



**Universidad Nacional de Lanús**  
**Departamento de Humanidades y Artes**

**Tesis de**  
**Maestría en Metodología de la Investigación**  
**Científica**

**TÍTULO:** Continuidades y discontinuidades en las prácticas del comer de familias que concurren a comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza.

**TESISTA:** Mariela Ángela Ferrari

**DIRECTORA DE TESIS:** Dra. Angélica De Sena

**Buenos Aires, 11 de agosto de 2024**

## **Agradecimientos**

Infinitas gracias a todos los que hicieron posible este trabajo.

A Luisa Pinotti por transmitirme su pasión por la antropología alimentaria.

A Angélica De Sena por su apoyo, dedicación y por cada uno de sus valiosos consejos a lo largo de esta investigación.

A Graciela Brito, Laura Sburlati, Sabrina Molina y Gabriela Figueroa por sus aportes siempre tan brillantes, pero fundamentalmente por su amistad incondicional y por acompañarme a cada paso.

A cada una de las instituciones y familias que aceptaron participar de este proyecto.

Y por supuesto, a mi familia.

*Una forma sofisticada de naturalización se da en nuestra sociedad con la reducción de la comida a sus nutrientes. Paradójicamente, una creación académica que debería remitir a una mayor simbolización, se utiliza para reducir a lo biológico la alimentación como cuestión social. Entonces, la desnutrición se ve como un déficit de energía y no como la consecuencia de la pobreza, ocultando las causas sociales que la producen.*

*(Aguirre et al., 2015, p.157)*

## Índice general

|                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Índice general</b> .....                                                                                                                                                           | 4  |
| <b>Abreviaturas</b> .....                                                                                                                                                             | 6  |
| <b>Introducción</b> .....                                                                                                                                                             | 7  |
| a. <i>Objetivos</i> .....                                                                                                                                                             | 9  |
| b. <i>Enfoque</i> .....                                                                                                                                                               | 9  |
| c. <i>Justificación</i> .....                                                                                                                                                         | 9  |
| <b>Capítulo I- Caracterización del municipio de La Matanza</b> .....                                                                                                                  | 12 |
| a. <i>Características diferenciales por zonas o cordones del municipio de La Matanza</i> .....                                                                                        | 16 |
| b. <i>Los comedores y merenderos comunitarios como ejes de la política alimentaria en el municipio de La Matanza</i> .....                                                            | 23 |
| <b>Capítulo II- Lo alimentario y la problemática alimentaria en torno a las dinámicas de las “prácticas del comer” en los hogares y los comedores y merenderos comunitarios</b> ..... | 28 |
| a. <i>La complejidad de las prácticas alimentarias desde el campo de la nutrición, la antropología alimentaria y la sociología del cuerpo y las emociones</i> .....                   | 28 |
| b. <i>El alimento como problema social</i> .....                                                                                                                                      | 29 |
| c. <i>El alimento, la cocina y la comida</i> .....                                                                                                                                    | 31 |
| d. <i>Las estrategias alimentarias de los sectores populares y el enfoque de “últimas redes”</i> .....                                                                                | 33 |
| <b>Capítulo III- Cuestiones metodológicas</b> .....                                                                                                                                   | 35 |
| a. <i>Tipo de investigación, modalidad de tesis y enfoque</i> .....                                                                                                                   | 35 |
| b. <i>Fundamentos epistemológicos</i> .....                                                                                                                                           | 36 |
| c. <i>Universo y población objetivo</i> .....                                                                                                                                         | 36 |
| d. <i>Unidades de análisis</i> .....                                                                                                                                                  | 37 |
| e. <i>Diseño de la muestra</i> .....                                                                                                                                                  | 38 |
| f. <i>Diseño de las matrices de datos para la elaboración de los instrumentos de recolección</i> .....                                                                                | 41 |
| h. <i>Procesamiento de la información</i> .....                                                                                                                                       | 50 |
| i. <i>Consideraciones del trabajo de campo</i> .....                                                                                                                                  | 52 |
| j. <i>Consideraciones éticas</i> .....                                                                                                                                                | 52 |
| <b>Capítulo IV- Reflexiones sobre la adaptación de los cuestionarios y entrevistas en entornos virtuales</b> .....                                                                    | 54 |
| <b>Capítulo V- Análisis e interpretación de los datos</b> .....                                                                                                                       | 58 |

|                                                                                                                                                          |                                                                       |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| A-                                                                                                                                                       | Resultados obtenidos a partir de los cuestionarios estructurados..... | 58  |
| B-                                                                                                                                                       | Resultados obtenidos a partir de las entrevistas semidirigidas.....   | 78  |
| <b>VI Conclusiones</b>                                                                                                                                   | .....                                                                 | 110 |
| <b>Fuentes secundarias</b>                                                                                                                               | .....                                                                 | 114 |
| <b>Bibliografía</b>                                                                                                                                      | .....                                                                 | 115 |
| <b>ANEXO I- Consentimiento Informado para Participantes</b>                                                                                              | .....                                                                 | 119 |
| <b>ANEXO II- Cuestionario estructurado en formato <i>Google Forms</i> enviado por <i>WhatsApp</i></b>                                                    | .....                                                                 | 121 |
| <b>ANEXO III- Entrevista semidirigida enviada por <i>WhatsApp</i></b>                                                                                    | .....                                                                 | 133 |
| <b>ANEXO IV- Preparación y compilación de respuestas de audio y texto recibidas por <i>WhatsApp</i> correspondientes a las entrevistas semidirigidas</b> | .....                                                                 | 134 |
| <b>Índice de ilustraciones, gráficos y/u otros elementos complementarios</b>                                                                             | .....                                                                 | 144 |

## **Abreviaturas**

AMBA. Área Metropolitana de Buenos Aires

ANSES. Administración Nacional de la Seguridad Social

ARS. Análisis de Redes Sociales

AUH. Asignación Universal por Hijo

CABA. Ciudad Autónoma de Buenos Aires

CIS-UNLaM. Centro de Investigaciones Sociales perteneciente a la Secretaría de Ciencia  
y Tecnología de la Universidad Nacional de La Matanza.

ENNyS 2. Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud

INDEC. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

IPS. Instituto de Previsión Social

PELM. Plan Estratégico de La Matanza

ReNaBaP. Registro Nacional de Barrios Populares

UTT. Unión de los Trabajadores de la Tierra

## Introducción

La presente tesis se enmarca en un proyecto más amplio presentado y aprobado en la convocatoria “Ciencia y Tecnología contra el Hambre” del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Nación<sup>1</sup>. En este sentido, no podemos desconocer los conceptos desarrollados por De Castro (1955) quien ya a mediados del siglo XX afirmaba que el hambre colectiva era un fenómeno de categoría social, que nada tenía de natural sino, muy por el contrario, era el resultado de la extrema desigualdad económica que se había observado en todas las civilizaciones conocidas hasta el momento (p.219).

En Argentina, la situación alimentaria y nutricional de la población no escapa a las diversas formas de hambre que propone De Castro. Particularmente, desde 1983 a la fecha, diversas políticas asistenciales alimentarias de carácter masivo se han continuado con mayor o menor alcance, en su mayoría con un fuerte componente “comunitario” (*sensu* Clemente), con la “emergencia” como su razón de ser (Clemente, 2010, p.70) y siempre como consecuencia de contextos de ajuste y de reformas de corte neoliberal que generaron y consolidaron el acceso desigual a los alimentos por sectores cada vez más amplios de la población (Santarsiero, 2012).

Desde entonces, los estudios de consumo de alimentos en los hogares y en los diversos espacios colectivos han sido objeto de análisis desde múltiples perspectivas metodológicas y disciplinares.

En este contexto, se propone como tema central de nuestra investigación describir las “prácticas del comer” de familias que concurren a comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza.

Desde el año 2017, el Centro de Investigaciones Sociales perteneciente a la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de La Matanza (CIS-UNLaM) ha desarrollado numerosos proyectos que se han ocupado de revisar la “cuestión social” del municipio de La Matanza con especial énfasis en los múltiples

---

<sup>1</sup> **ID del proyecto: C27.** Título: *Fortaleciendo Redes Comunitarias para una Alimentación Segura y Soberana en el Municipio de La Matanza. La Universidad en el Territorio.* Directora: **Brito, Graciela Mabel.** Vigencia: Octubre/2021 a Septiembre/2023. Proyecto aprobado por Resol. N° 289/2021-Administración Pública Nacional-Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación con fecha 27 de Mayo de 2021, en el marco del Programa “Ciencia y Tecnología contra el Hambre” del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, en articulación con el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales. Dicho programa tiene por objetivo general promover la incorporación de las capacidades del sistema científico y tecnológico al fortalecimiento de políticas públicas enmarcadas en el Plan Nacional “Argentina contra el Hambre”, que tengan por propósito combatir la pobreza, el hambre y la malnutrición en todo el territorio nacional.

cambios que se producen en el orden económico, social y tecnológico. Uno de estos trabajos se concentra en el análisis de la situación del municipio previo a la pandemia y describen condiciones preexistentes de desigualdad social y precariedad en al menos cinco grandes dimensiones: acceso a los servicios, nivel de hacinamiento, estudios alcanzados, condiciones laborales, y por ende en las condiciones básicas de vida; con un 26.2% de los hogares con al menos una persona que recibe un programa social de atención a la pobreza (De Sena, 2020).

De esta manera, los comedores y merenderos comunitarios se sostienen como espacios que se incorporan a la vida cotidiana para realizar una o varias comidas durante la semana. Estas prácticas vinculadas a diversas políticas alimentarias fijan los límites exteriores (*sensu* Mintz) para determinar el contexto en el cual se desarrollarán las “prácticas del comer”. Sin embargo, dichas prácticas no serán homogéneas entre las familias, sino que cada una irá otorgando un sinfín de significados internos (*sensu* Mintz), alterando todo lo posible lo extraño de la nueva situación, hasta lograr acomodarlas a sus propias preferencias y vivenciarlas como “familiares” (Mintz, 2003, pp.42-43).

