

Desigualdad y etnicidad en la alimentación de los hogares del barrio José Luis Cabezas

María Susana Ortale

Javier A. Santos

Introducción

En este capítulo presentaremos las particularidades de la alimentación a la que acceden los habitantes del barrio JLC, a partir del análisis de un conjunto de aspectos que inciden en el consumo alimentario de los hogares. Dichos aspectos se imbrican alrededor de dos factores principales: uno, vinculado con la situación de vulnerabilidad socioeconómica que atraviesan y, otro, a las particularidades culturales alrededor de las cuales se manifiesta la identidad colectiva de esta población mayormente migrante de origen peruano. La atención a este segundo factor se relaciona con la recurrencia y diversidad de formas con las que los/as vecinos/as informantes del barrio recrean un nosotros/ustedes en torno de la comida, apelando a diferencias establecidas con base en fronteras étnico-nacionales intergrupales (y también intragrupalas). Dichas fronteras, recíprocamente, refuerzan el reconocimiento de tales diferencias identificadas fragmentariamente en el primer censo realizado en el barrio.

Respecto de la vulnerabilidad socioeconómica, se destaca desde hace larga data el problema del acceso a los alimentos, dependiente en gran medida de los ingresos de los hogares y de los precios de los

mismos. En nuestro contexto, caracterizado por elevados índices de desigualdad social, de empleo informal y de inflación, la seguridad alimentaria se ve seriamente afectada en sectores pobres e indigentes, más allá del conjunto de programas sociales dirigidos a paliar sus efectos en la economía de los hogares. El aumento de la pobreza extrema o indigencia da cuenta de las dificultades para acceder a una canasta que cubra las necesidades alimentarias básicas (Ortale, 2020; Ortale y Santos, 2020; Ortale y Santos, 2021a; Ortale y Rausky, 2023).

Las herramientas del Plan Argentina Contra el Hambre —particularmente la de la Tarjeta o Prestación Alimentar (TA/PA)¹ que se había iniciado con ímpetu a fines de 2019—, sumadas a la persistencia de densas redes territoriales desplegadas durante la pandemia —en las que confluyó la solidaridad de un amplio conjunto de actores—, tuvieron efectos insuficientes.

Más allá de las restricciones que se imponen al consumo alimentario —que actúan con desigual peso como determinantes y han sido ampliamente documentados—, sabemos que, en un nivel sustantivo, los alimentos consumidos no se relacionan solo con la satisfacción de necesidades básicas. En un contexto dado, es imperativo reparar en cómo operan los condicionantes culturales e ideológicos. Desde esta perspectiva, el consumo no solo tiene por finalidad la posesión de un objeto o la satisfacción de una necesidad; consumir es intercambiar significados culturales y sociales a través de los cuales se comunican diferencias entre los grupos sociales. De tal modo, el consumo actúa

¹ La Tarjeta Alimentar/Prestación Alimentar, dependiente del Ministerio de Desarrollo Social hasta 2023, consiste en la transferencia de ingresos para hogares con niños/as menores de 15 años destinatarios de la Asignación Universal por Hijo. En su modalidad de tarjeta plástica (vigente hasta mediados de 2021) permitía la compra exclusiva de alimentos. A partir de inconvenientes surgidos durante la pandemia para extender rápidamente el programa, se decidió transferir los fondos al ANSES, organismo que asumió la gestión de los depósitos a las cuentas de los destinatarios de la Asignación Universal por Hijo/Asignación Universal por Embarazo para su extracción a través de la misma tarjeta de débito.

como sistema de integración y de comunicación que define o reconfirma significados y valores comunes, a la vez que aporta a la creación y mantenimiento de una identidad colectiva. En definitiva, el consumo se convierte en un lugar clave para la conformación de las identidades sociales (García Canclini, 1984) y es en relación con dichas identidades (expuestas de modo elocuente en el trabajo de campo) que resulta imperativa la apelación al concepto de etnicidad.

Según Giménez (2006), la etnicidad deviene de una dinámica sostenida de “dicotomización” entre miembros de un grupo y *outsiders* que demanda ser expresada y validada en la interacción social. En esa oposición, lo particularmente étnico deviene del hecho de que las posiciones del “nosotros” y “ellos” se basan en rasgos culturales distintivos (aunque no necesariamente fijos) (Eriksen, 2018). Se trata de rasgos como los civiles, los políticos y los de clase, entre otros, que

se formaron en el curso de una historia común que, la memoria colectiva del grupo, no ha cesado de transmitir de manera selectiva y de interpretar, convirtiendo ciertos acontecimientos y ciertos personajes legendarios en símbolos significativos de la identidad étnica mediante un trabajo del imaginario social; y esa identidad étnica remite siempre a un origen supuestamente común (Lapierre, 1995, p. 13).²

La especificidad de los vínculos étnicos se apoya, según Isaacs (1975), en que se los concibe como “vínculos primordiales”. Estos vínculos se apoyan en la idea de pertenencia a un grupo de parentesco de sangre ampliado y están sometidos a la fuerza coercitiva del “deber moral” y del mandato de solidaridad con “los propios”, lo cual puede sostenerse gracias a la potencia emocional que despierta el simbolismo de los vínculos de sangre y de familia. Sin entender la

² La nación se construye siempre según el paradigma de la “comunidad étnica”, ya que se sustenta, como dice Benedict Anderson (2000, pp. 4-7), en el sentimiento de una “camaradería horizontal” fundada en “mitos fraternales”.

importancia de estos “vínculos primordiales” no podríamos comprender, por caso, el peso de los etnonacionalismos, tan presentes en los Estados multinacionales.³

Vale decir que, lejos del esencialismo identitario aún potente en una extendida producción académica ligada a la preservación del patrimonio cultural, dichas particularidades culturales tienen que ser entendidas como la sedimentación de determinadas formas de subsunción a las relaciones sociales de producción capitalistas, en el marco de las cuales las relaciones socioculturales deben ser concebidas como “intraestructurales” (Piqueras Infante, 2000). A la luz de lo expuesto por Giménez (2006), el grado en el que individuos y colectividades pueden “escoger”, “desarrollar” o “disponer” de formas de identidad está circunscrito por el contexto sociomaterial en que se desenvuelven, así como por los marcos presubjetivos, cognitivos e ideológicos a partir de los que son constituidos y con los que constituyen el mundo. Por tanto, y en línea con el enfoque de las estrategias familiares de reproducción social que hemos venido utilizando en el estudio de barrios pobres (Eguía, 2004, 2005, 2008, 2017; Eguía y Ortale, 2004, 2007), concebimos que en la constitución de identidades intervienen efectivamente procesos estructurales, de vulnerabilidad y exclusión, sin perder de vista la acción de los sujetos que los habitan, quienes deben adaptarse, resistir, interpretar, recrear sus condiciones de vida y dar significado a esos procesos generales.⁴

³ Y es que la nación se construye siempre según el paradigma de la “comunidad étnica”, ya que se sustenta, según plantea Walter Connor (1994) —a la luz de lo planteado por Benedict Anderson (2000)—, en el sentimiento de una “camaradería horizontal” fundada en “mitos fraternales”.

⁴ En tal sentido, coincidimos con Menéndez (2023) en que las estructuras que orientan dominante y hegemonícamente el decurso de los procesos y actores sociales no lo hacen en forma inexorable. De aquí la inclinación del autor por el término *condicionantes* —lo posible—, en lugar de pensar en *determinantes* estructurales. La determinación estructural excluye o minimiza la posibilidad de que lo determinante no determine y también que las acciones de sujetos y grupos no modifiquen o eliminen

En nuestro caso particular —y atentos a la diversidad de sistemas clasificatorios en los que pueden inscribir su identidad los sujetos y grupos—, el referente específico en torno del cual se construye la identidad colectiva conjuga dos dimensiones: una nacional y otra étnica. Cabe decir que la primera contiene la variabilidad bajo un principio unificador, que integra a la vez que neutraliza, encubre y fomenta el olvido de las diferencias al interior del grupo (Archenti, 2008). De tal modo, la categoría étnico-nacional alude a la construcción de una identidad peruana que, en el contexto de otro Estado termina homogeneizando —bajo una sola identidad nacional— a todos los migrantes peruanos, a partir de subsumir las diversas identidades étnicas y/o regionales (Archenti y Tomás, 2003).

En este marco, el capítulo presentará, en primer lugar, las principales particularidades referidas al acceso y consumo de alimentos de los hogares (a partir del análisis comparativo de información primaria producida en los relevamientos censales en el barrio JLC —2016 y 2022— a fin de observar si reflejan las tendencias de empobrecimiento e incremento de la desigualdad observadas en el nivel macrosocial (Ortale, Eguía y Rausky, 2018; Ortale y Rausky, 2023).⁵ En segundo lugar, se avanzará en la descripción de algunos aspectos que, surgidos del censo 2022, ponen de manifiesto la identidad cultural en la alimen-

las consecuencias negativas generadas por los determinantes o por lo determinado. Estudios previos centrados en la comparación de los patrones alimentarios de esta población migrante con población general de la región (Ortale y Santos, 2018) nos orientan a sostener dicha inclinación.

⁵ En la medida en que el período en cuestión estuvo atravesado por la pandemia por COVID-19, en el informe diagnóstico citado, hemos descripto cómo las medidas de aislamiento social preventivo y obligatorio (ASPO) afectaron la alimentación de los hogares estudiados. Sintéticamente, recuperamos del censo 2022 el dato de que la pandemia no afectó la alimentación en un 41 % de hogares. Las variaciones cuanti- y cualitativas mencionadas por el resto (sean en más o en menos) estuvieron ligadas principalmente al marcado incremento en el consumo de harinas y a la disminución en el consumo de carnes, sobre todo vacuna (Ortale y Rausky, 2023).

tación de los hogares, y en otros que, a partir de charlas informales, entrevistas y observaciones, expresan el sentido de la comida en las relaciones sociales dentro del barrio y fuera de él. En ambos niveles de análisis la comida opera como sistema de integración y comunicación a través del cual se marcan fronteras a la vez que se comparten y expresan significados culturales. Su recuperación permite aportar un conocimiento más matizado, acabado y profundo acerca de las condiciones de vida en la pobreza.

