y uniformidad, De Certeau percibe “espacios minúsculos de juego que tácticas silenciosas y sutiles ‘insinúan’ (...) en el orden impuesto” (GIARD, op. cit., XXIII).

Con el modelo productivo de los agronegocios, se interviene sobre la vida y los territorios de manera extensiva, se desplaza a agentes tradicionales del ámbito rural, se modifican las prácticas culinarias cuando las familias pierden acceso a las tierras (Sánchez, 2024). Se compromete la autonomía alimentaria porque se producen “*commodities*, no alimentos” (BLACHA; SÁNCHEZ, 2024, 94). El impacto de los agronegocios es mayor en regiones periféricas por la pérdida de identidades culturales y por las condiciones de precariedad pre-existentes. Este dispositivo con capacidad para ordenar el espacio y desplazar a sus habitantes tradicionales, según De Certeau puede ser subvertido. Su pensamiento opera en el campo de la *enunciación*, aquel acto de habla que presupone una apropiación de la lengua a través de sus hablantes, que se actualiza en el *presente* relativo a un momento y a un lugar y se plantea un *contrato* o relación con el *otro* (interlocutor) en una red de sitios y relaciones (GIARD, en De CERTEAU, 2010, XLIV). Además, la construcción de funcionamiento de los agronegocios genera no funcionamiento en formas alternativas de producir alimentos. Es así como la forma de alimentarse de los/as “excluidos/as” puede ser analizado como una forma de resistencia tanto a la forma de producir alimentos a escala industrial a través del monocultivo como a las identidades culturales que buscan imponerse.

En “La invención de lo cotidiano 2: Habitar y Cocinar” de M. de Certeau (2010) puede advertirse que la alimentación y las prácticas culinarias resultan prácticas de resistencia cuando los agentes sociales se rebelan ante ciertas imposiciones o circunstancias. Así, “hacer-de-comer” implica una estructuración compleja de “circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla confusa y siempre cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer” (De CERTEAU, 2010, 205). El autor plantea también “microinvenciones”, la “práctica de la diferencia razonada” para “resistir con una mansa obstinación el contagio del conformismo” (De CERTEAU, 2010, 214). Estas ideas pueden vincularse con la noción de cocina como un espacio de creación y adaptación ante contextos de carencia de nutrientes, ambientes contaminados y deficiente acceso a servicios básicos. Los alimentos como tecnologías también se incorporan a las resistencias como parte de su funcionamiento, en especial cuando están presentes prácticas excluyentes que se presentan como “universales” y “más convenientes”, relativizando los contextos y el sentido práctico de sectores subalternos.

#### 4 ALIMENTOS E INFRAESTRUCTURA DISPONIBLES EN LOS BARRIOS PERIFÉRICOS

En los barrios se sostienen los procesos vitales a través de la alimentación como un conjunto de prácticas y de infraestructuras. Son mujeres las que cocinan, “buscándole la vuelta”, “con lo que haiga”, “me las ingenio”, “magia hago” (Testimonios diversos de varias mujeres entrevistadas). En este apartado, entonces, interesa abordar qué alimentos están disponibles en el barrio Sáenz Peña. No sólo se administran recursos y se buscan satisfacer necesidades, comer y cocinar en estos espacios es una forma de construir el funcionamiento de aquello que nutre y alimenta.

La comprensión del contexto y las circunstancias en las cuales es posible la alimentación en los barrios periféricos permite poner en relación los territorios como determinantes de la salud. Diversas investigaciones establecen relaciones entre la pobreza, el deterioro ambiental, los bajos recursos en los hogares y el nivel de estudios alcanzados por madres y padres como condicionantes asociados a la malnutrición (CORDERO, 2018; CORDERO; CESANI, 2019; LONGHI; CORDERO, 2021; OYHENART *et al.*, 2008; LONGHI; TUÑON, 2023; DUSSÁN CHAUX *et al.*, 2025; TEJERINA *et al.*, 2018). La construcción de la alimentación es también una forma de constituirse como actor social, con prácticas, identidades, necesidades y derechos de cuya satisfacción dependen los sujetos. Las diferencias sociales no sólo resultan en diversas estrategias para alimentarse, sino que también cambian aquello que se define como “alimento”, lo que se percibe como práctico, lo que puede desecharse o aprovecharse.

En cuanto a la infraestructura y servicios básicos disponibles en el barrio, el costo del gas envasado condiciona la preparación de alimentos. De allí que en el comedor sea frecuente que se cocine a leña, sobre el piso, con soportes para las grandes ollas de aluminio. El lavado de estas ollas suele requerir grandes esfuerzos por el hollín que se impregna en la superficie de aluminio<sup>9</sup>. O bien que se opta en los hogares por preparaciones fritas. Las mujeres refieren que el horno no resulta conveniente “porque gasta mucho gas (...) no sale tan rico aparte y mi horno no anda bien... la puerta, lo cierro con un palo (...) y tarda más también, cocinás al horno... tenés que esperar” (CARMEN, 30 out. 2024). En muchas viviendas se observa al fondo de los terrenos la construcción de hornos artesanales a leña. Son usados para hacer pan casero y carnes asadas. Los costos elevados de la cocción al horno en cocinas a gas provocan que algunos tipos de comidas no sean prácticas. Se opta entonces por freír o guisar. Así, tortas fritas, milanasas, empanadas, papas fritas, buñuelos, tortillas, albóndigas, entre otras, se prefieren fritas. Entre otras ventajas se menciona el sabor, la rapidez, el gusto por lo frito. Esta tecnología de cocción funciona para estas mujeres porque la adoptan, prefieren y adquieren destrezas en ellas. En esta adopción y práctica, se define un perfil de cocinera/s al igual que otro específico de consumidores que optan por preparaciones ricas en grasas, que sacian y gustan, se prefieren y resultan prácticas.

Las madres relatan que el mejor aceite para freír “es el de girasol... las mezclas suelen ser diondas<sup>10</sup> (...) mita aceite y mita grasa de vaca (...) sale más liviano, no se pone duro (...) por mis dientes, que no tengo” (LAURA, 15 marc. 2024). Entonces, suele preferirse el aceite de girasol, aunque también usan mezclas de soja y algodón, y es común que estos aceites vegetales se usen con un porcentaje de grasa vacuna. Si la disponibilidad de grasas ha descendido en grandes regiones del mundo, en Argentina se ha mantenido relativamente estable (se registra la cifra de consumo más alta de la región, según indican: ZAPATA *et al.*, 2022).

---

<sup>9</sup> Metal del que suelen estar hechas las ollas que se utilizan en comedores. El aluminio es un metal liviano, que posee buena conductividad térmica, resiste el uso prolongado y manipulación en la cocina.

<sup>10</sup> Hediondas, que liberan olores desagradables.