Es por ello, que nos interesa reflexionar sobre las continuidades y discontinuidades que se cristalizan en las “prácticas del comer” entre los hogares y los comedores y merenderos comunitarios a los que concurren las familias del Municipio de La Matanza, a partir de los siguientes interrogantes:

¿Cuáles son las “prácticas del comer” propias de los hogares que se continúan en los comedores y merenderos comunitarios? ¿Cuáles son las situaciones que permiten estas continuidades?

¿Cuáles son las “prácticas del comer” que se identifican como exclusivas del espacio colectivo?

¿Cómo se manifiestan las diferencias entre las “prácticas del comer” en los hogares y los comedores y merenderos? ¿Cuáles son las situaciones que generan estas continuidades y discontinuidades?

¿Qué significados adquieren las “prácticas del comer” que tienen lugar tanto en los hogares como en estos tipos de organizaciones comunitarias?

De este modo, el objeto de estudio de la presente tesis son las “prácticas del comer” de familias que concurren habitualmente a comedores y merenderos comunitarios del municipio de La Matanza.

### *a. Objetivos*

#### *General:*

Describir las continuidades y discontinuidades que se cristalizan en las “prácticas del comer” entre los hogares y los comedores y merenderos comunitarios a los que concurren las familias del Municipio de La Matanza.

#### *Específicos:*

Caracterizar las “cocinas” y “comidas” de los hogares y los comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza.

Identificar el tipo de alimentos, bebidas, condimentos y formas de preparación de las familias según el ámbito donde se desarrollen.

Conocer las tácticas que se implementan para garantizar el acceso a los alimentos en los hogares.

Determinar los significados otorgados a las “prácticas del comer” en los diversos ámbitos.

### *b. Enfoque*

Se propone una investigación de tipo descriptiva, cuyo objeto de estudio es abordado con una combinación de procedimientos que se consideran adecuados para lograr la mayor precisión en la medición. Por las características de este tipo de investigación, los problemas planteados no requieren contrastación de hipótesis, aun así, los datos obtenidos nos permitirán proyectar algunos supuestos. Para ello, se propone una tesis de investigación de campo con un enfoque predominantemente cualitativo (cualicuantitativo) (Mombrú Ruggiero, 2017).

### *c. Justificación*

Coincidimos en que los estudios como la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) constituyen herramientas fundamentales para realizar un diagnóstico de la situación epidemiológica sobre el estado nutricional, los patrones alimentarios y

hábitos de consumo en la población. Dicha información resulta indispensable para formular políticas públicas que den respuesta a las problemáticas nutricionales, así como para monitorear el impacto de las políticas implementadas. La mencionada encuesta –de fundamental importancia por su alcance nacional– concluye que la calidad nutricional de los patrones alimentarios es baja tanto en niños, niñas y adolescentes como en los quintiles de ingresos más bajos (Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Secretaría de Gobierno de Salud, 2019:60). Sin embargo, menos representativos y mucho más fragmentados son los estudios que permiten diferenciar lo que sucede al interior de cada hogar en referencia a las “prácticas del comer” y cómo impactan en la conformación de los patrones alimentarios.

La relevancia de este trabajo radica en que consideramos fundamental incorporar al análisis dimensiones que reflejen la tensión que se establece entre los diferentes ámbitos donde una misma persona o grupo familiar realiza una o varias comidas, especialmente cuando se trata de situaciones de pobreza, ya que es allí donde las familias se ven obligadas a consumir solo lo que se les presenta como “posible”.

Vamos a sustentar nuestro análisis a partir de los supuestos desarrollados por Hintze (1997) quien señala que: los alimentos se constituyen como problema; que el hambre ha sido y es un producto social; y que la existencia de grupos que la padecen se da como resultado de la distribución social de los recursos.

Nos proponemos describir las “prácticas del comer”, especialmente a partir de algunas perspectivas propias de la sociología y la antropología alimentaria, pero, tal como señala Santarsiero (2013), sin desatender el análisis desde una mirada sociológica y política del alimento, en tanto, “en el estudio de los comedores se evidencia el sentido que estatalmente asumen la organización y la vinculación de la sociedad civil y el Estado en la alimentación de la población en condiciones de pobreza y vulnerabilidad”. Es decir, entender cuáles son las relaciones que se dan al menos entre dos escenarios posibles: las decisiones de implementación y ejecución de políticas sociales asistenciales alimentarias que se toman desde “arriba” entran en tensión con las cuestiones vinculadas a las dinámicas barriales y comunitarias que se motorizan desde “abajo” y, por lo tanto, permiten describir las “prácticas del comer” dentro de un espacio caracterizado por las demandas que se suceden a lo largo del tiempo (Santarsiero, 2013, p.3).

Insertos en esta trama compleja que involucran los objetivos de nuestro trabajo, la estrategia argumentativa seleccionada es la siguiente a) se exponen las relaciones entre

las “prácticas del comer” y las políticas alimentarias; b) se describe la relación entre las “prácticas del comer” y los ámbitos de consumo; c) se presentan las conclusiones.

Para ello, el contenido de la tesis quedó organizado en seis capítulos.

En el primero de ellos, denominado *Caracterización del municipio de La Matanza*, se presentan algunos datos del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022. Se focaliza en aquellos que resultan de relevancia para nuestro marco teórico y se profundiza en las características diferenciales por zonas o cordones del municipio de La Matanza. Asimismo, se describen los comedores y merenderos comunitarios como ejes de la política alimentaria en el territorio.

En el segundo capítulo, *Lo alimentario y la problemática alimentaria en torno a las dinámicas de las “prácticas del comer” en los hogares y los comedores y merenderos comunitarios*, se inicia con el desarrollo del estado del arte en torno a dichas prácticas a fin de dar cuenta de la complejidad de las prácticas alimentarias desde perspectivas diversas como el campo de la nutrición, la antropología alimentaria o la sociología del cuerpo y las emociones. El capítulo finaliza con la presentación del marco teórico el cual pone énfasis en el alimento como problema social y despliega los conceptos centrales de “la cocina” y “la comida” como ejes centrales de nuestro análisis.

En el tercer capítulo, se presentan las *Cuestiones metodológicas* del proceso de investigación a partir de la descripción del tipo de investigación, la modalidad de tesis, el enfoque, los fundamentos epistemológicos, el universo y la población objetivo, las unidades de análisis, el diseño de la muestra y de las matrices de datos, los instrumentos de recolección y las particularidades vinculadas con el procesamiento de los datos, el trabajo de campo y las consideraciones éticas.

El cuarto capítulo también está destinado a las cuestiones metodológicas y pretende dar respuesta a los requisitos sustanciales que debe cumplir el trabajo escrito de tesis. Para ello se amplía el análisis de las técnicas de indagación implementadas y se reflexiona en los modos en cómo se adaptan a los entornos virtuales, para luego adentrarnos en el uso específico de *WhatsApp* en general y aplicado a estudios alimentarios en nuestro caso particular.

El quinto capítulo corresponde al *Análisis e interpretación de los datos* y, por último, el sexto capítulo de *Conclusiones* en el cual se concentran los datos significativos, hallazgos, resultados y corolarios más importantes.

## **Capítulo I- Caracterización del municipio de La Matanza**

El partido de La Matanza se encuentra ubicado en la provincia de Buenos Aires, en la zona denominada Gran Buenos Aires. Es el municipio más extenso de esta zona con una superficie total de 325,71 kilómetros cuadrados. Según los datos recientemente publicados del Censo Nacional de Población del año 2022, su población asciende a 1.841.247, lo cual también lo posiciona como el más poblado del territorio bonaerense (INDEC, 2023a).

San Justo es la cabecera del partido que integra junto a las localidades de 20 de Junio, Aldo Bonzi, Ciudad Evita, González Catán, Gregorio de Laferriere, Isidro Casanova, La Tablada, Lomas del Mirador, Rafael Castillo, Ramos Mejía, Tapiales, Villa Luzuriaga, Villa Celina, Villa Madero y Virrey del Pino (Argentina.gob.ar, 2024).

El distrito limita al noroeste con la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, al sudoeste con Cañuelas y Marcos Paz, al sudeste con los partidos de Lomas de Zamora y Esteban Echeverría; y al noroeste con Marcos Paz, Merlo, Morón y Tres de Febrero (Municipio de La Matanza, 2024).

En referencia a los valores promedios para la población y las características habitacionales de las viviendas del municipio según los resultados definitivos del Censo 2022, se elaboraron las siguientes tablas que nos permitirán dar un marco de interpretación a los resultados obtenidos en la presente tesis.