Aspectos metodológicos

El análisis que presentaremos se apoya en una estrategia de complementariedad metodológica secuencial (Creswell, 2015). En el primer momento, de carácter cuantitativo, se aborda —comparativamente— un conjunto de indicadores del módulo sobre la dimensión *alimentación* utilizado en los censos de viviendas y hogares en JLC en 2016 y 2022 en una búsqueda por observar persistencias en el empobrecimiento y desigualdades acontecidas en el período intercensal. Particularmente, se recuperará —principalmente de ese módulo— la información brindada por los hogares sobre la disponibilidad de acceso a alimentos a través de fuentes externas al hogar (asistencia de programas sociales del Estado; de aportes de instituciones barriales, sociales, religiosas, o la ayuda de parientes vecinos o amigos). Asimismo, se recuperará también información sobre el esfuerzo monetario destinado por el hogar a la alimentación (proporción del ingreso familiar mensual destinado a la comida y al gasto diario/semanal/mensual promedio en compra de alimentos) y sobre las percepciones en torno a la alimentación y hábitos alimentarios asociados a la valoración de las comidas, la realización y preparación de las comidas principales, su composición y su calidad,⁶ los cambios ocurridos durante el Aisla-

⁶ En el enfoque que adoptamos para realizar una valoración cualitativa de la comida de los hogares, identificamos e interpretamos los hábitos alimentarios teniendo en cuenta las recomendaciones alimentarias sustentadas por la medicina y la nutri-

miento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO), y las influencias culinarias ligadas a la incidencia de la adscripción étnico-nacional (como la referida a la influencia de tradiciones culinarias y a las características principales de las comidas elaboradas con base en las mismas).

En el segundo momento, con énfasis cualitativo y vinculado a interrogantes surgidos de la información relevada en el censo 2022 sobre la adscripción étnico-nacional en torno a la comida, se analizará el corpus cualitativo proveniente de conversaciones informales, entrevistas y observaciones con el objetivo de comprender y caracterizar las formas de elaboración, consumo, producción y comercialización de alimentos valorados por los vecinos peruanos y también el papel de la comida “peruana” —expresiva de su identidad— en las relaciones sociales dentro del barrio y fuera de él.

En lo que sigue se mostrarán los datos y análisis del primer momento y del segundo momento, para luego presentar un espacio final con las ideas centrales y las conclusiones a las que se arribó en el proceso de investigación en torno a la alimentación.

Primer momento

La alimentación es un indicador sensible de las condiciones de vida de los hogares, un consumo central para la reproducción biológica y social y una práctica cruzada por múltiples factores. Aunque muchas veces suele homologarse a la nutrición —y/o al acto de comer—,

ción. El seguimiento —o no— de tales recomendaciones (ligadas principalmente a la calidad y cantidad de los nutrientes aportados por los alimentos que se consumen) depende de ideas, valores, tradiciones culinarias, conocimientos acerca de la comida, pero también, y fundamentalmente, de necesidades, situaciones y posibilidades concretas de acceso y elaboración de los alimentos. Es en ese interjuego que se afianzan prácticas que no siempre se corresponden a las recomendaciones de los especialistas. En el análisis articulamos entonces “normalidades” (las costumbres extendidas o lo que resulta habitual en la población estudiada) y “normatividades” (las normas médico-nutricionales que instituyen lo que es “adecuado”) que inciden con desigual intensidad —y a través de diversos mecanismos— en los hábitos de las personas que integran tal contexto.

la alimentación no se reduce a una mera actividad biológica o mecánica. En efecto, incorpora múltiples aspectos no biológicos y debe comprenderse como un acto social y cultural, en el que la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales (Mariani, 2005).

La alimentación, en contextos de pobreza y exclusión social, tiende a convertirse en una preocupación central de los hogares. En estos contextos, los miembros de los hogares suelen desplegar múltiples estrategias y diversificar fuentes de aprovisionamiento de alimentos para resolver situaciones de inseguridad alimentaria y sostener la existencia cotidiana.

En este contexto, y atentos a la dependencia que tienen los hogares pobres de la intervención estatal y de distintas redes y/u organizaciones para asegurar el acceso a la comida, describiremos en lo que sigue las características de la incidencia de las fuentes externas que aportaban a la alimentación familiar. A su vez, incorporamos indicadores relativos al destino proporcional para gastos en alimentación, de los recursos monetarios a disposición del hogar (tanto provenientes de aportes externos como los recursos propios, principalmente provenientes del trabajo). Ellos permitirán aproximarnos a las particularidades del acceso a alimentos y a la cobertura de las necesidades alimentarias del hogar.

Asistencia alimentaria

La asistencia alimentaria (entendida como aquella proveniente de fuentes externas a los hogares a través de los programas sociales estatales, de instituciones barriales, religiosas u otras organizaciones sociales y/o de ayudas de parientes, vecinos o amigos) se encontraba presente en casi 6 de cada 10 hogares del barrio JLC (58,9 %) en 2022, en alguna de sus formas. El aporte con mayor incidencia resultó ser el procedente de los programas sociales (presente en el 40,1 % de los hogares), seguido por el proporcionado por institucio-

nes barriales, religiosas u otras organizaciones sociales (en el 26,6 %), y, finalmente, por la ayuda de parientes, vecinos o amigos (en el 19,2 %) (tabla 1).

Tabla 1. Incidencia de los aportes estatales, institucionales y de redes a la alimentación de los hogares

	Los programas sociales estatales		Las instituciones barriales, iglesias u otras organizaciones sociales		La ayuda de parientes, vecinos o amigos		Algún aporte alimentario	
	2016	2022	2016	2022	2016	2022	2016	2022
Con aporte	28,3	40,1	9,4	26,6	13,0	19,2	43,8	58,9
Bastante	7,9	11,5	4,7	5,2	3,1	8,3		
Algo	20,4	28,6	4,7	21,4	9,9	10,9		
Sin aporte / Nada	68,6	57,3	87,4	71,4	83,8	78,6	53,1	38,5
Ns/Nc	3,1	2,6	3,1	2,1	3,1	2,1	3,1	2,6
Total	100	100	100	100	100	100	100	100
Casos	191	192	191	192	191	192	191	192

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

Entre censos, se observó un incremento de la presencia de asistencia/aportes alimentarios a los hogares. En efecto, la presencia —de alguno de los tipos de aportes antes mencionados— pasó de un 43,8 % en 2016 a 58,9 % en 2022, es decir, un 15,1 % más. Asimismo, tanto en 2016 como en 2022, el aporte más destacado era el proveniente de los programas estatales (casi 12 % de crecimiento intercensal). Particularmente destaca el crecimiento/importancia relativa del aporte/asistencia de instituciones barriales, religiosas u otras organizaciones sociales (de 9,4 % en 2016 a 26,6 % en 2022) (tabla 1). Esto puede asociarse al aumento de las redes de asistencia desplegadas por la crisis económica del país, profundizada por las

políticas sanitarias del ASPO, que implicaron —respecto de 2016— la ampliación o intensificación de la asistencia alimentaria durante los años 2020 y 2021.⁷

Recursos monetarios

Según el informe diagnóstico de las condiciones de vida en el barrio José Luis Cabezas (Ortale y Rausky, 2023), el 12,5 % de los hogares se encontraba en situación de indigencia (no lograba cubrir el ingreso necesario para solventar la Canasta Básica Alimentaria —CBA— calculada por el INDEC para abril de 2022). Se trata de una proporción que, con respecto al censo anterior, mostró una significativa suba: pasó del 3,7 % en 2016 al 12,5 % en 2022.⁸

El esfuerzo monetario de los hogares destinado a la compra de alimentos es una referencia sensible respecto a las condiciones ma-

⁷ A partir del contexto de la emergencia por la pandemia COVID-19 se profundizó y rediseñó la asistencia alimentaria nacional en el marco del Plan Argentina contra el Hambre y del Componente Seguridad Alimentaria, cuyo objetivo era garantizar a las familias más vulnerables el acceso a los alimentos. Este incluía la Tarjeta Alimentar/Prestación Alimentar (TA/PA), las prestaciones para comedores escolares, merenderos y comedores comunitarios y otros proyectos destinados a poblaciones con características particulares (Rebon y Grau, 2023).

En la provincia de Buenos Aires, el programa de mayor cobertura y asignación presupuestaria, es el Servicio Alimentario Escolar (SAE). Se trata de un programa que, además de la oferta diaria de desayuno, merienda y almuerzo en las escuelas estatales, financiaba 2.032.712 módulos mensuales (cajas con alimentos secos) en los 135 municipios, con un impacto presupuestario de 9 mil millones mensuales. La gestión de la compra y la distribución está a cargo de los centros ejecutores de los municipios. Esos módulos, distribuidos durante el ASPO en las escuelas para compensar la carencia del SAE, continuaron en la pospandemia en el marco del programa MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria), que proveía algunos alimentos básicos (como harina, leche en polvo, fideos, arroz, yerba, etc.) (Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, 2023).

⁸ Asimismo, casi el 47 % de los hogares no contaba con los ingresos para cubrir la canasta total (CBT) (alimentaria y de bienes y servicios), es decir, se encontraban en condiciones de pobreza por ingresos.

teriales de vida. Tanto la proporción como el volumen de dinero consignado para la compra de alimentos devienen una referencia central para abordar su peso relativo en el gasto de los hogares. Para ello, en lo que sigue, comentaremos dos indicadores: por un lado, la proporción del ingreso global del hogar destinado a la alimentación y, por el otro, el promedio del gasto mensual per cápita en los mismos destinado a la alimentación.

Con relación al peso que tiene el gasto en alimentación en los ingresos del hogar, se registró que casi 5 de cada 10 hogares (47,4 %) refirió destinar “todo” o “casi todo” de sus ingresos a la compra de alimentos. Esta proporción se vio incrementada en un 12,1 % respecto a 2016, cuando esta necesidad de destinar “todo” o “casi todo” se hallaba en el 35,3 % (tabla 2).

Tabla 2. Proporción del ingreso del hogar dedicado a alimentación

	2016	2022
Todo	9,0	14,6
Casi todo	26,3	32,8
Más de la mitad	17,3	17,7
La mitad	29,5	18,8
Poco menos de la mitad	8,3	10,4
La tercera parte/Mucho menos de la mitad	9,6	2,1
Ns/Nc	0	3,6
Total	100	100
Casos	191	192

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

Con relación al monto mensual de dinero per cápita de gasto en comida, los hogares mostraron destinar \$15.632 de promedio (tabla 3), un poco por encima del valor estimado para la Canasta básica Alimentaria (CBA) del Adulto Equivalente (AE) de abril 2022.⁹ Sin

⁹ Esta estimación se realiza a partir del monto mensual y diario destinado a la com-

embargo, no se trata de un promedio homogéneo, sino que, como las medidas de dispersión muestran, existían desigualdades interhogares e incluso, si comparamos el gasto mensual en comida, las medidas de tendencia central arrojan que el dinero destinado a la alimentación se incrementó alrededor de 8 veces respecto de 2016, coincidente con el cociente CBA abril 2022 (\$13.763)/octubre 2016 (\$1.739)¹⁰ (tabla 3).

Tabla 3. Hogares según promedio del gasto diario y mensual per cápita en alimentación (2016-2022)

	Gasto mensual en comida per cápita (\$)	
	2016	2022
Media	1978	15632,4
Mediana	1500	12000
Moda	1500	15000
Desviación	1475	11234,3
Rango	8800	73500
Mínimo	200	1500
Máximo	9000	75000
Casos	192	176

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

En síntesis, los datos evidencian una fuerte dependencia de los hogares de la asistencia/aportes alimentarios de fuentes externas (de pro-

pra de alimentos informado por los encuestados/as y los valores de la línea de indigencia (de \$13.763/mes para el “adulto equivalente”) para abril de 2022, la que arrojaría un monto de \$459 diarios (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2022).