La cantidad de consumo de aceites y grasas se explica entonces no solo por el gusto y practicidad, sino por el tipo de preparaciones que pueden hacerse en los barrios con los recursos disponibles. Cocinar de esta manera es una inventiva ante la carencia tanto en variedad como en cantidad de materias primas para satisfacer las comidas cotidianas. La prioridad no es una alimentación sana, o baja en grasas, sino combatir el hambre definido como una carencia absoluta. El resultado es la mayor presencia de carbohidratos a medida que se reducen los ingresos del hogar que se combina con texturas grasosas y de gran densidad calórica (BLACHA, 2022).

Los alimentos fritos cumplen los tres requisitos que Patricia Aguirre (2002) refiere: barato, debe llenar y debe gustar. En cuanto al gusto, como hecho social, se aprende a gustar de aquello que se puede comer. Así, los fritos se recubren de una dimensión hedónica. “Gustan” y protegen ante la posible frustración de desear aquello a lo que no se puede acceder, se cristaliza en dietas monótonas adonde predominan alimentos ricos en energías, pero escasos en densidad de nutrientes. Esas dietas se traducen en cuerpos fornidos y bajos (porque los nutrientes disponibles no permiten desarrollar todo el potencial de altura). Es el hambre oculta que solo queda evidente ante indicadores biomédicos de anemia, por la pérdida de piezas dentarias, por la baja talla y los abdómenes voluminosos (BIELASKI, 2013).

Por la rapidez en la cocción, su costo es menos elevado que otro tipo de preparaciones, estas “comidas posibles son significadas como comidas poderosas”, indica la socióloga María Sordini (2021, p.22). Es decir, “no se come lo que se quiere, ni lo que se sabe, se come lo que se puede (y ese poder se construye entre la capacidad de compra y el sentido)” (AGUIRRE, 2002) A diferencia de una fruta o de la cocción de verduras horneadas, las frituras llenan, aportan sensación de saciedad por su alto contenido graso. La grasa es el alimento trazador de los consumos de los pobres (AGUIRRE, 2002). Si bien algunos entrevistadas reconocen sus efectos en la salud (colesterol, obesidad, indigestión o empacho<sup>11</sup>), puede aplazarse la preocupación y los riesgos si el alimento “llena la panza” y permite cumplir con jornadas de trabajo. Estas preferencias no son sólo un gusto moldeado por el acceso a alimentos, sino también por los límites que impone la infraestructura culinaria y de conservación. Son alimentos que “funcionan” porque se adaptan a los recursos disponibles en los hogares populares de Sáenz Peña.

**Figura 3.** Imagen de niñas/os y adultos retirando raciones de comida.



Foto: Graciela Achaval (2025).

---

<sup>11</sup> Empacho, “indigestión de la comida”, “trastorno que por esta causa padece el organismo” (RAE, 1992). En el nordeste de Argentina, enfermedad que “se origina de una mala digestión o bien por el estado físico de una persona” (Pérez Samaniego, 1988). Campos-Navarro (2000) señala que los reportes de empacho en la historia médica latinoamericana reflejan su importancia y la vigencia de la enfermedad de “predominio infantil que se ha mantenido en los compartimentos de la medicina popular, y que requiere de una nueva revisión y valoración por las ciencias médicas”. Información extraída de: (2007). El empacho: una enfermedad popular latinoamericana. *Cuadernos de Historia de la Salud Pública*, (102) Recuperado en 06 de mayo de 2025, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0045-91782007000200004&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0045-91782007000200004&lng=es&tlng=es).El

**Figura 4.** Fotografía de las ollas a fuego de leña sobre el piso del patio del comedor.



Foto: Graciela Achaval (2025).

Como lo señala Harris (2017), los alimentos preferidos son aquellos que presentan una relación de costos y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan. Se incluye en esta relación elementos muy variados tales como el esfuerzo, el costo de producción y la preparación, la posibilidad de obtener reemplazos más baratos y nutritivos y los efectos negativos en el medio ambiente (sin que estos últimos sean iguales a los costos monetarios). No resulta extraño, entonces, que ante posibilidades de alimentos que aporten salud-nutrición, pero que no sacian ni rinden, los sectores más empobrecidos opten por preferir aquellos cuya ecuación de costos y beneficios les resulte más conveniente. Por otra parte, como el mismo M. Harris (2017) señala, los alimentos contribuyen y sustentan una identidad colectiva y son expresión de relaciones sociales y de poder. En el caso del predominio y el gusto por alimentos ricos en grasas, se moldea a través de ellos cuerpos fuertes, corpulentos, anchos<sup>12</sup>, en contraposición a “débiles y esmirriados”, “esbeltos y delicados”. Se dibujan, a través de este consumo, los contornos de los cuerpos de las clases trabajadoras, la disponibilidad de nutrientes “puede desarrollar determinados desarrollos cognitivos y fuerza de trabajo para reproducir la vida” (SORDINI, 2021, 72). Los cuerpos vivencian y soportan los contextos de precariedad y hambre, en definitiva, “una distribución de energías desigual” (SORDINI, 2021, 72) que regula cual biopolítica a qué vidas, a qué accesos laborales y a qué trayectorias (educativas, de salud, de ascensos sociales, etc.) acceden dichos cuerpos.

El alimento como tecnología comestible debe ser abordado no sólo por su composición nutricional, sino por las prácticas culinarias y la organización que permite la infraestructura disponible. Más que un producto es un proceso que no sólo nutre y construye identidades culinarias, sino que permite e interviene sobre la vida. Los alimentos se convierten en una forma de biopoder y, por lo tanto, demandan de una gestión que es tanto social como tecnológica.

## **5 GESTIONAR RECURSOS, CONSTRUIR LA ALIMENTACIÓN**

En la obtención y preparación de alimentos, en las preferencias y los gustos, y, sobre todo en la organización cotidiana de aquello que ha de gestionarse para comer, predomina no solo la incertidumbre -y en cierta medida el azar-, sino también lo errante, lo itinerante, entre el comedor social, el comedor escolar y las comidas del hogar. Es el hecho de que en “la

---

<sup>12</sup> Patricia Aguirre (2015) explica que el ideal de cuerpo en los sectores de bajos ingresos pasa porque sea fuerte (apto para trabajos de mano de obra intensos, resistente a la enfermedad, activo y de formas generosas). Para alimentar este cuerpo fuerte se eligen alimentos que reflejen esa fortaleza: rendidores (gustosos, baratos y que aporten saciedad) y generalmente son de comensalidad colectiva. Se consumen y se disfrutan todo lo que se puede porque no se sabe qué carencias se sufrirá mañana.

organización diaria del comer familiar como práctica alimentario-nutricional privada pase a realizarse en contextos públicos (comunitario y/o escolar)” (HUERGO; BUTINOF, 2012, p. 212) perdiendo la familia su carácter de mediadora exclusiva entre el alimento y el estado nutricional, la salud del cuerpo, las experiencias y sentidos que circulan alrededor de “la mesa”, como indica Alicia Cattáneo (2002). Es una manera de construir la alimentación que incluye formas de organización, infraestructura y saberes que permiten superar el “no funcionamiento” que, construido por las modernas e industrializadas formas de alimentarse con prácticas mercantilistas, excluye a quienes no consiguen vender su fuerza laboral, lograr ingresos estables que “alcancen”.