Tabla 1. Población en viviendas particulares ocupadas, por características habitacionales de las viviendas en el Municipio de La Matanza, Año 2022.

|                                                                                                | <b>Frecuencia absoluta</b> | <b>Frecuencia relativa</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Población total en viviendas particulares</b>                                               | <b>1.837.168</b>           | <b>100%</b>                |
| Población en viviendas particulares con techo con revestimiento interior o cielorraso          | 1.020.870                  | 55,6                       |
| Población en viviendas particulares con procedencia del agua por cañería dentro de la vivienda | 1.694.767                  | 92,2                       |
| Población en viviendas particulares con provisión de agua por red pública (agua corriente)     | 1.645.422                  | 89,6                       |
| Población en viviendas particulares que utiliza principalmente para cocinar gas de red         | 895.388                    | 48,7                       |
| Población en viviendas particulares que utiliza principalmente para cocinar gas en garrafa     | 847.757                    | 46,1                       |
| Población en viviendas particulares cuyos hogares tienen celular con internet                  | 1.701.597                  | 92,6                       |

*Elaboración propia a partir de: INDEC, 2023b, Cuadro 1.2 Provincia de Buenos Aires. Población en viviendas particulares ocupadas, por características habitacionales de las viviendas, según partido. Año 2022*

Tabla 2. Población en viviendas particulares, por condición de asistencia escolar en el Municipio de La Matanza, Año 2022.

|                                                  | <b>Frecuencia absoluta</b>           | <b>Frecuencia relativa</b> |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| <b>Población total en viviendas particulares</b> | <b>1.837.168</b>                     | <b>100%</b>                |
| <b>Condición de asistencia escolar</b>           | Población que asiste                 | 33,7                       |
|                                                  | Población que no asiste pero asistió | 60,2                       |
|                                                  | Población que nunca asistió          | 6,0                        |

*Elaboración propia a partir de: INDEC, 2023c, Cuadro 1.2 Provincia de Buenos Aires. Población en viviendas particulares ocupadas, por condición de asistencia escolar, según partido. Año 2022*

Tabla 3. Población total en viviendas particulares según cobertura de salud en el Municipio de La Matanza, Año 2022.

|                                               | <b>Frecuencia absoluta</b> | <b>Frecuencia relativa</b> |
|-----------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Población total</b>                        | <b>1.837.168</b>           | <b>100%</b>                |
| Obra Social o prepaga (incluye PAMI)          | 936.082                    | 51,0                       |
| Programas o planes estatales de salud         | 54.703                     | 3,0                        |
| No tiene obra social, prepaga ni plan estatal | 846.383                    | 46,1                       |

*Elaboración propia a partir de: INDEC, 2023d, Cuadro 1.2 Provincia de Buenos Aires. Población total en viviendas particulares. Cobertura de salud según departamento. Año 2022*

Tabla 4. Distribución absoluta (N°) y relativa (%) de la población en viviendas particulares, por procedencia del agua, según provisión del agua en el Municipio de La Matanza, Año 2022.

| Provisión del agua                                                    | Población en viviendas particulares |            | Procedencia del agua              |            |                                               |            |                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|-----------------------------------|------------|-----------------------------------------------|------------|-------------------|------------|
|                                                                       |                                     |            | Por cañería dentro de la vivienda |            | Fuera de la vivienda, pero dentro del terreno |            | Fuera del terreno |            |
|                                                                       | N°                                  | %          | N°                                | %          | N°                                            | %          | N°                | %          |
| <b>Total</b>                                                          | <b>1.837.168</b>                    | <b>100</b> | <b>1.694.767</b>                  | <b>100</b> | <b>123.248</b>                                | <b>100</b> | <b>19.153</b>     | <b>100</b> |
| Red pública (agua corriente)                                          | 1.645.422                           | 89,6       | 1.554.125                         | 91,7       | 82.835                                        | 67,2       | 8.462             | 44,2       |
| Perforación con bomba a motor                                         | 129.128                             | 7,0        | 99.536                            | 5,9        | 25.644                                        | 20,8       | 3.948             | 20,6       |
| Perforación con bomba manual                                          | 14.388                              | 0,8        | 6.220                             | 0,4        | 7.036                                         | 5,7        | 1.132             | 5,9        |
| Pozo sin bomba                                                        | 12.424                              | 0,7        | 5.506                             | 0,3        | 4.573                                         | 3,7        | 2.345             | 12,2       |
| Transporte por cisterna, agua de lluvia, río, canal, arroyo o acequia | 1.887                               | 0,1        | 1.283                             | 0,1        | 277                                           | 0,2        | 327               | 1,7        |
| Otra procedencia                                                      | 33.919                              | 1,8        | 28.097                            | 1,7        | 2.883                                         | 2,3        | 2.939             | 15,3       |

*Elaboración propia a partir de: INDEC, 2023d, Cuadro 2.2.65 Provincia de Buenos Aires, partido La Matanza. Población en viviendas particulares, por procedencia del agua, según provisión del agua. Año 2022*

Tabla 5. Hogares en viviendas particulares ocupadas, por características habitacionales de las viviendas en el Municipio de La Matanza, Año 2022.

|                                                                                                        | Frecuencia absoluta | Frecuencia relativa |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Total de hogares</b>                                                                                | <b>576.586</b>      | <b>100%</b>         |
| Hogares en viviendas particulares con pisos con revestimiento                                          | 455.890             | 79,1                |
| Hogares en viviendas particulares con provisión de agua por red pública (agua corriente)               | 521.656             | 90,5                |
| Hogares en viviendas particulares en los que el desagüe del inodoro del baño es a red pública (cloaca) | 332.098             | 57,6                |
| Hogares en viviendas particulares que utilizan principalmente gas de red para cocinar                  | 301.611             | 52,3                |
| Hogares en viviendas particulares con una habitación                                                   | 66.488              | 11,5                |

*Elaboración propia a partir de: INDEC, 2023b, Cuadro 2.2 Provincia de Buenos Aires. Hogares en viviendas particulares ocupadas, por características habitacionales de las viviendas, según partido. Año 2022*

Tabla 6. Total de hogares, por combustible utilizado principalmente para cocinar en el Municipio de La Matanza, Año 2022.

|                                   | <b>Frecuencia absoluta</b> | <b>Frecuencia relativa</b> |
|-----------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Total de hogares</b>           | <b>576.586</b>             | <b>100%</b>                |
| Electricidad                      | 24.151                     | 4,2                        |
| Gas de red                        | 301.611                    | 52,3                       |
| Gas en tubo o a granel (zeppelin) | 6.834                      | 1,2                        |
| Gas en garrafa                    | 241.639                    | 41,9                       |
| Leña o carbón                     | 1.931                      | 0,3                        |
| Otro combustible                  | 420                        | 0,1                        |

*Elaboración propia a partir de: INDEC, 2023d, Cuadro 4.2 Provincia de Buenos Aires. Total de hogares, por combustible utilizado principalmente para cocinar, según partido. Año 2022*

De las tablas anteriores se destaca que el 92,2% de la población de La Matanza habita en viviendas particulares con procedencia del agua por cañería dentro de la vivienda.

El 48,7% de la población reside en viviendas particulares que utilizan para cocinar principalmente gas de red mientras que el 46,1% utiliza principalmente gas en garrafa.

Al referirnos a los hogares relevados por el Censo 2022, y considerando que muchos de nuestros datos los interpretaremos justamente en estos términos de unidad de análisis, se destaca que el 90,5% de las viviendas particulares contaban con provisión de agua por red pública (agua corriente), mientras que el 52,3% refirieron utilizar principalmente gas de red para cocinar y el 41,9% gas en garrafa.

Finalmente, considerando las técnicas de recolección de datos que se utilizaron en la presente tesis, es relevante el porcentaje de población en viviendas particulares cuyos hogares tienen celular con internet, ya que este valor alcanzó el 92,6%.

De todos modos, tal como quedará evidenciado en la siguiente sección, esta es una primera aproximación a la realidad sociodemográfica del municipio, ya que los valores aquí presentados son los promedios para el total de la población de La Matanza.

*a. Características diferenciales por zonas o cordones del municipio de La Matanza*

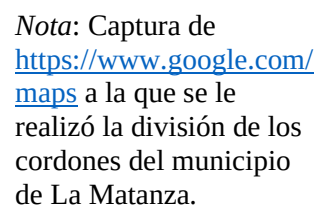
Además de ser el municipio más extenso y poblado, La Matanza presenta una profunda segmentación espacial de las localidades que se distribuyen en tres cordones o zonas bien diferenciadas según la división propuesta para la región en el Plan Estratégico de La Matanza –un documento elaborado entre mayo y noviembre del 2004 y publicado en 2005 por la Secretaría de Gobierno del Municipio– (PELM, 2005).

La zona 1 o Primer Cordón corresponde territorialmente a la zona comprendida desde la Avenida General Paz hasta el Camino de Cintura. Las localidades que lo componen son: Aldo Bonzi, La Tablada, Lomas del Mirador, Ramos Mejía, San Justo, Tapiales, Villa Celina, Villa Luzuriaga y Villa Madero. Esta zona es limítrofe con la Ciudad de Buenos Aires y presenta las mejores condiciones para la mayoría de los habitantes ya que presenta mayor cobertura de servicios de agua potable, cloacas, así como la mayoría de las calles asfaltadas. Según el estudio realizado por el CIS-UNLaM, es la zona de mayor recaudación fiscal y con los menores índices de pobreza e indigencia en tanto se observó un mayor desarrollo económico y de infraestructura a lo largo de los años (De Sena et al., 2020).

La zona 2 o Segundo Cordón, desde el Camino de Cintura hasta la Avenida Intendente Federico Pedro Russo, incluye cuatro localidades: Ciudad Evita, Gregorio de Laferrere, Isidro Casanova y Rafael Castillo. En esta zona, la densidad poblacional es intermedia. Según el mismo estudio, recién en los últimos años se amplió la cobertura de agua potable y cloacas ya que según los datos del PELM (2005) en ese momento era sólo del 50%. La forma de acceso es limitada a través de las rutas N°3 y N°4, sin avenidas transversales que faciliten la circulación. Los niveles de ingreso de la población son regulares y la recaudación impositiva es regular y/o mala (De Sena et al., 2020).