¹⁰ Asimismo, con relación al tamaño de los hogares, se observa la misma tendencia que en 2016 aunque con desiguales pesos relativos: los hogares de menor tamaño concentraban proporcionalmente mayores gastos y los de mayor tamaño, gastos más reducidos. En el caso de los hogares unipersonales (16,8 % hogares unipersonales en 2016 y 16,1 % en 2022), entre 2016 y 2022, los gastos superiores a las tres líneas de indigencia disminuyeron del 32 % al 20 %.

gramas sociales estatales, de instituciones barriales, religiosas u otras organizaciones sociales y/o de ayudas de parientes, vecinos o amigos) y, aun con los aportes alimentarios externos, se denota un gran esfuerzo económico del hogar destinado a la compra de alimentos —que se ha incrementado entre censos—.

Cocina, comidas y comensalidad

Para abordar la cuestión de la alimentación y los hábitos alimentarios utilizamos un conjunto de indicadores referidos a las percepciones sobre la comida más importante del día, las razones asociadas a ellas, la realización y composición del almuerzo y la cena, la calidad de la comida, la comensalidad, la evaluación de la comida en el hogar y las razones de la misma. Aproximarnos a las percepciones y valoraciones sobre la comida es una forma de vincularnos con los fundamentos de las prácticas como medio para aportar a pensar/repensar intervenciones que promuevan una alimentación saludable, prevenir enfermedades y fomentar hábitos que benefician la salud a largo plazo.

Con relación a la elaboración de la comida, indagamos si se cocinó, quién lo hacía habitualmente, la frecuencia diaria de dicha tarea y su relación con el almuerzo y la cena. Asociado a esto último, se indagó sobre el reconocimiento de influencias culinarias particulares, procedencia de tales influencias, principales comidas preparadas con base en las mismas y características de esas comidas.

Según los datos relevados en 2022, la comida del día más valorada era el almuerzo (con el 50,2 % de las respuestas) seguida por el desayuno, con el 36,4 %. Con una valoración mucho menor se ubicaba la cena (9,2 %) y la merienda (3,1 %) (tabla 4).

Tabla 4. Comida más importante (2016-2022)

	2016	2022
Desayuno	16,6	36,4
Almuerzo	51,1	50,2
Merienda	0	3,1
Cena	17,7	9,2
Ninguna	14,4	1,1
Total	100	100
Casos	180	192
Respuestas	191	261

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdiHCS). Porcentajes calculados en base al total de respuestas (191 y 261 respectivamente).

Respecto de 2016, se ratifica la valoración del almuerzo como comida principal (con proporciones mayores a la mitad de los hogares —tanto en 2016 como en 2022—), se registra una caída de la valoración de la cena (de 17,7 % a 9,2 %) y un incremento de 20 puntos en la importancia asignada al desayuno. La mención de la merienda se mantiene muy marginal (tabla 4).

El principal argumento para valorar el almuerzo se vincula con el hecho de constituir la comida más elaborada, completa, abundante (41,6 %). Con relación al desayuno, el argumento principal (con el 64,1 %) se relaciona con su importancia para “arrancar el día” y afrontar la “actividad diaria”, lo cual también se señala también, aunque en segundo lugar, para el caso del almuerzo (tabla 5).

Tabla 5. Razones que definen la importancia de las comidas
(2016-2022)

	Desayuno		Almuerzo		Merienda		Cena	
	2016	2022	2016	2022	2016	2022	2016	2022
Por la importancia centralidad aporte que tiene la comida para “arrancar el día” y afrontar la “actividad diaria”	73,3	64,1	22,8	26,3	0	0	0	5,6
Porque es la comida del día donde se cocina, es la más completa, abundante y elaborada (se gasta más)	10	1,1	41,3	41,6	0	0	25	22,2
Por los chicos/as hijos/as, por las necesidades de su alimentación en crecimiento	0	9,8	0	5,9	0	50	0	16,7
Es cuando nos reunimos para comer, coincidimos y comemos todos/as juntos	3,3	1,1	14,1	3,4	0	0	62,5	11,1
Por costumbre	3,3	6,5	6,5	4,2	0	10	9,4	0
Comer de día se aprovecha más, cae bien y favorece los procesos digestivos	0	4,3	0	1,7	0	0	0	0
Salud	0	3,3	0	0,8	0	0	0	0
Otro	6,7	9,8	14,1	15,3	0	40	3,1	44,4
Ns/Nc	3,3	0	2,2	0,8	0	0	3,1	1,6
Total	100	100	100	100	0	100	100	100
Casos	29	92	91	118	0	10	32	18

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

Para los hogares, la comida diaria más valorada era (y seguía siendo respecto a 2016) en primer lugar el almuerzo y en segundo lugar el desayuno.

Ahora bien, en lo que sigue nos referiremos a la cocina entendida como el conjunto de prácticas, conocimientos, técnicas y tradiciones que caracterizan a un grupo social.

Cocinar es una actividad social y cultural que va más allá de la finalidad de alimentar y de los procesos involucrados en la nutrición. Es una forma de expresión cultural, un medio para la socialización y un vehículo para la transmisión de valores y conocimientos entre generaciones. La cocina es un elemento clave en la identidad cultural de un pueblo, ya que tiende a reflejar o a recrear su historia, su entorno geográfico, sus creencias religiosas y su economía. Cada cocina local, regional o nacional se caracteriza por detentar ingredientes, recetas y métodos de preparación propios que la distinguen de las demás.

Históricamente, en muchas culturas alrededor del mundo, la cocina ha sido considerada como una esfera predominantemente femenina. En efecto, la vinculación entre cocina y género se constatan en relaciones sociales y culturales que asignan roles y responsabilidades arraigadas en las normas culturales, en las estructuras sociales y mentales y en las prácticas tradicionales de una sociedad determinada.

Las mujeres han sido tradicionalmente las encargadas de la preparación de alimentos, en el mantenimiento del hogar y en la nutrición de la familia. Esta división del trabajo por género se ha transmitido a través de las generaciones y se ha reforzado de múltiples formas (socialización, educación, etc.).

Sin embargo, la vinculación entre cocina y género no es estática ni universal. Existen variaciones significativas entre diferentes culturas y sociedades, y también hay cambios dentro de las mismas sociedades a lo largo del tiempo. Por ejemplo, en algunas culturas, ciertos tipos de cocina o la preparación de alimentos específicos pueden ser responsabilidad de los hombres, como es el caso de “la parrilla”. Los cambios sociales que impactaron en las relaciones de género han favorecido que los hombres se involucraran de manera creciente en la

cocina, tanto en el ámbito doméstico como profesional, lo cual va en contra de las nociones tradicionales de género vinculadas a la preparación de alimentos.

En nuestros datos registramos que la cocina constituye aún un espacio centralmente femenino¹¹ (70 % de las responsables principales de la cocina eran mujeres), en el que convergen un conjunto de factores que explican —entre otras cuestiones— variaciones en la frecuencia de las preparaciones y tipos de comidas. El 23 % de los varones asumía esa tarea y casi en el 5 % era compartida (tabla 6).

Tabla 6. Sexo del principal miembro del hogar que se ocupa de cocina

	Porcentaje
Mujer	69,1
Varón	23,0
Ambos	4,7
Ns/Nc	3,1
Total	100,0

Fuente: Censo realizado en el barrio José Luis Cabezas, abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

Con relación a la frecuencia con la que se cocinaba en el hogar, en 2022 se recuperó que en la mayoría de los hogares la periodicidad era de dos veces al día (40,1 %), seguida la de una vez al día (33,3 %). Esto contrasta con lo que se daba en 2016, aunque las proporciones en conjunto —de una y dos veces— se mantuvieron semejantes, en el último censo se observó una suba en la frecuencia de dos y más veces de cocina al día y un descenso en la frecuencia de una vez o ninguna (tabla 7).

¹¹ Dato acorde con las estructuras de género tradicionales, lejanas de una expresión de empoderamiento y cambio social.

Tabla 7. Cantidad de veces al día que se cocina (2016-2022)

	2016	2022
0	3,7	2,6
1	43,5	33,3
2	25,1	40,1
3	13,1	16,7
4	1,6	2,6
Variable	8,9	3,1
Ns/Nc	4,2	1,6
Total	100	100
Casos	191	192

Fuente: Censos realizado en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

A manera de hipótesis, y en función de las observaciones de campo hechas durante el censo, consideramos que en ello ha incidido la reducción de la oferta de comidas por parte de comedores, merenderos, ollas populares y el cambio en la modalidad de funcionamiento del Servicio Alimentario Escolar (SAE), que reemplazó la oferta de comidas en las escuelas por la entrega de cajas de alimentos (MESA Bonaerense).

Comidas y adecuación a las recomendaciones nutricionales

En el marco de estas múltiples determinaciones, la alimentación se configura como una práctica que se expresa en hábitos de alimentación, en la selección de alimentos que se ingieren, en la cantidad de los mismos, en las preparaciones culinarias (Gracia Arnaiz, 2010). La misma suele considerarse adecuada¹² en función de responder a

¹² La adecuación estaría cubierta en tanto logra cubrir los requerimientos nutricionales en términos de cantidad (o suficiencia), completitud (o calidad), proporcionalidad (o armonía) y adecuación o pertinencia. Tales requerimientos, conocidos

las normas del saber experto, principalmente médico-nutricional, que instituye lo que es “adecuado” e inciden con desigual intensidad —y a través de diversos mecanismos— en los comportamientos de las personas que participan de tal contexto.

En este marco, el abordaje de las prácticas alimentarias y sus percepciones son un medio adecuado para caracterizar la alimentación en una población, evaluar el riesgo y/o sus efectos en la salud y realizar diagnósticos para la construcción de políticas públicas de intervención específica.

Así, la decisión de indagar sobre la realización y el aporte nutricional del almuerzo y la cena se basó en el reconocimiento de su preeminencia normativa y fáctica dentro del conjunto de comidas diarias.

En el día anterior a la encuesta, y en correspondencia con la valoración de las comidas principales expuesta arriba, casi el 90 % de los hogares había realizado el almuerzo, compartido por todos los integrantes en casi el 80 % de los hogares. La elaboración del almuerzo en el hogar se llevó a cabo en el 85,5 % de los casos (tabla 8).

como las cuatro leyes de Escudero, deberían, según las normas, imbricarse mutuamente. El requerimiento de cantidad refiere a que los alimentos incorporados en la alimentación deben ser suficientes para cubrir las exigencias nutricionales del organismo; el de calidad refiere a que la alimentación debe ser completa en su composición para ofrecer la heterogeneidad de componentes y sustancias que requiere el cuerpo; el de armonía sugiere el mantenimiento de las proporciones de los componentes de los alimentos (hidratos de carbono, proteínas y grasas) que debe mantener una comida adecuada; el de adecuación o pertinencia remite a la finalidad de la alimentación como medio para la satisfacción de las necesidades nutricionales en función de disponibilidades, accesos, recursos, gustos y hábitos, entre otros (López, 2002).