De esta forma, como sostienen Juliana Huergo y Mariana Butinof (2012, p.212), las familias recurren a “un engranaje de prácticas alimentarias” que implican coordinación entre: escenarios, actores, insumos, tiempos y espacios. Por ejemplo, si se consideran escenarios, no en todos los hogares visitados se dispone de heladera para conservar los alimentos, o la cocina es a leña, da al patio, se cocina sobre una mesa con agua que se acarrea en baldes y bidones. En cuanto a actores, algunas mujeres madres adolescentes no siempre saben cocinar por lo que recurren a redes familiares que las suplen en la tarea, o bien se recurre a un comedor comunitario o las principales comidas de sus hijos/as se hacen en el comedor escolar. En otros casos, si es la mujer la que posee trabajo, es su pareja masculina quien se encarga de la gestión de la alimentación. Cuando la familia recibe módulos alimentarios con productos secos, no perecederos, es necesario que cuenten con determinada tecnología en el hogar para su preparación adecuada. Cuando los/as jefes/as de familia poseen trabajo, los tiempos del comer se determinan por horario laboral. Si no lo poseen y se recurre a la asistencia de comedores y merenderos, los tiempos están marcados por los horarios de entrega de las raciones por parte de estas instituciones. Lo mismo sucede con las escuelas y sus comedores. Todos estos aspectos se combinan en el barrio en estudio dado que a 2024 pueden registrarse tres “generaciones que han complementado la alimentación con las prestaciones estatales” [programas sociales alimentarios (SORDINI, 2021, 2).

En contextos de marcada pobreza como el barrio en estudio, la gestión de la alimentación incluye “estrategias de supervivencia” que comprenden lo que se puede comprar y lo que se obtiene por otros medios (intercambios de alimentos, donaciones, mendicidad) (HINTZE, 1989). También se observa la combinación de trabajos precarios con asistencia estatal como el caso de una de las entrevistadas, Mirta, que cuenta que opta porque su patrona no la ponga en blanco<sup>13</sup> para no perder la pensión y la Asignación Universal por Hijo (AUH) que percibe a través de la Administración Nacional de la Seguridad Social (ANSES)<sup>14</sup>. También, acciones colectivas más o menos disruptivas como el acampe de mujeres indígenas de 2023 en Plaza de Mayo en el que participa una de las entrevistadas después del asesinato de su hijo<sup>15</sup>. Algo de economía ilícita, como el desarme y venta de objetos robados, el contrabando de cigarrillos, estupefacientes, ser *dealer* de “pastillas”, entre otros. Y redes de reciprocidad como la colaboración que se presta en un comedor social del que se es beneficiaria/o, o la ayuda, el “préstamo” que se dan entre vecinas o familiares cercanas (AUYERO; SERVIÁN, 2023).

---

<sup>13</sup> Registro del trabajo por el cual el empleador realiza aportes para la jubilación y la obra social del empleado.

<sup>14</sup> Ente descentralizado de la administración pública nacional de Argentina, dependiente del Ministerio de Capital Humano. A través de él se establecen y gestionan prestaciones de seguridad social como asignaciones familiares, pensiones, jubilaciones, etc. Fue creado en 1991. ANSES | Argentina.gob.ar

<sup>15</sup> Se trata de Alejandra Ciríaco, mujer que, tras el asesinato de su hijo de 13 años, Ismael Ramírez, emprendió acciones colectivas de protesta junto con organizaciones indígenas. También posee un comedor comunitario en el Barrio Mitre de Sáenz Peña. “El asesino sigue libre por la calle” | El reclamo de la madre del chico muerto de un balazo en el Chaco, tras la liberación de los detenidos | Página12 CULMINA EL ACAMPE INDÍGENA EN PLAZA DE MAYO

P. Aguirre (2005) habla de “estrategias domésticas de consumo alimentario”, entre ellas se encuentra la recurrencia a ciertos platos, como el guiso. Tal como refiere la antropóloga, las familias relevadas son eficientes en calmar el hambre en lo cotidiano, con lo disponible. No obstante, los indicadores de malnutrición que padecen los/as niños/as y adultos/as evidencian que en el mediano y largo plazo fracasan puesto que aquello que sacia no necesariamente nutre. Las diversas estrategias: comer menos, con menor variedad, la menor frecuencia de consumo, sustituir algunas comidas por mate o cocido<sup>16</sup> y pan, reemplazar carnes por hidratos de carbono y cereales, entre otras, a la postre terminan generando malnutrición. A pesar de las estrategias y la diversificación de recursos a la que recurren las mujeres, prevalece el carácter multidimensional de la pobreza que condiciona el estado nutricional de niños/as. Ser pobre no es solo no tener ingresos monetarios para acceder a alimentos en un período de tiempo acotado, sino que la característica de la pobreza en el contexto de estudio es de “arraigo”, “estructural”, “anclada” por “las crisis inflacionarias, las viviendas deficitarias, el escaso nivel educativo de las madres, la calidad del agua de consumo, la falta de desparasitación de animales domésticos (...) orbitan como los principales determinantes” (LONGHI; TUÑÓN, 2023, p. 101) de la pobreza y malnutrición.

En este sentido, la desigualdad nutricional no sólo remite a la composición de los alimentos, sino a los diferentes procesos en los cuales éstos se insertan. Es una forma de desigualdad social que potencia asimetrías existentes y se convierte en un elemento de gran importancia para identificar tendencias inter a intra generacionales de reproducción de la pobreza. A su vez, la forma de alimentarse de estos sectores excluidos, pueden caracterizarse como una forma de “construir” una alimentación que los incluya.

En la preparación de comidas también se evidencia el trazado de estrategias. Una de las madres entrevistadas cuenta que cocina:

“Guiso con lo que haiga, de fideo, de arroz, de pollo, carne, lo que se consiga (...) papas, zapallo, batata. Y carne compro acá a la vuelta en la carnicería (...) carne molida, puchero, menudo (...) lo que se puede comprar, cada vez más caro y tenés que controlar también para que no te den todo hueso, por eso conviene la molida, por lo menos te asegurás que es carne y no hueso. (...) Y si no hay, espero, esperamos” (RAQUEL, 07 marc. 2023).