La zona 3 o Tercer Cordón, comienza en la Avenida Intendente Federico Pedro Russo y llega hasta el límite oeste del municipio. Las localidades que conforman este cordón son: 20 de junio, González Catán y Virrey del Pino. Según las mismas autoras, esta zona es la que presenta las peores condiciones de habitabilidad. La mayoría de los habitantes no poseía agua potable ni cloacas en 2005, y según sus resultados, para el 2020, la situación no había mejorado. Es el territorio donde existen los mayores déficits infraestructurales y sociales. La posibilidad de accesibilidad a servicios, centros educativos y de salud disminuye respecto a las otras zonas, siendo casi nulos. Esta zona es la más extensa de los tres cordones y, como se observa en la figura 1, se ubica

Figura 1. Ubicación geográfica del municipio y su división por zonas en el mapa de Buenos Aires.



Para complementar esta información es de interés presentar los datos disponibles en el Registro Nacional de Barrios Populares<sup>2</sup> (ReNaBaP) dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de La Nación<sup>3</sup>. A través de herramientas de relevamiento territorial, revisión digital y georreferenciación, se identifican los barrios incluidos en dicho registro y por medio del visualizador “Observatorio de Barrios Populares”, se puede acceder a un tablero interactivo con la información identificada y actualizada sobre los barrios populares registrados y relevados.

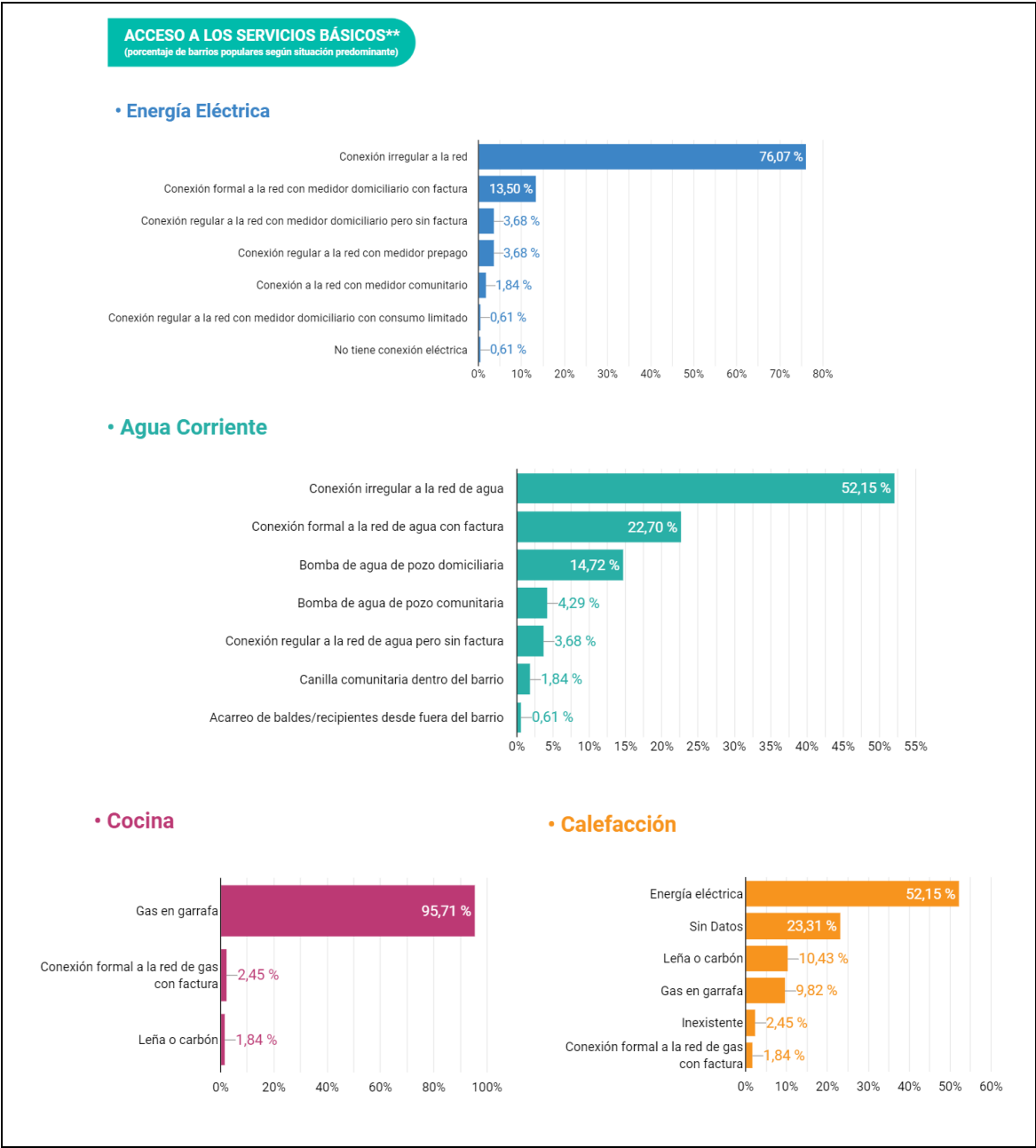
<sup>2</sup> Barrios populares: Desde el ReNaBaP se los define operativamente como un conjunto mínimo de ocho familias (agrupadas o contiguas), en donde más de la mitad de la población no cuenta con título de propiedad, ni acceso regular a, por lo menos, dos de los servicios básicos (red de agua corriente, energía eléctrica con medidor domiciliario y/o sistema de eliminación de excretas a través de la red cloacal formal).

<sup>3</sup> Actualmente, tiene el rango de Secretaría y depende del Ministerio de Capital Humano de la Nación.

de La Matanza con un total aproximado de 59.207 viviendas y 65.132 familias (ReNaBaP, 2023).

Los valores promedio para los barrios ubicados en los tres cordones del municipio se observan en la Figura 2. A los fines de nuestra tesis, los datos que se destacan son los vinculados con la disponibilidad de agua corriente y combustible utilizado para cocinar en las viviendas que conforman los barrios populares del municipio; especialmente la conexión irregular a la red de agua del 52,2% con apenas un 22,7% de viviendas con conexión formal; y el uso de gas en garrafa para cocinar en el 95,7% en contraposición con apenas el 2,5% de viviendas que contaban con gas de red.

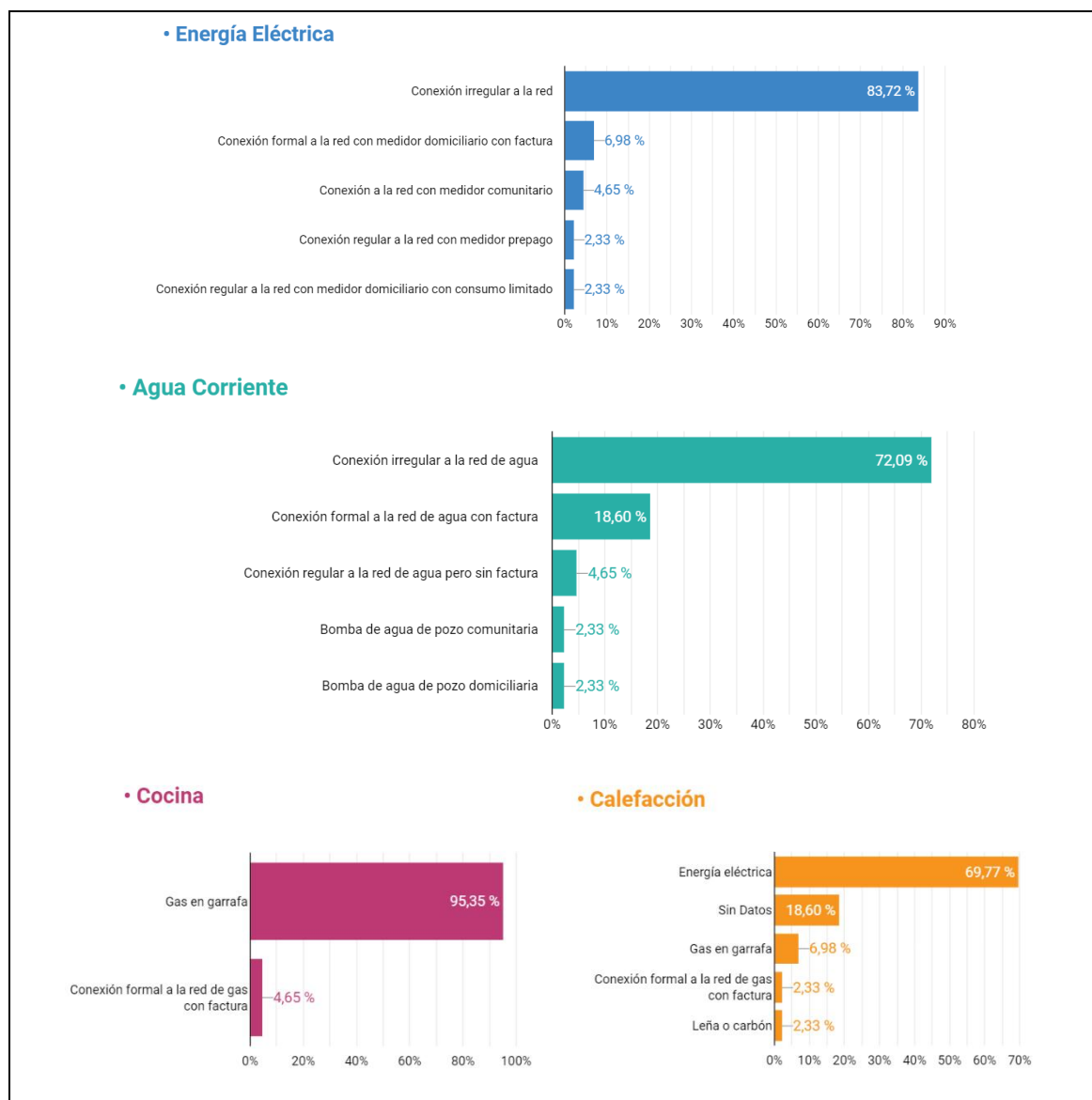
Figura 2. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el municipio de La Matanza, 2023.