Tabla 8. Realización, elaboración y comensalidad en almuerzo y cena del día previo (2022)

	Almuerzo			Cena		
	En el día de ayer, ¿hubo almuerzo en el hogar?	¿Se cocinó para el almuerzo?	¿Estaban todos los miembros del hogar en el almuerzo?	En el día de ayer, ¿hubo cena en el hogar?	¿Se cocinó para la cena?	¿Estaban todos los miembros del hogar en la cena?
Sí	89,6	85,5	79,1	77,6	49	87,2
No	9,9	11,6	19,8	21,9	47	12,8
Ns/Nc	0,5	2,9	1,2	0,5	4	
Total	100	100	100	100	100	100
	192	172	172	192	149	149

Fuente: Censo realizado en el barrio José Luis Cabezas, abril 2022 (CIMECS-IdIHCS).

Con relación a la cena, el 77,6 % de los hogares la había realizado el día anterior a la encuesta, y fue compartida por todos los integrantes en el 87,2 % de los casos. La elaboración de la cena se dio en menos de la mitad de los casos (tabla 8).

Cabe decir que, respecto de la información relevada en 2016, la cocina para la elaboración del almuerzo, registrada con relación al día previo a la encuesta, mostró un incremento del 11 % entre censos (pasó del 74,5 % en 2016 al 85,5 % en 2022). La elaboración de la cena, en cambio, mostró un incremento menor: del 44,3 % en 2016 al 49,0 % en 2022 (tabla 9).

Tabla 9. Elaboración del almuerzo y cena en el día anterior
(2016-2022)

	Almuerzo		Cena	
	2016	2022	2016	2022
Sí	74,5	85,5	44,3	49
No	25,5	11,6	55,7	47
Ns/Nc	0	2,9	0	4
	100	100	100	100

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS-IdIHCS).

Si consideramos la adecuación a las normativas de los alimentos que componen las comidas abordadas (carne y/o huevo, verduras/ frutas, cereal),¹³ en 2022 poco más de una cuarta parte había tenido un almuerzo nutricionalmente adecuado, mientras que un 47 % había tenido un almuerzo del tipo regular/incompleto leve (con carne, pero con faltante de alguno de los otros tipos de alimentos). En poco más del 20 % de los hogares, el almuerzo reflejaba deficiencias importantes, con faltante de carne (tabla 10) y, respecto de 2016, la inadecuación del almuerzo ascendió marcadamente (de 46,6 % a 26,5 %).

La notable disminución en la calidad del almuerzo entre 2016 y 2022 puede ser atribuida principalmente a los cambios en la economía familiar. El cambio en la situación económica de los hogares afectó

¹³ Basada en un “recordatorio alimentario” del día anterior sobre el almuerzo y la cena. En este caso se relevaron el almuerzo y la cena del día anterior con un registro cualitativo sobre los alimentos consumidos. Según las *Guías alimentarias* del Ministerio de Salud de la Nación (2010), la merienda completa, lo mismo que el desayuno, es aquella que incorpora en su composición lácteos, cereal y fruta. En la evaluación se establecieron las siguientes categorías: Adecuado / Completo (con carne o huevo, verdura/fruta y cereal); Regular / Incompleto leve (con carne o huevo y con faltante de un componente —fruta/verdura o cereal—); Regular / Incompleto medio (solo carne o huevo); Regular / Incompleto alto (sin carne o huevo y con fruta/verdura o cereal); Inadecuado (solo un componente —excepto carne—); Nada (sin consumo de alimentos).

la capacidad para adquirir alimentos de calidad, lo que llevó a las familias a priorizar la cantidad sobre la calidad de los alimentos (Ortale y Rausky, 2023). Esto se plantea en función de los datos analizados de la asistencia alimentaria y del gasto destinado a la comida y no a cambios en los hábitos alimentarios.

Cabe decir que la cena mostró más estabilidad en el porcentaje de adecuación entre 2016 y 2022, y que en 2022 fue mayor la proporción de adecuación a la del almuerzo, que alcanzó al 36 % de los hogares. Similar porcentaje corresponde al tipo de comida regular o incompleta leve. La inadecuación en la composición de la cena (con escasa variación entre ambos censos) también es mayor que en el caso del almuerzo (tabla 10).

Tabla 10. Adecuación de la composición del almuerzo y cena (2016-2022)

		Almuerzo		Cena	
		2016	2022	2016	2022
Adecuado / Completo	con carne (o huevo), verdura/fruta y cereal	46,6	26,5	37,7	36,1
Regular / Incompleto leve	con carne (o huevo) y con faltante de un componente (fruta/verdura o cereal)	28,3	47,0	26,7	36,8
Regular / Incompleto medio	solo carne (o huevo)	2,1	4,8	1,6	6,9
Regular / Incompleto alto	sin carne (o huevo) y con fruta/verdura y cereal)	7,9	11,4	6,8	2,1
Inadecuado	solo un componente (excepto carne)	4,2	9,6	16,8	15,3
Nada	sin consumo de alimento alguno	0,5	0,6	3,1	2,8
No contesta		10,5	0	7,3	0
Total		100	100	100	100
Casos		171	166	177	144

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

Estos datos revelan que tanto el almuerzo como la cena son comidas fundamentales en la rutina diaria de los hogares. Los datos indican que casi el 90 % de los hogares realizó el almuerzo el día anterior a la encuesta, y que este fue compartido por todos los integrantes en un 80 % de los casos. Esto resalta la importancia social y cultural de estas comidas, ya que no solo aportan nutrientes, sino que también fomentan la convivencia familiar. El hecho de que el 85,5 % de los almuerzos se elaboren en casa sugiere un compromiso con la preparación de alimentos. Sin embargo, la calidad nutricional del almuerzo es preocupante, ya que solo poco más de una cuarta parte de los hogares reportó un almuerzo nutricionalmente adecuado. La inadecuación nutricional es un problema significativo que ha aumentado desde 2016. En cuanto a la cena, aunque un 77,6 % de los hogares la realizó, su elaboración se registró en un 49 % de los mismos. Esto sugiere que, aunque la cena es común, puede no recibir la misma atención en términos de preparación y calidad nutricional que el almuerzo. La estabilidad en la adecuación de la cena en comparación con el almuerzo también sugiere que, aunque la cena es importante, su calidad nutricional no ha mejorado de manera significativa.

Una de las vías frecuentemente utilizadas para abordar la alimentación de los hogares se basa en solicitar la autoevaluación y la argumentación de la misma, de manera de poder recuperar la difusión de conocimientos normativos. Así, respecto de la valoración de la propia alimentación, poco más de dos tercios de los hogares (68,2 %) consideró que tenía una alimentación adecuada, poco más de un cuarto (26,6 %) algo o poco adecuada y un 1 % inadecuada. Los porcentajes de las primeras apreciaciones no se han modificado significativamente entre ambos censos, pero se registra un descenso de percepciones inadecuadas (tabla 11).

Tabla 11. Autoevaluación sobre la adecuación de la alimentación en el hogar (2016-2022)

	2016	2022
Adecuada	64,9	68,2
Algo o poco adecuada	24,1	26,6
Inadecuada	4,7	1,0
Ns/Nc	6,3	4,2
Total	100	100
	191	192

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS).

Entre las razones que sostenían las evaluaciones sobre la adecuación, se reconocen en primer lugar aquellas asociadas al tipo/calidad/variedad de comidas consumidas y/o procuradas (58,3 %), seguidas por razones vinculadas a la cantidad/volumen/número de comidas diarias realizadas o procuradas (13,1 %) (tabla 12).

Tabla 12. Razones de la autoevaluación sobre la adecuación de la alimentación en el hogar (2016-2022)

	2016	2022
1. Razones asociadas al tipo/calidad/variedad de comidas consumidas	53,7	58,3
1.1. Razones asociadas al tipo/calidad/variedad de comidas consumidas (tener/realizar)	47,7	44,8
1.2. Razones asociadas al tipo/calidad/variedad de comidas consumidas (aspirar, buscar, pretender, intentar, esforzarse)	6	13,5
2. Razones asociadas a la cantidad /volumen /número de comidas diarias	15,6	13,1
2.1. Razones asociadas a la cantidad/volumen/número de comidas diarias (tener/realizar)	14,2	11,5
2.2. Razones asociadas a la cantidad/volumen/número de comidas diarias (aspirar, buscar, pretender, intentar, esforzarse)	1,4	1,6
3. Razones asociadas con la accesibilidad/capacidad económica para la alimentación del hogar	9,6	12,5
4. Razones asociadas al gusto/libertad de elección de los alimentos consumidos en el hogar	0,9	3,1
5. Razones asociadas al estado de salud de los miembros del hogar	7,8	8,9
Otro	3,7	8,3
Ns/Nc	8,3	5,2
Casos	218	183

Fuente: Censos realizados en el barrio José Luis Cabezas, octubre-noviembre de 2016 y abril 2022 (CIMECS / IdIHCS).

En síntesis, en la investigación se destaca la relevancia del almuerzo y la cena no solo desde una perspectiva nutricional, sino también social. Es fundamental seguir indagando en la calidad de estas comidas y en los hábitos de preparación para mejorar la salud y el bienestar de la población. La educación alimentaria y la promoción de prácticas de cocina saludable son esenciales para abordar las deficiencias nutricionales observadas.

Para comprender de manera integral la importancia de la alimentación, es esencial considerar no solo su impacto en términos normativos, sino también su vínculo con la identidad cultural de las comunidades. Así, la evaluación de las “comidas principales” nos lleva a explorar cómo estas comidas son más que simples actos alimentarios; son momentos de conexión social y cultural que reflejan tradiciones y valores compartidos. Este enfoque nos prepara para abordar el siguiente eje expositivo, centrado en la relación entre comida e identidad cultural, y en el que se destaca cómo las prácticas alimentarias contribuyen a la construcción de la identidad de los individuos y grupos en un contexto globalizado.

Comida e identidad cultural

Ya hemos planteado que la importancia de la alimentación no remite solo a la satisfacción de necesidades biológicas, sino que también desempeña un papel fundamental en la construcción de identidades culturales y sociales. La relación entre comida, identidad y tradición culinaria es un tema de relevancia, ya que, a través de la comida, las comunidades tienden a expresar valores, creencias y tradiciones, y también transmitir conocimientos intergeneracionalmente. Las recetas familiares, los rituales en torno a las comidas y los ingredientes autóctonos son manifestaciones de una herencia cultural que se entrelaza con la identidad de los individuos y grupos. En un mundo globalizado, la comida se convierte en un espacio de resistencia cultural y revalorización de tradiciones, así como en un medio para expresar y redefinir identidades en contextos diversos.