El guiso resulta ser una de las comidas más frecuentes, ello se explica por lo eficiente que resulta para “aprovechar lo que haiga”, “todo va al guiso, si no hay carne, puede ser guacho, pero igual comemos”, y por su rendimiento para múltiples comensales. El guiso también permite “transformaciones al agregar algún ingrediente” diferente y puede ser recalentado (SORDINI, 2021, 16). Es, al decir de María Sordini, “el plato más inteligente que las cocineras pueden ofrecer y compartir en sus hogares”, por la incorporación de varios nutrientes en un solo plato. También posee un “bagaje cultural, histórico e identitario” en la cocina argentina vinculada con el campesinado (AGUIRRE *et al.*, 2015). No sólo el plato es adoptado por sus consumidores, sino que el alimento se co-construye con sus destinatarios/as. No sólo aporta calorías y nutrientes, también permite maximizar la infraestructura disponible y generar una identidad cultural en base a prácticas. Se interviene sobre los alimentos y éstos transforman/conforman el cuerpo.

Es tradicional entre las mujeres el consumo de mate dulce (que suele ser acompañado con algún panificado). El consumo, la compra y elaboración de panes en la región NEA es mayor en relación con otras regiones del país (BALLESTEROS *et al.*, 2024). La tendencia a consumirlos es mayor en los sectores populares. Éstos, junto con el mate dulce, suelen ser usados como sustitutos de comidas o para alargar los períodos sin su ingesta. Las infusiones como el mate, el café, “son alimentos que no alimentan” (AGUIRRE; DÍAZ CÓRDOBA, 2016, 164), se comen o toman, son ricos, pero no aportan nutrientes. En particular, el consumo de

---

<sup>16</sup> Infusión de yerba mate que se sirve en una taza.

hidratos de carbono (harinas, pan, pastas y papas) poseen un valor calórico mayor que el de frutas, hortalizas, leche o yogur en un 39% en las dietas de los/as argentinos/as consideradas de baja calidad nutricional (Índice de densidad nutricional, IDN, menor a 10) (ALBORNOZ; BRITOS, 2021).

Entre los aportes negativos que restan calidad a la dieta, un 39% provienen de infusiones o bebidas azucaradas, seguido por galletitas dulces (15%). El indicador de brecha alimentaria que utilizan Mariana Albornoz y Sergio Britos refleja la diferencia entre los consumos recomendados y los que efectivamente se registran en encuestas como la Encuesta Nacional de Gastos de Hogar (ENGHo). Cuanto menor es el ingreso de los hogares, mayor es la brecha negativa en las categorías de alimentos de buena calidad nutricional. Así, en los hogares de sectores humildes - como los visitados - se acentúan los desequilibrios dietarios, ocurre muy bajo consumo de alimentos saludables y exceso de harinas, pan, pastas y papas (ALBORNOZ; BRITOS, 2021, 9). Se comprueba también en la visita de campo y las entrevistas, la organización de la alimentación sobre la base de una escasa diversidad de elecciones alimentarias (no más de 40 alimentos responsables del 80% del consumo) con exceso de consumo de harinas, panificados y cereales comunes y elevada ingesta de alimentos ocasionales (infusiones y bebidas saborizadas).

En cuanto al mate, infusión de consumo tradicional en el NEA, se registra que las mujeres suelen preferir mate dulce al que añaden otras hierbas como cedrón (*Lippia citriodora*), menta (*Mentha*), burrito (*Aloysia polystachya*) o cáscara de naranja. Se ofrece como signo de camaradería y hospitalidad, las mujeres del comedor social suelen compartir mates dulces, antes, durante o después de terminar las labores del comedor. En los hogares se registra que se hace un alto en la jornada para “sentarse a tomar mates con algo para masticar” (INÉS, 15 marc. 2024), ese algo suele ser una torta parrilla, pan casero, tortas fritas o algún bollo dulce. El mate dulce es una infusión “que llena” y permite seguir durante largas jornadas incluso saltarse comidas “reforzando el papel de sacrificio que acompaña al rol femenino” (AGUIRRE; DÍAZ CÓRDOBA, 2016, 166), se internalizan así representaciones sociales que asocian el sacrificio y la privación con el rol materno, y un rol subalterno para las mujeres.

Entre adolescentes se observa que posee mucha adhesión la preparación de tereré<sup>17</sup>. A diferencia del tipo de infusión que se prepara en Paraguay, con hierbas y raíces maceradas en agua fresca, en el NEA se prepara con jugos deshidratados industrializados con sabor a frutas. A pesar de que se puede preparar con cítricos exprimidos (pomelos, limones, naranjas) se registra que estas frutas en algunos casos son desaprovechadas. Tal vez incida en esta renuencia al uso de frutas autóctonas el trabajo que requiere su recolección<sup>18</sup>, exprimir, quitar semillas y el hollejo a las frutas, el hecho de que se considere que “son amargos (...) sin azúcar no lo podés tomar” (OLGA, 8 marc. 2024), es decir, la preferencia por bebidas muy dulces provoca que ciertos frutos disponibles que podrían ser usados para esta preparación de gran popularidad, sean desechados. La opción por la adquisición de un producto ultraprocesado en vez de cítricos disponibles es indicativo de la pérdida de relevancia de los canales tradicionales de construcción de la identidad, en el caso de los/as adolescentes (OLIVERA; VALENCIA, 2019). Las identidades adolescentes se consolidan en la interacción con pares. Los saberes gastronómicos tradicionales y familiares suelen desdeñarse por la creciente influencia del mercado y la socialización en el consumo. Este grupo etario también construye nuevos funcionamientos para la alimentación, incorporando otros ingredientes y resignificando prácticas precedentes.

---

<sup>17</sup> Infusión fresca de consumo similar al mate (con vaso y bombilla), en general preparada con jugos industriales en polvo que se diluye en agua, se agrega hielo y se sirve sobre yerba mate. Es una bebida social ya que grupos de jóvenes suelen juntarse a consumirla.

<sup>18</sup> Se entiende por recolección la cosecha o extracción de frutas de los árboles. Especies frutales como moras, pomelos, granadas, tunas, mangos, entre otros suelen ser abundantes en la zona. No obstante, se registra que no siempre son consumidas aún en contextos de carencia de alimentos.

Una de las mujeres indica que ante el encarecimiento de la carne vacuna se opta por chorizos, trozado (de pollo), (carne) molida. Se recurre a compras estratégicas por rendimiento, “para que alcance”. En contextos de pobreza estructural (BOLSI *et al.*, 2005) o crónica (GASPARINI *et al.* 2019) los agentes sociales despliegan una serie de resistencias. Como se menciona anteriormente, estas implican coordinación y gestión de la alimentación, se interactúa entre: “escenarios, otros actores, insumos, tiempos” (HUERGO; BUTINOF, 2012, 212).