Fuente: Gráficos generados en línea por medio del tablero interactivo (ReNaBaP, 2023).

Del total de barrios populares relevados en el municipio, el análisis de los datos por cordones muestra algunos aspectos a destacar. En el primer cordón se registraron 43 barrios populares con 15.170 viviendas y 16.687 familias.

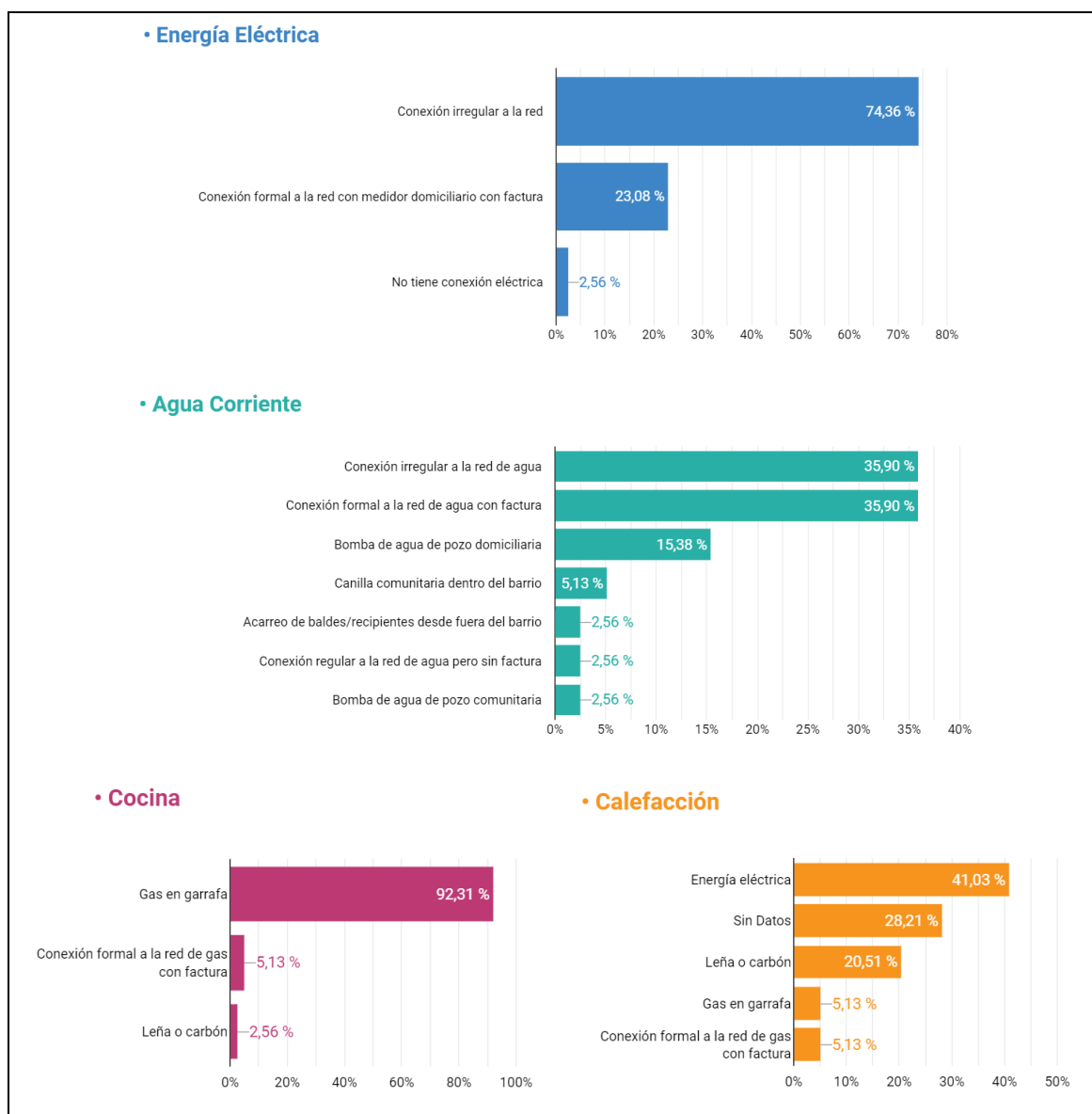
Figura 3. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el **primer cordón** del municipio de La Matanza, 2023.



*Fuente: Gráficos generados en línea por medio del tablero interactivo (ReNaBaP, 2023).*

En el segundo cordón se registraron 39 barrios populares con 11.247 viviendas y 12.372 familias.

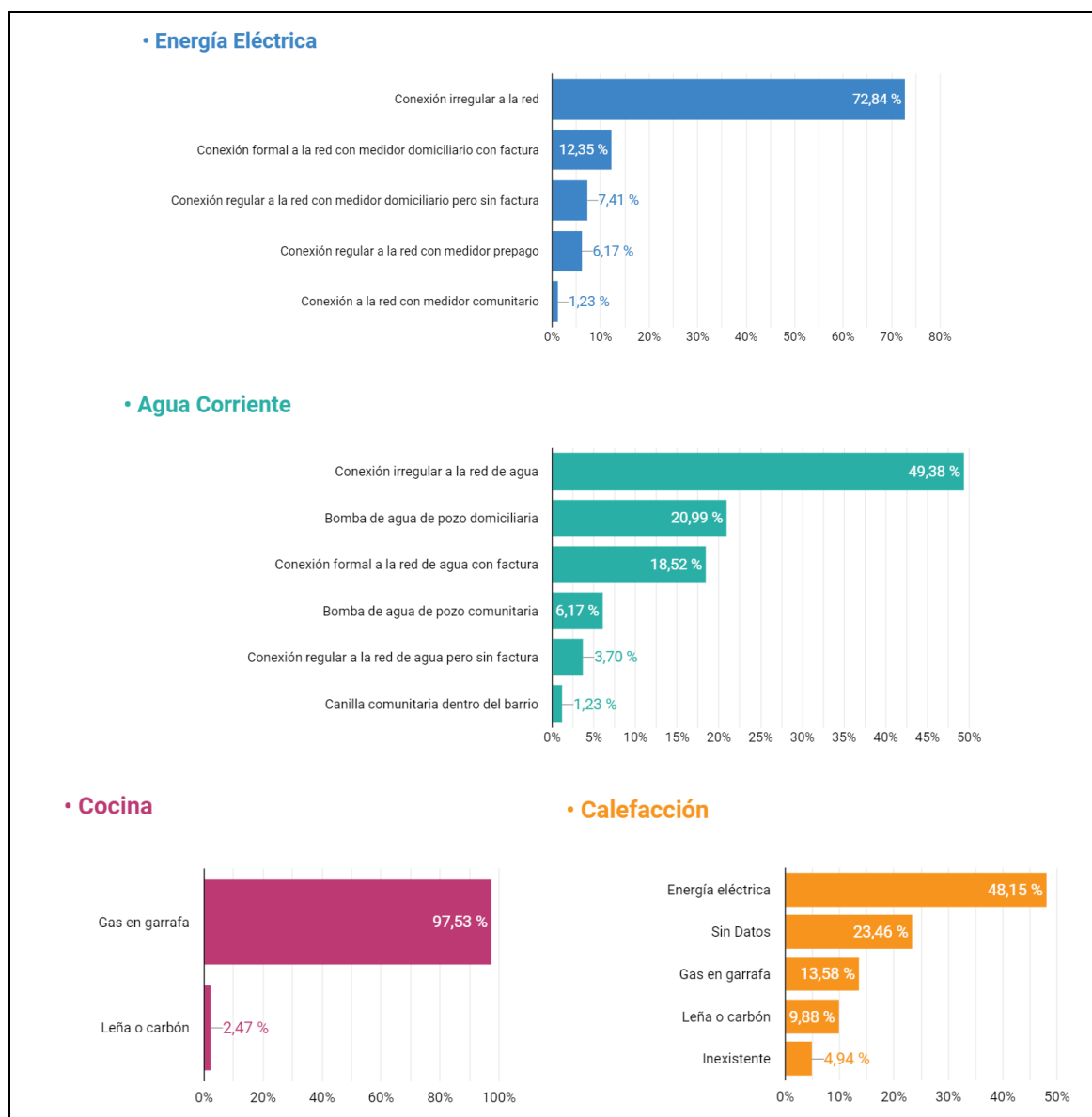
Figura 4. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el **segundo cordón** del municipio de La Matanza, 2023.



*Fuente: Gráficos generados en línea por medio del tablero interactivo (ReNaBaP, 2023).*

En el tercer cordón se registraron 81 barrios populares con 32.790 viviendas y 36.073 familias.

Figura 5. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el **tercer cordón** del municipio de La Matanza, 2023.



*Fuente: Gráficos generados en línea por medio del tablero interactivo (ReNaBaP, 2023).*

En la comparación de los barrios populares de los tres cordones, los barrios correspondientes a los cordones 1 y 2 se encuentran en una situación intermedia. Presentan mejores condiciones de acceso a la energía eléctrica en el primero y mayor porcentaje de personas con conexión formal a la red de agua en el segundo; pero con

valores similares en cuanto al tipo de combustible utilizado para cocinar. En cambio, se observa que el tercer cordón presenta las peores condiciones habitacionales, con casi el doble de barrios populares y viviendas (81 y 31.790 respectivamente); con deficiencias tanto en la conexión a energía eléctrica y agua, sumado a una conexión inexistente del gas de red lo que los obliga a depender casi exclusivamente del uso de garrafas para cocinar.

b. *Los comedores y merenderos comunitarios como ejes de la política alimentaria en el municipio de La Matanza*

Entendemos por comedor o merendero comunitario a los diferentes espacios de funcionamiento que van desde casas de familia hasta organizaciones de base e instituciones consolidadas que pueden ceder el espacio y/o hacer su propia oferta (Clemente, 2010, p.160).