Estas manifestaciones de herencias culturales demostraron estar muy presentes en los hogares relevados. En efecto, en el 82,8 % de los casos reconocieron estar influidos por tradiciones culinarias para la elaboración de las comidas en los hogares (tabla 13).

Tabla 13. ¿Diría que lo que se cocina en su hogar tiene influencias de alguna tradición culinaria (como la italiana, la peruana, la argentina)?

	Porcentaje
Sí	82,8
No	16,1
Ns/Nc	1,0
Total	100
	192

Fuente: Censo realizado en el barrio José Luis Cabezas, abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

La mayoría planteó tener una de influencia peruana (85 %); el 17 % mencionó la tradición culinaria argentina, y una minoría (1,5 %), la italiana (tabla 14).

Tabla 14. ¿Qué influencia o tradición culinaria reconoce como principal?

	Porcentaje
Peruana	85,5
Argentina	17,0
Italiana	1,3
Otra	4,4
Casos	162

Fuente: Censo realizado en el barrio José Luis Cabezas, abril 2022 (CIMECS/IdIHCS).

La comida peruana se caracteriza por el mayor consumo de pescado y legumbres y por las elaboraciones que combinan arroz con verduras y pollo. Se trata de un tipo de comida con múltiples influencias que se refleja en la diversidad de sus platos. Desde guisos sustanciosos hasta preparaciones frescas de mariscos, cada comida cuenta con una rica historia y un perfil de sabor único. Los ingredientes utilizados, así

como las técnicas de preparación, son un reflejo de la rica diversidad cultural, étnica y geográfica del país, que se manifiesta de manera distintiva en las tres regiones principales: la costa, el centro (sierra) y la selva (Acurio, 2008).

En la región costera, la cocina se caracteriza por el uso de productos del mar para la preparación del ceviche, que es uno de los platos más emblemáticos. La influencia de la herencia precolombina y la llegada de migrantes, especialmente de Asia y Europa, ha enriquecido esta tradición culinaria. Por ejemplo, la fusión de ingredientes locales con técnicas chinas ha dado lugar a la popular cocina chifa, que combina sabores peruanos y asiáticos.

La sierra peruana, que incluye la región andina, presenta una gastronomía basada en ingredientes autóctonos, como la papa, el maíz y la carne de alpaca. Los platos típicos, como la pachamanca y el cuy chactado, reflejan las tradiciones ancestrales de las comunidades indígenas. La cocina de esta región también ha sido influida por la migración y la mezcla cultural, que ha permitido la incorporación de nuevas técnicas y sabores.

La selva peruana es conocida por su biodiversidad y la utilización de ingredientes únicos, como el plátano, la yuca y diversas frutas tropicales. La cocina amazónica se caracteriza por el uso de técnicas tradicionales de cocción, como el juane, que es un plato emblemático de la región. Además, la influencia de las culturas indígenas ha sido fundamental en la preservación de estas tradiciones culinarias.

En síntesis, la gastronomía peruana es un patrimonio cultural que se ha formado a través de la fusión de diversas tradiciones culinarias. Cada región aporta su singularidad, y esto crea una rica mixtura de sabores y técnicas que hacen de la cocina peruana una de las más diversas y reconocidas a nivel mundial (Acurio, 2008).

A continuación, expondremos las comidas o platos que fueron mencionados en el censo 2022, y que hemos clasificado según características de sus principales ingredientes. En algunos casos, las/os

informantes abundaron en su descripción; en otros recurrimos a consultas en sitios web para completarla.

Clasificación y caracterización de comidas e ingredientes

Platos a base de arroz: arroz chaufa (plato fusión peruano-chino, que combina arroz, cebolla, verdeo y huevo); arroz con pollo (incluye arvejas, zanahoria, morrón, choclo, cilantro y crema picante; es un plato nutritivo y colorido, típico de reuniones familiares); arroz en guiso de verduras (puede variar según la disponibilidad de verduras; es un plato versátil y puede incluir pollo o carne); arroz a la forma peruana (representa la diversidad de preparaciones del arroz en la gastronomía peruana); juane (arroz con pollo envuelto en papel de metal y hervido).

Platos con mariscos y pescado: ceviche (hecho de cazón o pez pollo; es un plato emblemático del Perú caracterizado por su frescura y el uso de jugo de limón, cebolla y ají); ceviche con tallarines (una variación del ceviche tradicional que incluye fideos, lo cual es muestra de la fusión de sabores); escabeche de pescado (pescado marinado en vinagre y especias, servido con yuca o plátano).

Guisos y estofados: ají de pollo (un guiso cremoso con pollo, leche, queso, y ají amarillo, servido generalmente con arroz); guiso de pollo con lentejas (combina proteínas de pollo y legumbres; es un plato nutritivo); estofado de pollo o carne (un plato reconfortante, cocido lentamente para resaltar los sabores); picante de pollo (guiso con caldo, pollo y papa, típico en festividades); pachamanca (en su forma más común es guiso cocido al calor de piedras precalentadas que contiene carne de vaca, cerdo, pollo y cuy previamente aderezados con verduras aromáticas, como chincho, huacatay y ají, así como comino, pimienta y otras especias).

Sopas: caldo de gallina (sopa nutritiva hecha con pollo y vegetales, ideal para días fríos); sopa de verduras y sopa de pollo (platos ligeros y saludables, que permiten incluir una variedad de vegetales);

sopa inchicapi (elaborada con verduras y maíz, es un ejemplo de la cocina andina); patasca o sopa de mote (sopa espesa que incluye mote —maíz—, típica de la sierra peruana); encebollado (caldo de pescado, yuca, plátano verde).

Platos con tubérculos: papa a la huancaína (papas con una salsa cremosa a base de ají amarillo y queso que se sirven frías); papa rellena (papas cocidas y rellenas de carne, luego fritas; un plato que refleja la creatividad en el uso de tubérculos); camote —batata— (utilizado en diversas preparaciones, tanto dulces como saladas); carapulcra (preparado con papa seca sancochada —hervida— y guisada con diversas carnes, como pollo, gallina y chanco).

Platos con legumbres: menestra (mezcla de legumbres, como lentejas, porotos y arvejas, rica en proteínas); frijoles con seco de carne (un guiso que combina frijoles con una carne sazonada, prueba de la diversidad de sabores en la cocina peruana).

Variaciones de fideos: tallarín salteado con verduras (fideos salteados que pueden servir como acompañamiento o plato principal); fideos verdes (preparados con salsa de espinaca y albahaca, que aporta frescura y color); guiso de fideos con verdura (combinación de fideos y vegetales, ideal para una comida ligera).

Carnes: ají de pollo (pollo, leche, queso, pan, ají amarillo, aceituna, lechuga, huevo, galleta); ají chanco al horno (cerdo asado, frecuentemente servido en celebraciones); cordero en estofado (estofado tierno y sabroso, que refleja la tradición culinaria rural); chicharrón (carne de cerdo frita, popular en desayunos o como aperitivo); seco de carne (carne, cebolla roja, ajo molido, cilantro, ají amarillo, cerveza negra).

Otros platos representativos: causa limeña (preparación fría de papa amarilla, rellena con pollo o atún); reviro (hecho a base de harina de trigo y aceite, un acompañamiento tradicional); chorrellana (bifes salteados en cebolla, un plato que combina texturas y sabores); picarones (dulce en forma de anillos hecho con masa de

harina de trigo mezclada con zapallo y en ocasiones camote y bañados en chancaca; un plato tradicional de la gastronomía peruana que se consume como una merienda a media tarde); anticucho (consiste en carne —principalmente de corazón de res— que se asa ensartada en un pincho); cuy chactado (cuy frito en abundante aceite, hasta alcanzar un punto crocante).

Ingredientes para sazonar de uso común: jengibre (aporta un sabor picante y fresco, utilizado en sopas y guisos); cilantro (hierba esencial en la cocina peruana, que realza el sabor de muchos platos); ajo (base de sabor en la mayoría de los guisos y salsas); ají panca, ají amarillo y rocoto (chiles peruanos que aportan picor y color a las comidas); huacatay (hierba aromática que se utiliza en salsas y guisos); ajinomoto (potenciador del sabor utilizado en diversas preparaciones).

Las claves de evaluación de esas comidas fueron: el tipo de condimentos usados en su preparación o ser comidas más sabrosas; que son comidas más nutritivas/saludables/energéticas; que son comidas con una variedad amplia de alimentos/productos usados en su preparación; que son comidas rendidoras/económicas; que son comidas con un tipo de preparación/cocción especial.

En términos de importancia relativa, aquellos que sostuvieron tener influencia culinaria peruana plantearon que la característica principal de la comida peruana se vincula con el tipo de condimentos utilizados en su preparación o a que es una comida más sabrosa (38 %); en segundo lugar, reconocieron como factor principal el ser más nutritivas/saludables/energéticas (34 %); en tercer lugar lo asociaron al tipo de alimentos/productos usados (22 %); en cuarto lugar, lo relacionaron con su consideración de que son comidas más rendidoras/económicas (21 %) y, en quinto lugar, lo vincularon con un tipo particular de preparación/cocción (18 %) (tabla 15).

Tabla 15. ¿Cuáles serían las características más destacadas de esas comidas?

		Porcentaje
Tipo de condimentos / comidas más sabrosas	Sí	38 %
Que son más nutritivas / saludables / energéticas	Sí	34 %
Tipo de alimentos / productos usados	Sí	22 %
Rendidoras / económicas	Sí	21 %
Tipo de preparación / cocción	Sí	18 %
Otra	Sí	5 %
		159

Fuente: Censo realizado en el barrio José Luis Cabezas, abril 2022 (CIMECS).

La expresión de la identidad cultural en la comida del hogar se reconoce asimismo en la venta de productos, condimentos y comidas. En los comercios del barrio se venden productos peruanos (alimentos y condimentos), a menudo traídos por quienes viajan periódicamente. Los comercios también representan un vehículo para la preservación de tradiciones culinarias, ya que constituyen espacios de encuentro donde se entrelazan historias, costumbres y la identidad de sus habitantes. El consumo de dichos productos evoca recuerdos y conexiones con la tierra de origen, lo cual fortalece la identidad cultural. La comida, en este sentido, se transforma en un símbolo de pertenencia y continuidad. Además, la venta de comidas en la calle, a través de carteles en las puertas de casas particulares o en restaurantes de inquilinatos, refleja su vitalidad. Estos espacios comunican la diversidad de la oferta gastronómica y la creatividad de las cocinas locales. La forma en que se presentan estos productos, ya sea a través de carteles coloridos o de la disposición de los platos, contribuye a la construcción de una identidad colectiva que se manifiesta en la vida cotidiana de la comunidad. La comida se convierte así en un medio de comunicación y un elemento unificador que conecta a las personas con sus raíces y entre sí. El mote de *paisano*, recurrente en las conversaciones, da cuenta de ello.