Aguirre (2006) indica que en coherencia con el patrón carnívoro que prevalece en Argentina, donde comer es “carne con algo” es posible reducir la cantidad y variedad de verduras y frutas, mientras se mantenga “algo de carne”. La entrevistada advierte que “no se come como antes”, admite que recurre a cortes “baratos” o que le permiten mayor aprovechamiento de recursos, se opta por la carne molida porque no tiene huesos, para evitar la “trampa del carnicero que me enchufa puro hueso” (OLGA, 8 marc. 2023). En otras palabras, la agencia de las mujeres emerge permanentemente procurando optimización, diversificación de fuentes de ingresos, la comida de algunos miembros del grupo familiar fuera del hogar, la gestión de programas sociales monetarios o de entrega de alimentos. Los/as niños/as y adolescentes participan activamente en la gestión de lo que se come y en la consecución de recursos, son vendedores ambulantes, colaboran con tareas domésticas, se hacen cargo del cuidado de sus hermanos/as, retiran alimentos de comedores y escuelas, entre otras actividades.

Las mujeres involucradas en la construcción de su “alimentación” van a abordar un mismo producto desde distintas perspectivas. No sólo un alimento tiene múltiples significados, sino que ocupa lugares distintos en la dieta. Comparten su rol de “combatir el hambre”, pero no incluyen de la misma manera ni generan las mismas identidades sociales. Incorporar no sólo productos/alimentos, sino también prácticas y formas de organización permite identificar las resistencias como una forma de superar el “no funcionamiento” que construye el sistema agroalimentario imperante y advertir las formas alternativas de gestionar, cocinar y comer.

## **6 TÁCTICAS DE RESISTENCIA EN CONTEXTOS DE DESIGUALDAD NUTRICIONAL**

En el trabajo de campo, de recorrido por el barrio se registran notas que dan cuenta de cómo se vive en el territorio:

“Llego y me reciben Luján y las mujeres colaboradoras, toman mate dulce y pan casero que ellas mismas hicieron y me convidan (y acepto) mientras esperan que la comida del día, guiso de arroz con albóndigas, se enfríe (...) Al acercarse el horario de entrega de los alimentos, empiezan a llegar mujeres jóvenes, niños/as y algunos hombres, en bicicletas y motocicletas, muchas a pie por la proximidad de sus viviendas. Traen ollas, o recipientes plásticos que se disponen en el tablón del comedor para que sean llenados con la comida del día. Arman grupos de conversación, cuidan a los/as niños/as, corren a alguna perra en celo que atrae a muchos perros flacos. Esperan en la vereda, angosta y con cuneta abierta, no hay pastos ni agua por la sequía, pero sí restos de plásticos y basura acumulada. Cuando Luján da la señal recién pueden retirar sus recipientes. Se dirigen entonces a sus hogares adonde distribuirán la ración conseguida.” (Notas de campo, 21 julh. 2022)

La primera impresión pareciera indicar que las mujeres que gestionan el comedor Carita Feliz - por su iniciativa, por la gestión y comunicación que manifiestan - están en una situación relativamente mejor que aquellas que retiran alimentos. En las primeras, se constata capacidad de gestión, de coordinación y camaradería, por ejemplo, vienen a trabajar (pelar, limpiar, cortar alimentos y enseres para la comida), pero al mismo tiempo se las ingenian para prepararse para ellas mismas un panificado “aprovechando las brasas (...) mientras esperamos que se enfríe” (LUJÁN, 21 julh.2022). Obtienen un beneficio que es colectivo, pero también personal por la gestión y trabajo que realizan (plan social, contrato temporal, vínculo personal con algún

referente político de peso en la ciudad). Es decir, son capaces de - aún en circunstancias adversas - de “encontrarle la vuelta” a los problemas que enfrentan. Por ejemplo, una de las mujeres colaboradoras recientemente había perdido a su hijo joven que se había incorporado a la escuela de una de las fuerzas de seguridad nacional (Gendarmería)<sup>19</sup>, sin embargo, allí estaba trabajando junto a sus pares. Luján me refiere más tarde que ella a través de sus contactos ayudó con los gastos de traslado del cuerpo y están gestionando la investigación por las sospechas que se posee por el caso. En otras palabras, estas mujeres atraviesan experiencias de dolor tan semejantes como las otras, pero tejen entre ellas redes de ayuda y colaboración mutua.

**Figura 5.** Mujeres voluntarias del Barrio pelando, lavando y cortando verduras.



Foto: Graciela Achaval (2025).

**Figura 6.** Mujeres sirviendo en recipientes la comida ya preparada.



Foto: Graciela Achaval (2025).

La red que contiene los procesos y la forma de organizarse también determina la alimentación en barrios populares como el analizado. Su funcionamiento no puede abordarse si no se tienen en cuenta las prácticas y las agentes sociales involucradas e interpeladas en ellas. Es una alimentación que se construye socialmente a partir de resignificar infraestructuras, conocimientos, materias primas y saberes. El conocimiento no es sólo cómo cocinar, sino como se comparte, se lo hace “rendir” y se satisfacen múltiples necesidades con escasos recursos. Hacer comer y hacer-de-comer es parte de los innumerables trabajos de cuidado que realizan estas mujeres. Visibilizar y valorar estas gestiones y la forma en la que se construye la alimentación desde la carencia, pero también con lo imprevisible, con creación y alegría

---

<sup>19</sup> En algunos medios periodísticos digitales se reflejó el caso de esta manera: Dolor y angustia por la muerte en circunstancias dudosas de un gendarme saenzpeñense, Eres Chaco - Angustia por la muerte en circunstancias dudosas de un gendarme oriundo de Sáenz Peña.

cotidiana (con el mate tendido, la mesa puesta, el cucharón que revuelve y la espera que se organiza) es, de alguna manera, comprender cómo estas mujeres son agentes de participación comunitaria en barrios populares. Saber qué cocinar y hacer rendir excede las destrezas culinarias para ser estrategia de supervivencia y negociación con lógicas de producción alimentaria y mercados laborales que excluyen. Con su hacer, saber y sentir estas mujeres desafían, provocan corrimientos en las políticas sociales, sus agencias se tornan vitales sosteniendo la vida, las redes comunitarias y a sí mismas con su identidad de voluntarias, referentes del comedor, cocineras, vecinas.