De acuerdo con Santarsiero (2021), el problema del acceso a los alimentos y las necesidades alimentarias no cubiertas han sido componentes centrales de innumerables iniciativas que pueden rastrearse en nuestro país desde la década del '30 del siglo XX. En esta larga historia, surgen los comedores comunitarios en barrios populares. En referencia a estas iniciativas solidarias el autor señala que “distintas intervenciones territorializadas de asistencia alimentaria, propias de organizaciones de la sociedad civil, han sido incorporadas en la implementación y ejecución de programas y políticas sociales” (Santarsiero, 2021, p.36).

El autor agrega que, durante los últimos cuarenta años, la implementación de intervenciones asistenciales diversas por parte del Estado, ya sea como programas específicamente alimentarios u otros, han tenido una clara base territorial, delimitando una historia propia dentro del ciclo de vida de las políticas sociales.

En este mismo sentido, Chiara y Di Virgilio (2017) agregan que la gestión social ingresa a la agenda a través de las dificultades para articular programas, los obstáculos para coordinar acciones con las organizaciones sociales y las distintas jurisdicciones del gobierno.

Es decir, desde la creación del Programa Alimentario Nacional (PAN) en 1984, los programas dirigidos a la pobreza tendrán un fuerte componente “comunitario” (*sensu* Clemente), serán primordialmente de carácter asistencial, tendrán a la “emergencia”

como su razón de ser y llevarán implícita la necesidad de las “organizaciones comunitarias” como el ámbito natural para la gestión territorializada de los programas, independientemente de que se incluyan o no a las autoridades gubernamentales en la administración de las prestaciones (Clemente, 2010, p.70).

En este contexto, los comedores comunitarios se sumaron a las acciones y demandas de movimientos políticos y organizaciones sociales por la satisfacción de necesidades nutricionales no cubiertas, en una relación cada vez más tensa con el Estado. De este modo Santarsiero afirma que los comedores son un “fenómeno político social alimentario”:

... el fenómeno de los comedores es, por un lado, político, dado que evidencia un espacio para la politicidad barrial vinculada con la política social territorializada. Y es, a su vez, un fenómeno social, porque refiere a lazos de solidaridad y de interacción cotidiana en el espacio comunitario surgido en las prestaciones y acciones de los comedores. Por último, también es un fenómeno alimentario, porque frente a cualquier cambio de las iniciativas políticas y sociales dirigidas desde arriba, o resistidas y reconsideradas desde abajo, conservan al interior de sus trayectorias lo que consideramos su especificidad: brindar alimentos sumando intervenciones y recursos a la cotidianeidad del espacio barrial. (Santarsiero, 2021, p.37)

La realidad del municipio de La Matanza no es ajena a este entramado histórico y social; así lo reflejan diversas investigaciones que dan cuenta de cómo se multiplican los espacios comunitarios en el territorio a fin de atenuar los impactos de las inequidades descriptas.

En el marco de una investigación que relevó 81 comedores pertenecientes a los municipios de La Matanza y Morón en el período comprendido entre octubre de 2007 y mayo de 2008, se observó que cada organización adoptaba más de una modalidad de asistencia alimentaria (vianda, comedor, entrega de alimentos secos, panadería) así como

varias formas de prestación (copa de leche, almuerzo, merienda reforzada). Otro dato de interés es que, en promedio, el 50% de dichas organizaciones brindaban asistencia alimentaria para 50 a 100 personas por día, y, al puntualizar el caso de La Matanza, se consignaron casos de comedores que ofrecieron asistencia hasta 150 personas diariamente (Clemente, 2010, pp. 160-163).

En otro estudio realizado con técnicas de etnografía virtual en páginas web oficiales, se recuperó la información brindada por el Estado sobre los programas, así como documentación y normativas que los sustentan, con el fin de analizar las intervenciones estatales que tienen a los comedores y merenderos como población destinataria, y a aquellos programas de asistencia alimentaria dirigidos a organizaciones comunitarias u organizaciones no gubernamentales tanto en el nivel nacional, como provincial y municipal. El relevamiento identificó 10 intervenciones directamente focalizadas en la cuestión alimentaria (Faracce Macia, 2022).

En el nivel nacional, dependientes del Ministerio de Desarrollo Social<sup>4</sup> y ejecutados por diversos organismos se observaron 4 intervenciones:

- Asistencia a Comedores y Merenderos Comunitarios
- Programa Nacional de Educación Alimentaria Nutricional “Alimentar Saberes”
- Registro Nacional de Comedores y Merenderos Comunitarios de Organizaciones de la Sociedad Civil (ReNaCOM)
- Programa Hogar.

En el nivel provincial, dependientes del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, se observaron 3 intervenciones:

- Programa de Fortalecimiento a la Red de Espacios Comunitarios
- Programa “Un vaso de leche por día”
- Unidades de Desarrollo Infantil.

En el nivel municipal, a cargo de la Secretaría de Desarrollo Social de La Matanza, se identificaron 3 intervenciones:

- Programa Huertas Matanceras
- Programa de Formación de Facilitadores y Facilitadoras en Seguridad y Soberanía Alimentaria
- Área de Promoción infantil o comunitaria (Faracce Macia, 2022).

---

<sup>4</sup> Actualmente, tiene el rango de Secretaría y depende del Ministerio de Capital Humano de la Nación

En otro proyecto de investigación del CIS-UNLaM se relevaron un total de 180 comedores comunitarios y merenderos en el municipio de La Matanza. Uno de los aportes fundamentales de este trabajo es que elaboraron una tipología que nos permite aproximarnos aún más al contexto en el cual se desarrollan las “prácticas del comer” de nuestra población en estudio. La tipología puede resumirse a partir de la caracterización de tres componentes: el origen, las fuentes de financiamiento y la antigüedad.

Las autoras proponen cuatro tipos de comedores o merenderos:

- 1- los espontáneos,
- 2- las organizaciones políticas territoriales,
- 3- los que dependen de las iglesias y
- 4- las organizaciones no gubernamentales (De Sena & Dettano, 2022, p.36).

Las autoras destacan que la gran mayoría de estos espacios habían iniciado sus actividades con anterioridad a la pandemia de COVID-19; entre los más antiguos se encuentran aquellos con más de 30 años mientras que algunos pocos tenían menos de un año al momento del relevamiento. En este sentido, la antigüedad es la variable que presentó la mayor homogeneidad en los diferentes tipos de comedores y merenderos, lo cual resalta el carácter estructural de la problemática alimentaria en el municipio de La Matanza. En cuanto al origen y las fuentes de financiamiento, se destaca la participación del municipio y la presencia de donaciones de diversos ámbitos privados, así como una gran cantidad de comedores y merenderos que se referencian con una organización política en el municipio de La Matanza (De Sena & Dettano, 2022).

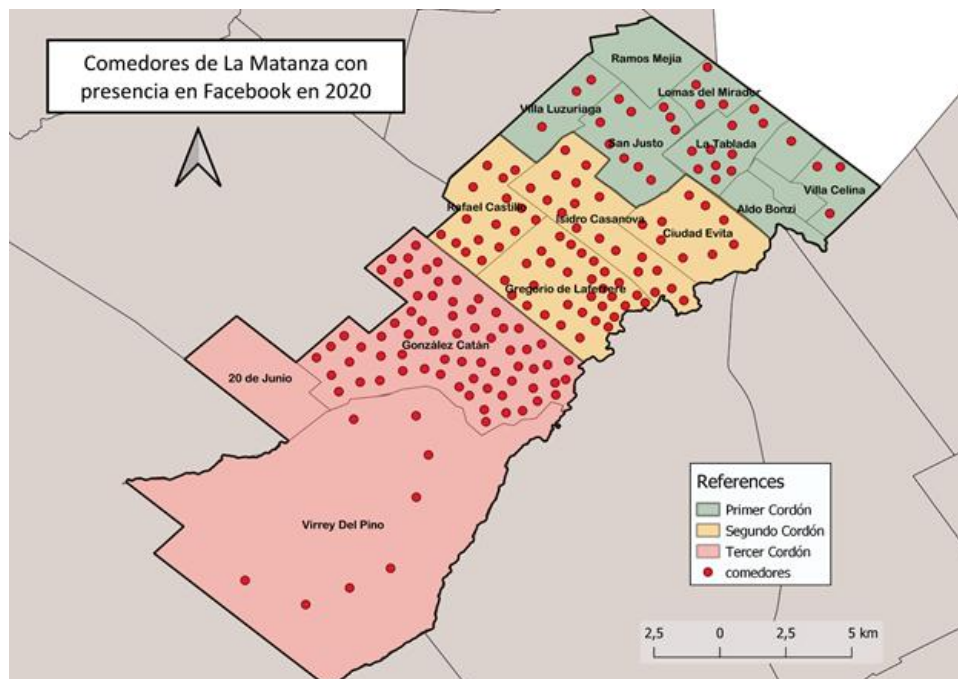
En otra publicación del mismo equipo de investigadoras se amplía la información de estos 180 comedores y merenderos ubicados en el municipio:

- En cuanto a su propia forma de denominación, 61 se autodefinen como comedores, 93 como merenderos, 25 como merenderos y comedores y solo 1 como “copa de leche”.
- En cuanto al tipo de organización, 129 son organizaciones no gubernamentales; 43 son organizaciones políticas; 5 están gestionados por iglesias; 1 dependiente de un hogar de ancianos; y 2 gestionados de manera mixta, uno por la unión de una organización política con una no gubernamental, y otro por una organización evangélica con una asociación civil.