Imagen 1. Registro fotográfico de alimentos, especias/condimentos, comidas, cartelería de venta de comida y cría de conejos y cuyes



Fuente: Registro fotográfico del equipo de investigación en el marco del proyecto H 926 “Desigualdad social, pobreza y etnicidad. Reflexiones teórico-metodológicas y aproximaciones empíricas en el Gran La Plata”.

A ello añadiremos el consumo del cuy, roedor que es criado y comercializado en el barrio a pequeña escala, lo mismo que los conejos (aunque en menor proporción). La mención a la autoproducción del cuy estuvo ausente durante el Censo 2022 y su práctica se identificó casualmente a través de la observación y de conversaciones informales. El cuy, más que un simple alimento, es un símbolo de la cultura

alimentaria en la región andina, que refleja la interacción entre la producción, el consumo y las tradiciones locales.

El cuy es un roedor que se cría y comercializa en diversas comunidades, especialmente en Perú y Ecuador, donde su consumo es habitual y se le atribuyen propiedades nutritivas excepcionales. Este animal es conocido por su carne, que se considera no solo sabrosa, sino también con efectos terapéuticos y preventivos de diversas enfermedades.

El consumo de cuy representa una práctica significativa que conecta a las comunidades con sus tradiciones y costumbres alimentarias. Su cría y consumo no solo proporcionan una fuente de proteína accesible, sino que también están vinculados a identidades culturales, prácticas familiares y celebraciones en las que se promueve su consumo y se apoya a los criadores locales. En contextos de pobreza, donde el acceso a alimentos nutritivos es limitado, la cría de cuyes puede ser una estrategia para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de las familias. Sin embargo, la cría del cuy también enfrenta desafíos, como la falta de conocimiento sobre su manejo adecuado y la escasez de recursos para su alimentación, aunque a su vez ofrece oportunidades para la creación de redes comunitarias y el fortalecimiento de la identidad cultural, al promover prácticas alimentarias que son tanto nutritivas como culturalmente significativas.

Segundo momento

Muchas de los obstáculos identificados en el trabajo de campo, particularmente las que afectan a los hogares de migrantes, son enfrentados a través de redes de reciprocidad que ellos establecen, expresando posiciones objetivas de desigualdad, conciencia de diferencia y sentimientos de pertenencia cultural. Como plantea Pereyra (2005, p. 64): “La desnaturalización de ciertas relaciones desiguales basadas en la nacionalidad constituye un pre-requisito esencial e inicial para cualquier lucha por derechos ciudadanos”. Es en referencia a esta cuestión que ingresan las polladas como objeto de interés y discusión.

Etnicidad y procesos organizacionales en el contexto local

Una de las estrategias más característica de la actividad comunitaria como práctica elocuente de las pertenencias culturales y de las identidades colectivas en torno a la alimentación es la vinculada a la pollada. Se trata de una actividad comunitaria motorizada en el barrio principalmente con motivo de tratar problemas que afectan a “compatriotas”, pero que en el último tiempo también se despliegan en función de necesidades de organizaciones sociales y/o familiares. En este sentido, las polladas operan como un dispositivo en torno del cual la colectividad se compromete y actualiza contratos de intercambio. A través de ellas, los vecinos compatriotas recurren a un modelo cultural, expresivo del grupo y asumido como propio, que permite recrear una membresía comunitaria y ajustarse al presente. Estas redes, expresadas en las polladas, ejemplifican la resiliencia comunitaria ante la ausencia de apoyos estatales (Matta, 2016), aunque en el barrio JLC mantienen un carácter colectivo distinto al del emprendedurismo individualista que Matta identifica en contextos urbanos globalizados.

En nuestro trabajo de campo, la etnicidad se manifestó en las frecuentes referencias a las categorías *nosotros* (peruanos)/*ustedes* (argentinos) ligadas a manifestaciones o prácticas culturales distintivas pero que también involucran consideraciones sobre el estatus dentro de la sociedad. Según Cardoso de Oliveira (2007), la etnicidad involucra tres aspectos: uno relativo a la identidad, cuyo dominio es el ideológico; otro relativo al grupo social, cuyo dominio es la organización, y el último, relativo a la articulación social, cuyo dominio es el proceso (de relaciones sociales) que tiene lugar en una formación social dada.

Se trata de una identidad de carácter minoritario, que contrasta con la cultura dominante enmarcada en un Estado-nación que contiene a una diversidad de grupos portadores de identidades minoritarias, que se reproducen de cierto modo en el plano de su propia organización. Cardoso advierte sobre la necesidad de reparar en el carácter contra-

dictorio de las relaciones que se pueden observar en el interior de los modos de producción que pretenden la acumulación, cuyas relaciones de trabajo están marcadas por la estructura de clases y obedecen a su dinámica y al encubrimiento por la etnia, en cuanto ideología, de las relaciones de clase.

Reconocemos que el concepto de etnicidad involucra una combinación contingente de aspectos objetivos y subjetivos, y que, lejos de remitir a la idea de continuidad o conservación cultural, alude a una reorganización dinámica de las relaciones y de las costumbres (Cohen, 1974).

En términos del segundo aspecto señalado por Cardoso —nuevamente en relación con el contexto local—, se destaca la vitalidad y presencia de las organizaciones de migrantes peruanos en un sinnúmero de eventos y actividades. En tal sentido, el trabajo de Morales (2012) aporta al debate con sus reflexiones derivadas del estudio de las asociaciones de migrantes latinoamericanas en Gran La Plata, cuya visibilidad cobra notoriedad a raíz de la mencionada ley de migraciones (ley 25.871). Las mismas fortalecen lazos identitarios y representan un acervo potencial para la intervención de los migrantes en la arena pública en pos del reclamo por sus derechos y a su inserción en la sociedad local. En contraste con las asociaciones estudiadas por Morales —principalmente de carácter reivindicativo—, nuestro caso trata sobre asociaciones de vecinos con fuerte legitimidad cultural, que se activan de forma espontánea frente a situaciones problemáticas específicas. Estas situaciones quedan fuera del campo de agencia de las instituciones formalmente reconocidas para la interlocución con el Estado o bien funcionan de manera paralela. Es importante reparar en las observaciones de Caggiano (2005) acerca de cómo el Estado incorpora a las asociaciones o colectividades migrantes haciendo hincapié en la difusión de su aporte cultural para favorecer la integración y disminuir el prejuicio. En el barrio JLC hemos observado este proceso de articulación social con el Instituto Cultural de la Provincia de

Buenos Aires. Esto se llevó a cabo a través de la organización Talleres de Gastronomía de la Selva Peruana, a cargo de una vecina oriunda de esa región, la cual funciona en el domicilio de una compatriota suya de la región central. Caggiano señala que, más allá de las intenciones, resultados o beneficios que se juegan en esas estrategias, el excesivo privilegio en “lo cultural” como la dimensión donde las colectividades y sus instituciones podrían (o deberían) actuar, podría limitar las posibilidades de acción sobre “lo político”, “lo social” y “lo económico”. Ello está en línea con el planteo de Irazuzta (2001), para quien los rasgos seleccionados como diacríticos grupales de las colectividades están constituidos por aquellos aspectos más despolitizados de la cultura (cita a la comida como ejemplo), o se hallan fuertemente influidos por el imaginario *massmediático*. Es con este encuadre que nos dirigiremos a interpretar las relaciones de reciprocidad y las percepciones acerca de las mismas que se manifiestan en las polladas.

Comida, reciprocidad, etnicidad

El abordaje de las prácticas alimentarias y los sentidos asociados a ellas permiten caracterizar la alimentación de una población. La misma es un indicador sensible de las condiciones de vida de los hogares —ya que se trata de un consumo central para la reproducción biológica y social— y una práctica elocuente de las pertenencias culturales y de las identidades sociales. A la luz de análisis previos (Ortale y Santos, 2021b), focalizaremos en este último aspecto, destacando las funciones de comunicación, de integración y de intercambio que subyacen al consumo de una comida típica peruana, recurrente en una actividad comunitaria movida por una razón práctica, a saber, resolver necesidades individuales o colectivas. A través de las polladas, las personas, familias o grupos de vecinos recaudan dinero para cubrir gastos de distinta índole (mejoras de infraestructura barrial, tratamientos de salud, asistencia por muertes, viajes no previstos, etc.). Esta actividad remite a la situación de los barrios pobres de Lima y al rol de las fami-

lias de esos barrios, las cuales debieron emplear estrategias de sobrevivencia en un contexto de crisis económica, desempleo y subempleo —inaugurado en la década de 1980, pero que hizo eclosión en 1990 con el mandato de Fujimori—. Esas políticas hicieron que Perú fuese el país más caro del mundo, con una devaluación de su moneda que llevó a que miles de personas no tuviesen qué comer (Béjar Rivera y Álvarez Alderete, 2010). Los autores vinculan a las polladas con las tradiciones de intercambio, reciprocidad y solidaridad de los pueblos andinos de donde proceden los migrantes. Organizadas para recaudar fondos en aras de un bien común o personal, las polladas permitieron a los hogares pobres lograr algunas metas y satisfacer las necesidades más apremiantes. Asimismo, analizan cómo las mismas comienzan a ser organizadas también en las familias de las clases medias y altas, denominadas como *chicken parties*, cuando fueron golpeadas por la misma crisis y se vieron en la necesidad de organizar este tipo de actividades para enfrentar sus problemas económicos. Por último, señalan que, impulsados por la crisis económica y política, muchos peruanos emigraron a diversos países y con ellos la reproducción de muchas de sus costumbres. Si bien incluyen a la pollada dentro de las estrategias de sobrevivencia —como un conjunto de actividades que las familias se ven obligadas a realizar para garantizar su reproducción cotidiana, biológica y social—, afirman que tales iniciativas o estrategias no nacen en las crisis y tampoco desaparecen con ellas. No obstante, cabe decir que la tendencia a desarrollar intercambios recíprocos guarda una relación bastante directa con la cercanía social entre los miembros, que adquiere relevancia cuando la supervivencia física o social de un grupo se encuentra en juego. En tales circunstancias, la gente moviliza sus recursos sociales y los convierte en un recurso económico (Adler de Lomnitz, 1980). La tesis de Álvarez Alderete (2018) ofrece, entre otros importantísimos aportes, una revisión de las distintas acepciones de *pollada* en Perú y en otros países, y ubica la definición pionera, casi con la misma connotación que la peruana, en 1971 en Costa Rica