Como advierten Cantore y González (2019), para el caso de las mujeres indígenas, sus experiencias de vida las incentiva en la toma de decisiones, adquieren protagonismos, participación y transforman en sus vidas a través de posicionalidades<sup>20</sup> laborales comunitarias. En las experiencias de Luján y las mujeres que colaboran en el comedor y merendero, se interpelan las categorías de género de sus comunidades, “ocupan estos espacios de negociación que estuvieron por mucho tiempo reservados a los varones de sus comunidades” (CANTORE; GONZÁLEZ, 2019, 41). Los gestos y decisiones que toman las mujeres en la reflexión sobre los lugares que ocupan socialmente no siempre implican el disenso con varones y mujeres de su comunidad, o el abandono del lugar que poseen en su comunidad.

Sin embargo, tras conversar y acompañar a su hogar a una de las mujeres madres que retira comidas del comedor junto con sus tres hijos/a<sup>21</sup>, se advierte que ésta también posee capacidades de gestión e inventiva de lo cotidiano. Así, en su humilde vivienda, instala al frente un kiosco con el que obtiene recursos para sostener a su familia. No puede salir a buscar trabajo fuera de su casa porque la edad de sus hijos/as exige cuidados importantes, traslado a las escuelas, una presencia permanente, entonces, convierte el frente de su casa en un comercio minorista de mercaderías cuyos clientes son sus mismos vecinos. Refiere ya en la entrevista que se distanció del padre de sus hijos/a:

“es camionero y tiene otra familia en Tres isletas (...) lo descubrí porque vino acá la mujer a reclamarme (...) Entonces lo corrí, pero viene y hace lío, algo me ayuda con los chicos, más que nada estoy yo (...) Mis papás viven en el barrio Santa Mónica y nos repartimos, me ayudan más que nada, ahora que pasó esto, de que le caché a él (...) Hice los papeles [Muestra los trámites que gestionó ante el Juzgado de Paz] para que me pase lo de los chicos [cuota alimentaria] (...) a veces cedo (...) Los chicos comen en el comedor de la escuela, pero en el último año no les gusta la comida que les dan, empaquetada, les hace mal [Muestra y me ofrece paquetes de fideos y arroz saborizados, se obtienen fotos y no se acepta]. Voy al comedor porque no me alcanza [La nena menor acerca unos los gatitos recién nacidos que cría]” (ADRIANA, 21 julh. 2022)

La gestión de recursos para sostenerse a ella misma y a sus hijos/a resulta problemática, sin embargo, en lo cotidiano se hallan recursos y métodos para alcanzarlos. Si la posibilidad de acceder a empleo (formal o informal) resulta difícil para mujeres jóvenes con hijos/as, se emprende desde la propia vivienda una actividad comercial para la generación de ingresos. Ante el conflicto con su pareja, se recurre a instituciones estatales para lograr el acceso a bienes de sostenimiento que les corresponde a sus hijos/a, pero también a los abuelos maternos y tías que aportan cuidado, alimentos y asistencia. Cuando los alimentos no alcanzan, se opta por recurrir

---

<sup>20</sup> Se opta por el plural de la palabra “posición” porque las mujeres no adoptan un rol, sino múltiples, en articulación y de acuerdo con las demandas del contexto, lo que se presenta como urgente moldea al rol que se asume. Demuestran flexibilidad para diversidad tareas en simultáneo, cambiar si es necesario y sobre la marcha. Así, se gestiona el comedor (y la diversidad de actividades que ello implica), pero si hace falta se emprende una colecta para conseguir un fêretro, se consigue un abogado o se tramita una pensión, se organiza una fiesta, se solicita el enripiado una calle, etc.

<sup>21</sup> Dos hijos varones y una niña.

a múltiples fuentes de acceso: el comedor del barrio y el de la escuela, el kiosco y la familia materna. Se establece distancia con la pareja, pero se cede o negocia al mismo tiempo.

Enunciados que podrían ser contradictorios no lo son en contextos de extrema vulnerabilidad, así se expresa que la comida envasada y saborizada que se les provee a los hijos mayores en la escuela les hace mal y no les gusta, pero se guardan los paquetes que desde la misma escuela se dan a las familias. Al mismo tiempo, se puede encarar un reclamo formal y legal ante su pareja y “correrlo de la casa” (ADRIANA, 21 julh. 2022), pero ceder en ocasiones ante necesidades de la familia. En otras palabras, las mujeres madres que retiran alimentos de los comedores sociales poseen herramientas de gestión de recursos que evidencian complejas relaciones con su entorno. Se sostienen los cuidados y dinámicas de los/as niños/as, se recurre a redes familiares y vecinales, se obtiene asesoramiento y contención desde instituciones estatales, pero también se pone el cuerpo y la inventiva para conseguir bienes por sus propios medios. Para el caso de Adriana, se reconocen situaciones conflictivas que la relegan a una posición de desventaja en relación con otras mujeres o respecto de su pareja. Ante ello, a veces se asumen conductas de denuncia abierta (como el trámite que hizo ante el Juzgado de Paz para obtener la cuota alimentaria<sup>22</sup>), pero en otras ocasiones se asumen gestos o conductas que sin denunciar abiertamente implican una resistencia. Así, la mujer señala que cede ante su pareja (bajo determinadas condiciones) o critica los alimentos dados desde el comedor escolar, pero los guarda. Entonces, aun en las situaciones de colonialidad y de privilegio de la posición masculina (SEGATO, 2011) en la que están inmersas estas mujeres, plasman espacios de negociación, nuevas formas y corrimientos respecto de lo que se concibe por mujer, esposa, madre, joven, indígena, entre otras identidades. Ello implica maneras de interpelar las jerarquías de género en la medida en que estas mujeres corren y asumen lugares nuevos de desarrollo personal, familiar y comunitario.

## 7 CONCLUSIONES

Los alimentos como tecnologías comestibles involucran tanto productos como procesos y formas de organización. Comer es un entramado de vínculos en los que se incluyen las materias primas, las infraestructuras, la organización familiar y comunitaria, las preferencias de los consumidores y el impacto que tiene la alimentación en el cuerpo humano. En condiciones de exclusión social, en este proceso adquieren gran importancia aquellas prácticas que impiden acceder a cierto tipo de alimentos. A nivel mercantil, el comer es un consumo en donde oferta y accesibilidad tienden a coincidir. En casos como el aquí estudiado, el comer es una resistencia que permite combatir el hambre en sus distintas formas que van de la carencia absoluta a la malnutrición por déficit y exceso.

Productos, procesos y formas de organización también permiten construir vínculos con aquello que se come, generando múltiples identidades y significaciones sobre lo que involucra comer. Pero también el juego creativo con lo cotidiano, con lo que es probable que ocurra y el golpe de suerte de un día de “racha”. La invención de lo cotidiano implica alegría y esfuerzo, es juntarse y arremangarse, tender la mano y observar, “estar a la pesca” de la oportunidad que es esquiva, pero aparece imprevista en un contacto nuevo que dona, una oportunidad de changuear por unos días, un día del niño en el que se festeja, pero también se merienda...