- De acuerdo con la localidad en la cual se insertan, observaron 31 en el primer cordón, 71 en el segundo cordón y 78 en el tercero (Dettano, 2022).

En la siguiente figura elaborada por estas autoras, se visualiza la distribución de los comedores en los tres cordones.

Figura 6. Distribución de los comedores y merenderos según cordones correspondientes al municipio de La Matanza.



*Fuente: (Dettano, 2022, p.150).*

Como hemos observado a lo largo del presente capítulo a partir de las diversas dimensiones de análisis sociodemográficas, coincidimos con las autoras en que el análisis de la distribución geográfica de comedores y merenderos también refleja la desigualdad entre los tres cordones, con una presencia que va en aumento en la medida que nos vamos alejando de la Ciudad de Buenos aires (Dettano, 2022).

## **Capítulo II- Lo alimentario y la problemática alimentaria en torno a las dinámicas de las “prácticas del comer” en los hogares y los comedores y merenderos comunitarios**

- a. *La complejidad de las prácticas alimentarias desde el campo de la nutrición, la antropología alimentaria y la sociología del cuerpo y las emociones.*

Las “prácticas del comer” en el contexto familiar no son inmodificables y diversas situaciones van generando cambios, adaptaciones, sustituciones, etc. Siguiendo a Mintz (2003), las prácticas alimentarias que las personas desarrollan cotidianamente son “respuestas o soluciones a condiciones” estructurales sobre las cuales no se tiene un verdadero control (p.55).

Son numerosos los estudios alimentarios que analizan los consumos tanto en los hogares como en espacios comunitarios desde múltiples perspectivas metodológicas y disciplinares. Menos frecuentes son los trabajos que distinguen las continuidades y discontinuidades que se dan entre los diversos espacios. En este apartado destacaremos algunos trabajos realizados en Argentina desde el campo de la nutrición, la antropología alimentaria y la sociología del cuerpo y las emociones que nos aproximan a la complejidad de las “prácticas del comer” de las familias.

Un trabajo realizado en comedores comunitarios de barrios populares de la ciudad de Mar del Plata, Buenos Aires, en 2020 tuvo por objetivo describir cómo las comidas ofrecidas en los comedores comunitarios se articulaban con las prestaciones estatales destinadas a los mismos. Si bien el trabajo no contempló directamente las “prácticas del comer” en los hogares, es una realidad que muchos comedores se han instalado en la vivienda de algún referente barrial, lo que amplía el espacio doméstico y lo convierte en un ámbito público que se comparte con la comunidad. La autora concluyó que en cada preparación no solo quedaron cristalizados los alimentos accesibles, la infraestructura para elaborarlos, el apoyo del Estado, la existencia de redes barriales y organizaciones sociales sino principalmente, quedó en evidencia el sobreesfuerzo que les demandó a las cocineras preparar comidas que no tengan deficiencias nutricionales tan evidentes: coordinar donaciones y recuperar descartes de hortalizas y frutas del mercado central son algunos ejemplos de tácticas que se implementaron para diversificar la presencia de alimentos frescos en las preparaciones realizadas en los comedores (Sordini, 2020).

En el marco del Programa Apoyo a Grupos Comunitarios de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) se realizó un estudio de las comidas realizadas por la población adulta migrante beneficiaria. Los resultados señalaron que el consumo de comidas típicas y alimentos autóctonos en los hogares se producía ocasionalmente los fines de semana o en días festivos, razón por la cual eran asociados a sentimientos de felicidad y recuerdos. Por otra parte, si bien los menús de los comedores estaban planificados con platos tradicionalmente “argentinos”, se describieron algunas adaptaciones vinculadas con métodos de cocción y condimentos o reemplazo de algunos vegetales, a fin de aumentar la aceptación de las preparaciones (Figuerola et al., 2018).

Otra investigación con residentes migrantes de CABA se propuso describir las prácticas alimentarias de mujeres procedentes de Paraguay, Bolivia y Perú. Las autoras subrayaron la participación frecuente de estas mujeres en comedores comunitarios, no solo como estrategia para mejorar la seguridad alimentaria de las familias sino como la posibilidad de permanecer en el barrio cerca de sus hijas/os, establecer redes fundamentales para el apoyo social, ampliar la comensalidad más allá del grupo familiar y recuperar sentimientos de pertenencia (Solans & Piaggio, 2018).

En un estudio llevado a cabo en un asentamiento urbano informal de la provincia de Córdoba, las autoras destacaron que la organización diaria del comer a nivel familiar en lo que respecta a los ámbitos alimentarios formales incluyeron la casa, el comedor comunitario, el centro de cuidado infantil y el comedor escolar (Huergo & Butinof, 2012).

Los trabajos referenciados reconocen que la asistencia alimentaria transforma la cotidianeidad de las familias, reduce el espacio doméstico e incorpora nuevos contextos, dinámicas y experiencias que resultarán diversas incluso entre los propios integrantes del grupo familiar.

#### *b. El alimento como problema social*

De acuerdo con Hintze (1997), concebimos “lo alimentario” como el conjunto de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias. En este marco, son de interés las distinciones que realiza la autora en torno a los conceptos de “problemática alimentaria” y “problema alimentario”:

...consideramos a la **problemática alimentaria** como el conjunto de cuestiones que se plantean alrededor de lo alimentario y al referirnos al **problema alimentario** abarcamos cualquier situación que no pueda ser enfrentada con los medios habituales, relativa a las prácticas, procesos, productos y consecuencias de lo alimentario. (Hintze, 1997, p.12)

En este contexto, lo alimentario se inserta, indefectiblemente, en un campo teórico más amplio que se vincula con las modalidades de reproducción del sistema capitalista en su conjunto. Coincidimos con la autora en que la problemática alimentaria deberá dar cuenta del carácter crítico en que se reproduce el sistema (a nivel de lo alimentario) y, por lo tanto, de la existencia de las crisis de reproducción alimentaria que afectan a sectores cada vez más amplios de la población (Hintze, 1997).

En este sentido, las “prácticas del comer” emergen como prácticas complejas que involucran cohesiones y conflictos en el marco de un capitalismo que determina que los alimentos son un bien mercantilizado cuyo acceso queda determinado por el mercado y la capacidad de compra de las personas (De Sena y Dettano, 2022).

Como señalan las autoras:

Las sociedades capitalistas han situado lo alimentario en el ámbito privado de los sujetos y en la esfera del mercado, lo que supone y ubica al fenómeno en tanto aspecto central de la denominada Cuestión Social. De esta manera, la alimentación y el comer constituyen un fenómeno social complejo y multidimensional que involucra arreglos, cohesiones y conflictos entre distintos actores e instituciones. (De Sena y Dettano, 2022, p.11).

En este contexto, la problemática alimentaria abarca los aspectos relacionados con la producción, distribución, comercialización, consumo de alimentos y sus efectos sobre las condiciones históricas de reproducción de la población y de la fuerza de trabajo, que

dan lugar a una situación nutricional crítica en amplios sectores de la sociedad (Hintze, 1997).

Y es esta problemática, la que determina un conjunto de prácticas alimentarias tanto individuales como familiares y/o colectivas que se despliegan a los fines de acceder a los alimentos, diversificando los modos de obtención y, por lo tanto, dando un lugar central a las distintas intervenciones asistenciales del Estado en todo el abanico de políticas sociales y estrategias comunitarias, como ollas populares, comedores, huertas, etc (De Sena y Dettano, 2022).

En términos de Aguirre y Diaz Córdova (2021), esta problemática conduce a experiencias de inestabilidad, paradójicamente definida como una rutina en la vida cotidiana de los hogares.

De este modo, describir las “prácticas del comer” en el marco de la centralidad que ocupan las políticas alimentarias da cuenta de un problema alimentario que está cada vez más lejos de ser resuelto, en tanto no mejora las condiciones históricas de reproducción y la fuerza de trabajo de la población beneficiaria.

### c. *El alimento, la cocina y la comida*

Para dar respuesta a los interrogantes planteados en la presente tesis, se proponen los conceptos de “continuidad” y “discontinuidad” entre hogar y comedor para describir las similitudes y diferencias entre las “prácticas del comer” que se observan en los hogares y en los comedores y dar cuenta de un fenómeno complejo y dinámico como lo son las prácticas alimentarias aun en contextos donde las selecciones se restringen a unas pocas opciones.

En términos de Fischler (1995), las dinámicas de las “prácticas del comer” se manifiestan en una diversidad de “sistemas culinarios” que comprenden prácticas alimentarias, creencias y representaciones que comparten las personas que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura. A su vez, cada cultura posee una “cocina” específica que incluye clasificaciones, taxonomías particulares y una “gramática culinaria” que determina reglas de obtención, preparación, combinación y consumo de alimentos.

Es decir, “hacer-de-comer” (*sensu* Giard) descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se entrecruzan necesidades y

libertades de quien cocina y le permite inventar tácticas, liberar la imaginación mediante un juego de analogías o asociaciones de ideas, sustituciones e incorporaciones que se individualizan en un sinnúmero de maneras de hacer (Giard, 1999, p. 207).

En este sentido, las contribuciones de Fischler (1995) sobre el comensal humano y las características particulares de su comportamiento -pensamiento clasificatorio, principio de incorporación y la paradoja del (h)omnívoro- permiten enriquecer la interpretación de los datos.

Por lo tanto, en concordancia con estos autores, adoptamos la propuesta de Aguirre, Díaz Córdova y Polischer (2015) y planteamos como categorías de análisis para describir la dinámica de las “prácticas del comer”, los conceptos de “comida” y “cocina”. Según dichos autores, cuando un alimento se transforma en “comida” es porque fue preparado según las reglas de una “cocina”.