a partir de la obra *Por el amor de Dios*, de Luis Doble Segreda, publicada en ese mismo país en 1918. Tal definición de inicios de siglo XX predica: “Pollada: f. Favor, buena acción” (p. 33). En Perú, “la actividad” —tal la denominación genérica de las polladas— representa un mecanismo asistencial institucionalizado, de promoción y protección individual y comunitaria, que funciona con relativa autonomía de los aparatos estatales y de la militancia religiosa, social o política. En las polladas del barrio JLC, los vecinos “compatriotas” recurren a un modelo cultural, expresivo del grupo y asumido como propio, que permite reconstruir una membresía comunitaria y ajustarse al presente. Esta actividad expresa, pues, fenómenos de etnicidad. La adscripción étnico-nacional, como principio de organización orientado por sistemas cognitivos, valorativos y afectivos, ejemplifica cómo etnia —y clase social— estructuran la identidad. Y, a la vez, da cuenta de que la globalización, lejos de ser un proceso totalizador, ha promovido el fortalecimiento de identidades étnico-nacionales a partir de la creciente movilidad de cosas, personas e ideas. A través de las polladas se recauda dinero dirigido a cubrir gastos de distinta índole (mejoras en la vivienda, equipamiento, costos de enfermedad, viajes). Se apoya en el conjunto de relaciones interpersonales que, a través de un dar y recibir propio de su matriz cultural, integran a los vecinos a su entorno social y les permiten mantener o mejorar su bienestar material, físico y emocional. No son los individuos, ni siquiera solo los parientes (como sucede en numerosos barrios pobres del Gran La Plata), sino la colectividad la que se compromete, y es al interior de la misma que se intercambia y se asumen contratos. Según los relatos de las/os vecinas/os, las polladas estuvieron presentes en el inicio de la ocupación de los terrenos del barrio. En esa oportunidad, y así persiste, fueron las mujeres quienes las dinamizaron, para recaudar fondos para trazar la infraestructura del barrio JLC, en paralelo con el reclamo a las autoridades municipales. El motivo de que la comida incluya pollo tiene que ver con su bajo costo comparativo y menor riesgo de descomposición

respecto del pescado y otras carnes, como la de vaca o cerdo. Las polladas se realizan generalmente los sábados, mayormente al mediodía, por la disponibilidad de tiempo y debido a la mayor convocatoria y potencial recaudación. Sin embargo, los preparativos comienzan con días de anticipación para conseguir donaciones de los alimentos involucrados, hacer la difusión y organizar la distribución de tareas, a cargo de las mujeres. Ellas se nuclean en comisiones *ad hoc* “pro salud”, “pro barrio”, etc. Es interesante la convergencia del fraseo incluido en las cartillas de difusión de las polladas en Lima, mencionado por Béjar Rivera y Álvarez Alderete (2010), con muchas de las respuestas dadas por los vecinos del barrio JLC: “Hoy por mí, mañana por ti” / “Es por un compatriota, es igual que, aunque nosotros estamos en Argentina, pero es un favor que tenemos que hacerlo, porque todo es prestado en la vida” / “Y todos colaboran... es estar unidos en el dolor!” / “Sí, sí, ¡estamos ahí todos!” / “Y... frente a la desgracia. Por ejemplo, a mí me pasa una desgracia y también están acá” / “Es cuando hay una unidad para alguien que está en problemas grandes. Una ayuda entre compatriotas” / “Porque nadie está libre de nada! Ahorita puedes tener un morro de todo, dinero, trabajo, todo. Pero nadie sabe el día de mañana qué puede pasar. Entonces, hay que estar...”.

La preparación, a cargo de mujeres, comienza el día anterior, ya que el pollo requiere sazonado. Una pollada de la que participamos fue organizada por mujeres vecinas de un compatriota que vivía solo. Este hombre debía operarse a raíz de un traumatismo en el cráneo producto de un accidente laboral, y había sufrido “abandono de persona” por parte del seguro. El destino de la recaudación estaba relacionado con la adquisición de una prótesis requerida para la intervención quirúrgica. La difusión se llevó a cabo a través de afiches, tarjetas, boca en boca, WhatsApp en nombre de una comisión pro salud para el “Buche” (tal el apelativo del destinatario de la ayuda) (ver imagen 1). Las donaciones de alimentos provinieron del consulado de Perú, de vecinos con mejores posiciones socioeconómicas, comerciantes del

barrio (verdulerías, almacenes) y de fuera del barrio, todos compatriotas. Colaborar con una pollada no implica necesariamente tener que ir al lugar donde se realiza, pues quienes organizan contemplan el rol de donantes, repartidores y compradores residentes más allá de los límites del barrio. La venta, también a cargo de mujeres, contaba con la asistencia de varones a cargo de la distribución del plato en lugares alejados del barrio, aunque la mayoría de los compradores eran vecinos, casi todos peruanos. La composición de cada plato vendido era la siguiente: pollo frito (1/4), papas sancochadas (hervidas), zanahoria rallada, repollo en juliana, lechuga en hoja grande, sazonado con vinagreta y acompañado con salsas picantes de ají panca, rocoto y huacatay.

Vemos, pues, cómo la comida en este caso representa un rasgo distintivo de identidad cultural exhibido públicamente, y cómo opera como un medio para resolver inequidades sociales en contextos comunitarios vulnerables, más allá de las acciones estatales y de las propias asociaciones formales. Se trata de una particular modalidad de funcionamiento de las redes sociales que en este caso se activan espontánea y explícitamente, bajo la apariencia del desinterés, para brindar apoyo a quienes lo precisan. Representa una manifestación de la reciprocidad que está en la base de la vida social: dar ayuda a quien la necesita para luego recibirla si fuera pertinente. Dichas relaciones, bajo la forma de capital social comunitario, se orientan por normas que promueven la confianza y la cooperación. En esta red, el mercado es solo uno de los momentos y la circulación de los bienes no es más que uno de los términos de un contrato mucho más general y permanente.

Es importante mencionar que la pérdida de sentido original de la pollada planteada por los vecinos en 2018 y 2019, cuando sospechaban de “lucro” en alguna ocasión puntual (una pollada “pro bolsillo”), no se identifica en 2024. La merma de la asistencia estatal, el debilitamiento de los comedores y merenderos y las apremiantes necesidades de los hogares hacen que las polladas y sobre todo las chicharronadas —más económicas que las primeras— sean organizadas por particu-

lares con el objeto obtener dinero para cubrir necesidades diversas, y por organizaciones sociales para recaudar fondos destinados al equipamiento/reacondicionamiento de espacios comunitarios.

Si bien estas actividades —emprendidas por acuerdos, gestiones y propósitos definidos colectivamente— han perdido peso, es importante advertir que la iniciativa y beneficio personal y el carácter crecientemente “centrípeto” de la red se sostienen sobre la base del “hoy por ti, mañana por mí”.

Conclusiones

A modo de cierre, entendemos que es importante recuperar que, en 2022, la alimentación de más de la mitad de los hogares del barrio JLC contaba, en paralelo con lo provisto por los ingresos laborales, con el aporte que hacían los programas estatales, organizaciones barriales y redes personales, el cual se había incrementado respecto de 2016. Igual que en el primer censo, en 2022 los programas estatales mostraron ser preeminentes. Para los hogares, los programas estatales representan alternativas a las que se recurre en la estructuración de sus estrategias alimentarias y son, en países como el nuestro, de larga trayectoria de intervención estatal, de vital importancia para la reproducción social de estos sectores. No obstante, en 2022, se observó un incremento relativo mayor de aportes brindados por organizaciones barriales y por parientes/amigos/vecinos.

Cabe decir que la pandemia de COVID-19 ha sido un catalizador para la intensificación de redes, organizaciones y programas estatales que abordaron las necesidades emergentes, como la distribución de alimentos y asistencia sanitaria, especialmente en barrios afectados por brotes, como es el caso del JLC. Durante la crisis sanitaria, en este barrio —como en muchos otros— se promovieron y dinamizaron procesos de organización social. El establecimiento de lazos entre los vecinos, y de estos con instituciones del Estado —en sus distintos niveles—, se tradujo en una mayor comunicación y colaboración, donde

las necesidades de la comunidad fueron escuchadas y atendidas por las autoridades. Este tipo de interacción fue vital para construir un sistema de apoyo más robusto y efectivo.

En este sentido, el Estado —con la implementación e intensificación de programas de asistencia alimentaria y sanitaria durante la pandemia— no solo aportó recursos esenciales requeridos por los sectores vulnerables, sino que también favoreció que las organizaciones, redes e instituciones locales pudieran fortalecerse en su liderazgo y capacidad de negociación y respuesta ante la crisis. La colaboración entre el Estado y las organizaciones comunitarias, no exenta de conflicto y sujeta a realineamientos políticos partidarios y jurisdiccionales de sus referentes, ha sido fundamental para favorecer el acceso a la ayuda a quienes más la necesitaban.

Ahora bien, veremos cómo se traducen estos aportes extradomésticos en la alimentación de los hogares. En 2022 observamos un incremento de hogares (respecto al censo 2016) que destinaban más de la mitad de los ingresos para comprar alimentos, situación que se registró en más de 6 de cada 10 hogares. A la vez, la estimación del gasto en alimentación per cápita mensual y también diario (ocho veces superior respecto de 2016) ubica en situación de indigencia al menos a la mitad de los hogares, lo cual representa un incremento de 3 puntos respecto de la proporción hallada en 2016.

La tarea de cocinar para el almuerzo (realizada en la mayoría) y para la cena (realizada en menos de la mitad de los hogares) se incrementó en 2022, particularmente en el caso del almuerzo. Esto debe interpretarse a la luz, en parte, de los cambios en la modalidad de oferta del servicio alimentario escolar durante la pandemia, que subsistían en el momento del censo. En efecto, la realización de la comida en la escuela fue reemplazada por la entrega de alimentos secos para ser preparados y consumidos en el hogar.

Cabe decir que los porcentajes de hogares que habían realizado almuerzo y cena el día anterior a la encuesta fueron superiores a los

que correspondían a sus respectivas preparaciones. Si bien la cena fue realizada en menor medida que el almuerzo (77,6 % vs. 90 %), reflejaba una mayor comensalidad.

Respecto de la valoración de las comidas principales, en el censo 2022 la más valorada fue el almuerzo (en similar proporción que en 2016), la valoración de la cena disminuyó a casi la mitad (menos del 10 %) y se incrementó marcadamente la importancia del desayuno, señalado por poco más de un tercio.

En relación con la importancia que asignaron las/os encuestadas/os al almuerzo como comida principal, observamos que la calidad de la misma fue la más afectada entre 2016 y 2022: disminuyó 20 puntos su adecuación a las normativas nutricionales y se duplicó la proporción de inadecuación. La cena, de menor importancia según la apreciación de las/os informantes, reflejó estabilidad en las proporciones de adecuación y de inadecuación. En 2022, debido a la marcada afectación en la calidad del almuerzo, la adecuación de la cena la superó en 10 puntos.

En contraste con este análisis de la calidad del almuerzo y la cena, realizado a partir de la descripción de los alimentos que las componían, casi el 70 % de los hogares consideró que tenía una alimentación adecuada. Esta percepción, al igual que aquella que indicó una adecuación parcial, se mantuvo estable entre los censos, con un descenso registrado de percepciones inadecuadas.