En este trabajo se ha puesto el foco en aquellas agentes sociales que “hacen de comer” no sólo como una forma de intervenir sobre la vida sino también de sustentarla, hacerla posible, recrearla y darle sentido. Es una manera de construir funcionamiento a prácticas que no son

---

<sup>22</sup> Ante una separación o divorcio, la cuota alimentaria es la obligación de pagar una suma de dinero proporcional a los ingresos que poseen padres y madres. Debe ser suficiente para la obtención de la subsistencia, habitación, vestuario y asistencia médica (ARÉVALO; PAZ, 2024). [305.pdf](#)

aceptadas (y que suelen estigmatizarse) por otros grupos sociales, pero también de resignificar vínculos para poder “llenar la olla”. El acceso, los saberes culinarios y aquellos que permiten obtener materias primas se combinan con la infraestructura disponible para construir la alimentación como una forma de gestionar necesidades y maximizar recursos.

La desigualdad nutricional no sólo potencia asimetrías pre-existentes, sino que se convierte en una barrera que limita la inclusión social, reproduciendo la pobreza al interior de una generación y extendiéndola a otras. La labor de las mujeres (madres, abuelas, tías y vecinas) que “hacen comer” pero también “hacen-de-comer” resulta relevante no sólo como parte de una resistencia, sino porque generan aprendizajes para superar ese “no-funcionamiento” con el cual el entramado social en su conjunto caracteriza sus alimentos y sus prácticas alimentarias.

Al focalizarse en las mujeres madres y sus maneras de alimentar, no sólo se ha buscado una perspectiva crítica de los cuerpos de la malnutrición como una consecuencia sistemática. También se ponen en valor las estrategias que permiten a importantes sectores de la población poder seguir comiendo. Nuevos vínculos sociales, agudas estrategias y recetas resignificadas por la necesidad son esos aprendizajes que este artículo ha buscado poner en valor y que tienen la potencialidad de generar inclusión social desde el plato y desde las preparaciones culinarias en contextos de precariedad (de recursos, que no de inventiva).

## REFERENCIAS

AGUIRRE, P. **Ricos, acos y gordos pobres: La alimentación en crisis.** Capital Intelectual, 2004.

AGUIRRE, P. Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez. **Boletín Científico Sapiens Research**, 1(2), 60-64, 2011.

AGUIRRE, P. **Qué comen los argentinos que comen.** Miño y Dávila, 2010.

AGUIRRE, P., Díaz, D. y Polischer, G. **Cocinar y comer en Argentina hoy.** Sociedad Argentina de Pediatría, 2015.

AGUIRRE, P., y Díaz Córdova, D. La inestabilidad como rutina. La precarización de la vida cotidiana y su impacto en la alimentación en Buenos Aires, Argentina. **Revista de antropología social**, 30(2), 2021.

ALBORNOZ, M., y Britos, S. **¿Cómo comen los argentinos? Consumos, brechas y calidad de dieta.** Centro de Estudios sobre Políticas y Economías de la Alimentación. Centro de Estudios sobre Políticas y Economías de la Alimentación, 2021.

AUYERO, J., y Servián, S. **Cómo hacen los pobres para sobrevivir.** Siglo XXI Editores, 2023.

BALLESTEROS, M.; Freidin, B.; Roviroso, A.; Zapata, M. **Patrones de consumo alimentario en hogares urbanos de Argentina, 2017-2018.** Determinantes socioeconómicos, variaciones geográficas e influencia de la composición del hogar, Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil (CESNI), Instituto de Investigaciones Gino Germani (IIGG), 2024.

BIELASKI, H. K. **Hidden hunger.** Springer, 2013.

BLACHA, L. E. **Argentinian nutritional inequalities in the twenty-first century. An agribusiness, ultra-processed food and malnutrition recipe.** En J. P. Celemín & G. Velázquez (Eds.), *Inequities and quality of life in Argentina (The Latin American Studies Book Series*, pp. 69–92), 2022. Springer. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-94411-7\\_4](https://doi.org/10.1007/978-3-030-94411-7_4)

\_\_\_\_\_ y Sánchez, S. N. Agronegocio, dieta y poder: El impacto de la malnutrición en la población chaqueña. **Journal de Ciencias Sociales**, Año 12 N° 22; pp. 76-102, 2024. <https://dspace.palermo.edu/ojs/index.php/jcs/article/view/9582/19152>  
**DOI:** <https://doi.org/10.18682/jcs.v1i22>

\_\_\_\_\_, y Sassone Torcello, B. Alimentación, desigualdad nutricional y geopolítica: la dieta argentina del siglo XXI. **Farinha e Rapadura**, 3(2), 122–143, 2024. <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302>

BOLSI, A., Paolasso, P., y Longhi, F. El Norte Grande Argentino entre el progreso y la pobreza. **Población & sociedad**, (12-13), 227-283, 2005.

\_\_\_\_\_, A. y González Martín, M. **Ensayo sobre tradiciones y feminismos.** Algunas experiencias indígenas en el noreste argentino, *Encuentro de Saberes* 9; 33-42. Ensayo sobre tradiciones y feminismos. Algunas experiencias indígenas en el noreste argentino | Cantore | *Encuentro de Saberes*, 2019.

CATTÁNEO, A. Alimentación, salud y pobreza: la intervención desde un programa contra la desnutrición, **Archivo Argentino de Pediatría**, 100(3); 222-232. Ponencia Jornadas de Nutrición, Instituto Universitario de Ciencias de la Salud, Centro de Salud N° 5, CABA. SINTITUL-10, 2002.

CORDERO, M. L. Análisis territorial en contextos de pobreza: los mapas de la malnutrición infantil en Tucumán (Argentina), **Revista de Salud Pública**, 20, 2018. <https://doi.org/10.15446/rsap.V20n1.68576>

\_\_\_\_\_, M. y Cesani, M. **Nutritional transition in schoolchildren from Tucumán, Argentina:** a cross-sectional analysis of nutritional status and body composition. *Am J Hum Biol.*; 31(4): e23257, 2019. <https://doi.org/10.1002/ajhb.23257>

DE CERTEAU, M. **La invención de lo cotidiano 1:** Artes de hacer. Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 2010.

\_\_\_\_\_, M. **La invención de lo cotidiano 2.** Habitar y cocinar. Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 2010.

DELEUZE, G. **Foucault.** Paidós, 1987.

DUSSÁN CHAUX, J. D.; Cruz Rodríguez, L.; Troche Gutiérrez, I. y Calderón Farfán, J. C. Perspectivas comunitarias frente a la malnutrición infantil de un pueblo indígena nasa. **Global Health Promotion**, 2025. 17579759241312066.

FOUCAULT, M. **Vigilar y castigar:** Nacimiento de la prisión (24a ed.). Siglo XXI Editores, 2002.

GASPARINI, L., Tornarolli, L. y Gluzmann, P. **El desafío de la pobreza en Argentina. Diagnóstico y perspectivas**, CEDLAS, CIPPEC, PNUD, 2019.

GIRBAL-BLACHA, N. Territorio, agro y poder en las economías marginales del NEA: reflexiones **Revista de Ciencias Sociales**, 11(38), 119-136, 2020.  
<http://ridaa.unq.edu.ar/handle/20.500.11807/3572>

GÓMEZ LENDE, S. Extractivismo y acumulación por el despojo en el Norte argentino: El caso de La Forestal (1872-1963), **Geografía em Questao**, V. 13, Nº 1; 152-180, 2020.

HARRIS, M. **Vacas, cerdos, guerras y brujas**. Alianza Editorial, 2017.

HINTZE, S. **Estrategias alimentarias de sobrevivencia 1 y 2. Un estudio de caso en el Gran Buenos Aires**. Centro Editor de América Latina, 1989.

HUERGO, J. y Butinof, M. La organización diaria del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina. **Rev. Esp. Nutr. Comunitaria**, 18(4); 211-217, 2012.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSOS (INDEC) **4ª Encuesta Nacional de factores de Riesgo. Resultados definitivos**. Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación, 2019.

\_\_\_\_\_ **Censo nacional de población, hogares y viviendas 2022**. Índice de privación material de los hogares: IPMH, 1ª ed, INDEC. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022. Índice de privación material de los hogares (IPMH), Estadística experimental. Documento de trabajo nº 46, 2025a.

\_\_\_\_\_ **Censo nacional de población, hogares y viviendas 2022**. República Argentina: Síntesis de resultados, 1ª ed, INDEC. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022. República Argentina. Síntesis de resultados, 2025b.

LEONI, M. S. Elites culturales de la región del Nordeste Argentino en el siglo XX. Coordinadas. **Revista de Historia local y regional**, Nº 2, año II, julio-diciembre, pp. 35-54, 2015.

LONGHI, H. F. y Asfora, S. Y. **Cambios y persistencias en la distribución espacial de la pobreza infantil en el Norte Grande Argentino (2001-2010)**. Miño y Dávila, 2022.

\_\_\_\_\_, H. F. y Cordero, R. Hambre, seguridad alimentaria y malnutrición infantil en la argentina: algunas perspectivas en el marco del desarrollo sostenible. Plan Fénix - Universidad de Buenos Aires; **Voces en el Fénix**; 84; 40-47, 2021.  
<https://vocesenelfenix.economicas.uba.ar/>

\_\_\_\_\_, F., y Tuñón, I. Pobreza y desnutrición infantil en la provincia de Santiago del Estero, Argentina, 2010-2020. Algunas precisiones a partir de las intervenciones de una organización de la sociedad civil, *Ería: Revista cuatrimestral de geografía*, 43(1), 81-110, 2023.

MENDIZÁBAL, N. **Los componentes del diseño flexible en la investigación cualitativa**. En Vasilachis de Gialdino (coord.). Estrategias de investigación cualitativa. Gedisa. Olivera y Valencia, 2006.

OYHENART, E.; Dahinten, S.; Alba, J.; Alfaro Gómez, E; Bejarano, I.; Cabrera, G., ... y Zavatti, J. Estado nutricional infante juvenil en seis provincias de Argentina: variación regional. **Revista Argentina de Antropología Biológica**, 10, 2008.

PANTALEÓN, J. **Ciencia y política en la invención de la región del Noroeste argentino**. En Frederic, S. y G. Soprano (comps.), *Cultura y política en etnografías sobre la Argentina*, Bernal, Editorial de la Universidad Nacional de Quilmes, pp. 67-1, 2005.

PAOLASSO, P.; Longhi, F. **Índices vitales y fragmentación territorial**. El NGA en el contexto nacional. En P. Paolasso, F. Longhi y G. Velázquez (coords.). *Desigualdades y fragmentación territorial en la Argentina durante la primera década del siglo XXI*. Imago Mundi, 2019.

PINCH, Trevor J. y Bijker, Wiebe E. **The Social Construction of Facts and Artifacts: Or How the Sociology of Science and the Sociology of Technology Might Benefit Each Other.** *Social Studies of Science*, 14(3), 399–441, 1984.

PIOVANI, J. I. El diseño de investigación. En A. Marradi, N. Archenti, & J. Piovani, **Metodología de las ciencias sociales** (pp. 167–208). Emecé, 2007.

RODRÍGUEZ, M. G. **Sociedad, cultura y poder**: la versión de Michel de Certeau. *Etnografías Contemporáneas*, 3(5), 2009.  
<https://revistasacademicas.unsam.edu.ar/index.php/etnocontemp/article/view/174>

SALVIA, A.; Poy, S. y Tuñon, I. **Dinámica de la inseguridad alimentaria en los/as destinatarios/as de la Tarjeta ALIMENTAR**, Barómetro de la Deuda Social Argentina, 2021.

SÁNCHEZ, S. N. **Desplazamientos de territorios y cocinas**: o sobre cómo han mutado las cocinas en tres generaciones de mujeres de origen rural del Nordeste Argentino. *Revista Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, N° 6; 222- 255, 2023.  
<https://doi.org/10.53010/nys6.08>

SEGATO, R. L. **La Nación y sus otros**: Políticas en contextos postcoloniales. Prometeo Libros, 2011.

SORDINI, M. V. Lecturas intergeneracionales sobre el gusto y las preparaciones habituales en hogares receptores de programas alimentarios. **Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional**, 31(58), e211165, 2021.  
<https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1165>

TEJERINA, M.; Mélica, C.; Estrada, E.; Feliz, J.; Gonzales, J.; Juárez, J., ... y Roval, D. Prevalencia de malnutrición y factores asociados en mujeres del pueblo wichí de General Ballivián, Provincia de Salta. **Revista Argentina de Salud Pública**, 9(34), 29-34, 2018.

THOMAS, H. E.; Becerra, L. D.; Bidinost, A. I.; ¿Cómo funcionan las tecnologías?: Alianzas socio-técnicas y procesos de construcción de funcionamiento en el análisis histórico; **Pasado Abierto**; 10; 127-158, 2019.  
<https://fh.mdp.edu.ar/revistas/index.php/pasadoabierto/article/view/3639>

ZAPATA, M. E., Mendez, I. A., y Fassano, M. V. Tendencias en la calidad de dieta de los hogares argentinos entre 1996-2018, diferencias según región, tipo de hogar y nivel de ingreso. **Revista de Salud Pública**, 28(2), 2022.

ZARAZAGA, R. Los punteros como red de política social, **Postdata**, 20(1), 11-29, 2015.