La influencia de la comida peruana fue mencionada por el 70 % de las/os respondentes y se caracteriza por el mayor consumo de pescado y legumbres y por la elaboración de comidas que combinan arroz con verduras y pollo, las cuales resultan, además de más nutritivas, más sabrosas por los condimentos utilizados.

Vinculado con esto último, hemos dicho que la “pollada” representa en gran medida las características de la comida típica peruana. Ahora bien, su manifestación como actividad colectiva, más que ligada a rasgos culturales estables, debe ser comprendida en el marco de

una red de un campo estructurado de posibilidades y restricciones. De aquí que retomamos la advertencia de Cardoso acerca de evitar que las relaciones de clase queden encubiertas o subsumidas por la etnia. Esas redes intentan recuperar cierta estabilidad en el curso de la vida y su funcionamiento debe ser analizado junto con los mecanismos específicos de reproducción de las sociedades modernas: el mercado y el Estado. El funcionamiento de estas redes constituye una dimensión importante a tener en cuenta en el estudio de la reproducción cotidiana de hogares que viven en condiciones de pobreza. La comida representa un rasgo distintivo de identidad cultural exhibido públicamente y un vehículo para resolver inequidades sociales en contextos comunitarios vulnerables, más allá de las acciones estatales y de las propias asociaciones formales. Pero, también, la existencia de estas redes exhibe las debilidades del Estado como garante de la protección social y las fallas de la economía y su argumento a favor de los criterios de mercado, la búsqueda de beneficio individual y la competitividad (Matta, 2016), por lo que debe advertirse que las mismas no sean interpretadas desde la ideología de la autoayuda, ya que contribuyen a reproducir y naturalizar un orden social injusto. Insistimos sobre esta cuestión debido a la permanencia de miradas romantizadas y celebratorias sobre las redes sociales y el ingenio popular. En este sentido, economistas del Banco Mundial se han manifestado recientemente con relación a las polladas de la siguiente manera:

el encanto de la pollada está más allá de su sabor; mejor dicho, su atractivo peculiar es el modo en que, con el pretexto de compartir una comida y bebidas, las personas que organizan las polladas logran comprometer a sus amistades para que les colaboren con unas monedas a cambio de una pieza de pollo (Klapper, 2015).

Para dichos economistas, esto representa —entre otras modalidades análogas registradas en otros países— una de las formas más ingeniosas de conseguir dinero en períodos de crisis financiera.

Referencias

- Acurio, G. (2008). *500 años de fusión*. Editorial El Comercio.
- Adler de Lomnitz, L. (1980). *Cómo sobreviven los marginados*. Siglo XXI.
- Álvarez Alderete, M. A. (2018). *La pollada. Una forma de auto organización para afrontar la crisis en Lima, 1980-2001. Una visión sociohistórica* [Tesis de licenciatura]. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela Profesional de Sociología.
- Anderson, B. (2000). *Comunidades imaginadas: Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Fondo de Cultura Económica.
- Archenti, A. y Tomás, M. (2003). *Interculturalidad, trabajo y migración en el Gran La Plata*. III Jornadas de Sociología de la UNLP. La Argentina de la crisis: Recomposición, nuevos actores y el rol de los intelectuales (10 al 12 de diciembre de 2003). La Plata, Argentina. Memoria Académica. http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.6839/ev.6839.pdf
- Béjar Rivera, H. y Álvarez Alderete, M. (2010). Las polladas: una estrategia de sobrevivencia en época de crisis económica y política. Lima, 1980-2003. *Investigaciones Sociales*, 14(24), 259-283.
- Caggiano, S. (2005). Lo nacional y lo cultural, Centro de Estudiantes y Residentes Bolivianos: representación, identidad y hegemonía. En E. Domenech (comp.), *Migraciones contemporáneas y diversidad cultural en la Argentina* (pp. 155-185). UNCO, CEA.
- Cardoso de Oliveira, R. (2007). *Etnicidad y estructura social*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Cohen, A. (1974). Introduction: The lesson of ethnicity. En A. Cohen (ed.), *Urban ethnicity* (pp. ix-xxiv). Tavistock.
- Connor, W. (1994). *Ethnonationalism: The Quest for Understanding*. Princeton University Press.

- Creswell, J. (2015). *A concise introduction to mixed methods research*. Sage.
- Dobles Segreda, L. (1918). *Por el amor de Dios*. Imprenta, Librería y Litografía Alsina.
- Eguía, A. (2004). Pobreza y reproducción familiar: propuesta de un enfoque para su estudio. *Caderno CRH*, 17(40), 79-92.
- Eguía, A. (2005). Perfiles ocupacionales y reproducción familiar: Cambios a lo largo de una década en tres barrios periurbanos del partido de Ensenada (Provincia de Buenos Aires). En M. Barone y L. Schiavoni (comps.), *Efectos de las políticas de ajuste en la década del '90: Salud, género, trabajo, educación* (pp. 319-342). Universidad Nacional de Misiones.
- Eguía, A. (2008). Investigaciones sobre pobreza y exclusión social en Argentina. En P. Pavcovich y D. Truccone (coords.), *Estudios sobre pobreza en Argentina: Aproximaciones teórico metodológicas* (pp. 51-99). Eduvim.
- Eguía, A. (2017). Miradas sobre la pobreza en Argentina. *Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de Jujuy*, (51), 71-83.
- Eguía, A. y Ortale, M. S. (2004). Reproducción social y pobreza urbana. *Cuestiones de Sociología*, (2), 21-49.
- Eguía, A. y Ortale, S. (coords.). (2007). *Los significados de la pobreza*. Biblos.
- Eriksen, T. (2018). El estatus epistemológico del concepto de etnicidad. *Antropologías del Sur*, 5(10), 211-220.
- Gracia Arnaiz, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis: Revista de saúde coletiva*, 20, 357-386.
- García Canclini, N. (1984). Ideología y cultura (*Cursos y conferencias n.º 3*) Facultad de Filosofía y Letras UBA.
- Giménez, G. (2006). El debate contemporáneo en torno al concepto de etnicidad. *Cultura y representaciones sociales*, 1(1), 129-144. <http://>

www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102006000100005&lng=es&tlng=es.

- Instituto Nacional de Estadística y Censos (2022). *Informes técnicos*, 6(90). *Condiciones de vida*, 6(7).
- Irazuzta, I. (2001). La sociedad en los bordes: Una representación ritual de la construcción/deconstrucción de fronteras sociales. *Política y Sociedad*, (36), 39-53.
- Isaacs, H. R. (1975). *Idols of the Tribe: Group Identity and Political Change*. Harper & Row.
- Klapper, L. (2015, 29 de enero). Chicken parties and other ways the world's poorest people raise money. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/globaldevelopment-professionals-network/2015/jan/29/chicken-parties-poor-raise-money>
- Lapierre, J. W. (1995). *El poder y la identidad étnica*. Siglo XXI.
- López, M. L. (2002). *Fundamentos de nutrición normal. Definición de conceptos relacionados a la nutrición*. El Ateneo.
- Mariani, V. (ed.) (2005). *La cocina como patrimonio intangible*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. https://www.folkloretradiciones.com.ar/literatura/temas_6.pdf
- Matta, R. (2016). El nacionalismo culinario peruano: Cocina, política y mercantilización de identidades. *Revista de Estudios Sociales*, 55, 45-58.
- Menéndez, E. L. (2023). Determinantes sociales: teorías, exclusiones y saberes. *Revista de la Escuela de Antropología*, XXXII, 1-18.
- Ministerio de Salud de la Nación (2010). *Guías Alimentarias para la población infantil. Guías para los equipos de salud*. Ministerio de Salud de la Nación.
- Morales, O. (2012). Organización de inmigrantes en la región de La Plata: Asociacionismo y formas de visibilización/participación en la arena pública. *Anclajes. Trampas de la Comunicación y la Cultura*, (70), 1-14.

- Ministerio de Desarrollo de la Comunidad (2023). *Marco nutricional SAE/MESA*. Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, Provincia de Buenos Aires.
- Ortale, M. S. (2020). ¿Hambre cero? Diagnóstico, perspectivas y desafíos. *Ciencia, Tecnología y Política*, 3(5), 1-11. <https://doi.org/10.24215/26183188e043>
- Ortale, S., Eguía, A. y Rausky, M. E. (dirs.) (2018). *Desigualdad y pobreza en el Gran La Plata: Condiciones de vida en el Barrio José Luis Cabezas, Ensenada (2016)*. Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. <https://libros.fahce.unlp.edu.ar/index.php/libros/catalog/book/10>
- Ortale, S. y Rausky, M. E. (dirs.) (2023). *Diagnóstico de las condiciones de vida en el barrio José Luis Cabezas, Ensenada y Berisso (2022)*. Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. <https://doi.org/10.24215/978-950-34-2302-8>
- Ortale, S. y Santos, J. (2018). Pobreza, desigualdad social y filiación étnico-nacional: Su indagación a partir del estudio de los patrones alimentarios en la provincia de Buenos Aires (Argentina). *Revista ARIES, Anuario de Antropología Iberoamericana*, 4. https://www.aiabr.org/antropologia/04_2018
- Ortale, M. S. y Santos, J. A. (2020). *Inseguridad alimentaria y desigualdades en Argentina (2014-2018)*. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, UNLP.
- Ortale, M. S. y Santos, J. A. (2021a). Pobreza, desigualdades y seguridad alimentaria en Argentina y en el Gran La Plata (2016-2019). En S. Ortale y M. E. Rausky (coords.), *Desigualdad en plural: Miradas, lecturas y estudios en el Gran La Plata* (pp. 163-193). UNLP, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.
- Ortale, M. S. y Santos, J. A. (2021b). *Etnicidad y comida... más allá de la alimentación familiar: Estudio en una comunidad peruana de Ensenada (provincia de Buenos Aires, Argentina)*. XXXII

- Congreso Internacional ALAS Perú, 2019 (1ª ed. digital, febrero 2021). <http://sociologia-alas.org/>
- Pereyra, B. (2005). ¿La unión hace la fuerza? Ciudadanía y organizaciones en el contexto de migración. En EE. VV, *Migraciones, globalización y género. En Argentina y Chile, Buenos Aires, Programa Mujeres y Movimientos Sociales en el marco de los procesos de integración regional en América Latina* (pp. 59-78). Centro de Encuentros Cultura y Mujer.
- Piqueras Infante, A. (2000). Las identidades colectivas frente a los retos de la mundialización capitalista: Dos casos de estudio en México. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 44(179), 95-118.
- Rebon, M. y Grau, G. (2023). Políticas alimentarias. En *Las políticas sociales en perspectiva. Resultados y desafíos* (Serie “Las políticas sociales en perspectiva. Resultados y desafíos”). Dirección General de Información Social Estratégica de la Unidad Gabinete de Asesores, Ministerio de Desarrollo Nacional.