A su vez, para describir en profundidad eso que las/os autores denominan “cocina” es necesario considerar las siguientes propiedades de la categoría<sup>5</sup>:

1. Un grupo de **alimentos** preferenciales, con ciertas características que los hacen posibles de obtener.
2. Las **formas de preparación** y combinación de estos alimentos característicos.
3. Los principios de **condimentación** y combinación de diversas especias, hierbas y otros productos saborizantes que otorgan sabores distintos a las comidas.
4. Las reglas de **comensalidad** legitimadas por los propios integrantes de un grupo para compartir la comida: horarios, composición de cada comida, conductas apropiadas según edades y géneros, los espacios dónde se come cada tipo de comida, entre otras.
5. Las pautas específicas para **transmitir los saberes** o generar cambios en la cocina heredada<sup>6</sup>.

Para ampliar estas categorías, los aportes de Mintz (2003) son fundamentales para describir las significaciones otorgadas a las “prácticas del comer”. Según el autor, dichas prácticas reflejan un escenario trascendental para observar cómo la especie humana llena de significados sociales una actividad tan básica como es el comer, al punto tal que la actividad en si misma queda desdibujada. Los alimentos o los procedimientos empleados

---

<sup>5</sup> Adoptaremos los términos sugeridos por Ynoub para distinguir el modelo del *dato* según estrategias y tipo de investigación: variable /categoría; subvariables/ propiedades (de la categoría); valores/dimensiones (de las propiedades) (Ynoub, 2015b, p.285).

<sup>6</sup> Esta propiedad solo se menciona a los efectos de presentar la propuesta de los autores de manera completa, sin embargo, esta última propiedad de la categoría “cocina” excede los objetivos planteados en la presente tesis por lo que dichas pautas no serán analizadas.

para convertirlos en comida contienen historias asociadas con el pasado de quienes los consumen y, sin embargo, nunca son consumidos simplemente. Es decir, las “prácticas del comer” siempre están condicionadas por el significado social que les fue otorgado. Estos significados son simbólicos y se los comunica simbólicamente en una dinámica también cargada de historias. Y así, las personas hacemos de una actividad aparentemente simple algo muchísimo más complicado (Mintz, 2003, pp.27-28).

Por lo tanto, cuando se hace referencia a las prácticas como “satisfactores de la alimentación”, es para señalar que la comida no puede ser vista solo en su aspecto nutricional, sino que incluye una diversidad de usos: principio de incorporación, saciedad simbólica, placer, identificación y diferenciación entre sectores, edades y géneros, usos rituales de los tiempos, formatos, preparaciones, etc. (Aguirre, 2005, p.33).

d. *Las estrategias alimentarias de los sectores populares y el enfoque de “últimas redes”*

El concepto de estrategias es una categoría que ha sido ampliamente utilizada por diversos autores para describir especialmente las prácticas o acciones de los sectores de menores recursos de la población para satisfacer sus necesidades de reproducción material y biológica. Conceptos como “estrategias familiares” (Torrado, 1982, como se citó en Clemente, 2010), “estrategias alimentarias de sobrevivencia” (Hintze, 1989, como se citó en Hintze, 1997), “estrategias domésticas de consumo” (Aguirre, 2005), “estrategias de vida” (Clemente, 2010) o “estrategias familiares de vida” (Pérez, 2010) se despliegan con perspectivas similares para describir las múltiples prácticas, que, aunque sean de subsistencia, suponen una cierta racionalidad vinculadas con la imposibilidad de no poder satisfacer las necesidades alimentarias exclusivamente por medio de los ingresos del grupo familiar.

Sin embargo, como bien señala Clemente (2010), es necesario tener una visión crítica de los alcances de estas estrategias y no caer en el error de “asignarle valor estratégico a toda acción familiar o colectiva que se genere como respuesta a una necesidad sin considerar los resultados” (p.23). Para evitar simplificar este análisis la autora propone dos tipos de estrategias: las de *adaptación* y las de *optimización*. Las primeras serán las que tienden a reproducir la situación problema y las segundas las que logran producir algún cambio en las situaciones que generan necesidades para un grupo

de personas que viven en condiciones deficitarias. Y la autora agrega que será el carácter colectivo o no de las prácticas lo que representará algún progreso entre la adaptación y la optimización del contexto que actúa como de riesgo (Clemente, 1994, como se citó en Clemente, 2010, p. 23).

A partir de los aportes de Patricia Aguirre en referencia a las estrategias domésticas de consumo consideraremos aquellas categorías vinculadas con las prácticas que le permiten a las familias algún grado de mejora en el acceso a los alimentos ya sea en términos de cantidad o calidad: 1- diversificación de las fuentes del ingreso, 2- diversificación de los mercados de abastecimiento alimentario, 3- manejo de la composición familiar, 4- autoexplotación. La autora presenta una quinta situación que atraviesa a todas las anteriores y es la organización social extrafamiliar, que les permite a las familias ampliar o restringir la composición doméstica, diversificar los ingresos o el abastecimiento y soportar la autoexplotación (Aguirre, 2005, pp.108-109).

Desde la perspectiva de Clemente (2010) y en el marco de las políticas alimentarias, es clave mencionar que la provisión de bolsones de alimentos o las comidas ofrecidas por los comedores comunitarios son todas estrategias que se enmarcan en el enfoque de “últimas redes”. Este concepto hace referencia a los mecanismos de atención (principalmente de reproducción primaria) que configuran junto, con otras acciones, programas asistenciales que operan a través de algún mecanismo de transferencia directa, de carácter coyuntural y paliativo, pues actúan sobre una necesidad sin que esto signifique actuar sobre las causas (pp.21-22).

Finalmente, hemos tomado los aportes de Cattáneo (2002) e Ibáñez y Huergo (2016) quienes revisan el concepto de “estrategia” a partir de los trabajos de Certeau (1996) y Sheper Hughes (1997). Dichos autores proponen el uso del término “tácticas” para describir las prácticas de aquellas familias que están en situación de pobreza. Esta categoría le otorga sentido a aquellas acciones que les permite a las familias acceder a los alimentos, enfatizando que se realizan de un modo ajeno a sus propias “prácticas del comer” y sin otorgarle autonomía, estabilidad, ni capacidad de elegir, sino simplemente restringiendo dicho acceso a “lo posible”.

### Capítulo III- Cuestiones metodológicas

#### *a. Tipo de investigación, modalidad de tesis y enfoque*

Se planteó una investigación de tipo descriptiva. Por sus características, este tipo de investigación nos permitió aproximarnos a los conceptos a través de un relevamiento descriptivo de los mismos, guiados por el marco teórico que hemos seleccionado.

La observación fue de carácter transversal con un relevamiento que tuvo lugar entre los meses de julio de 2022 y mayo de 2023.

Por lo tanto, la modalidad de la tesis corresponde a una investigación de campo, lo cual nos ubica en el marco de un problema específico para el cual hemos obtenido información.

El enfoque aplicado es predominantemente cualitativo (cualicuantitativo) y responde a la clasificación propuesta por Mombrú Ruggiero, entendiendo que en las investigaciones puede predominar un enfoque, pero difícilmente se presente la información de manera estrictamente cuantitativa o cualitativa (Mombrú Ruggiero, 2017, p.371).

En este punto consideramos fundamental ampliar estos conceptos a fin de dejar explícita nuestra postura. Si bien en algunas secciones de la presente tesis se retomará el uso de los términos cualitativos o cuantitativos como descriptivos de diversos aspectos metodológicos, solo será a los fines prácticos, ya que concordamos con autores como De Souza Minayo (2013), De Sena (2015), Ynoub (2015a) y Mombrú Ruggiero (2019), en que lo cualitativo y lo cuantitativo no son categorías opuestas ni antagónicas, sino muy por el contrario, complementarias y necesarias entre sí; y que todas aquellas posturas que las delimitan como instancias de la investigación contrapuestas o dicotómicas, son generalmente aquellas que provienen de enfoques positivistas.

Desde esta perspectiva, coincidimos con Ynoub en que, mucho más importante que la rotulación rígida de los enfoques metodológicos, es prioritario garantizar la coherencia entre las definiciones conceptuales y sus expresiones técnico-operacionales; y a partir de allí, seleccionar las técnicas y procedimientos más adecuados ya es una cuestión que depende de diversos factores como las tradiciones de la disciplina del/ de la investigador/a, su capacidad creativa para combinarlas, el enfoque adoptado y el marco institucional en el cual se desarrolla la investigación, entre otros (Ynoub, 2015a).

### *b. Fundamentos epistemológicos*

Dado que la complejidad del hecho alimentario implica una mirada interdisciplinaria, se propone la corriente metodológica hermenéutica-dialéctica desarrollada por María Cecilia de Souza Minayo (2013) a partir de los trabajos de Habermas (1987), Stein (1987) y Gadamer (1999). La autora subraya que ambos métodos reconocen la importancia de las condiciones históricas; coinciden en la inexistencia de una mirada imparcial por parte del/la observador/a; consideran al/la investigador/a como parte de la realidad que se investiga; y cuestionan el tecnicismo como una estrategia capaz de comprender los procesos sociales (p. 285).

Coincidimos con Mombrú Ruggiero (2019) en que “los métodos no son compartimentos estancos” y que, en ciertos casos, la relación entre ellos puede ser de complementariedad (p.151). Además, estos métodos permiten el uso de herramientas metodológicas que resulten convenientes en función de las especificidades del objeto de estudio (p.128) y dan lugar a estrategias “multi-método” (*sensu* De Sena) capaces de articular, complementar y potenciar técnicas y procedimientos cualitativos y cuantitativos (De Sena, 2015).

Siguiendo a Hintze (1997), el concepto de problemática requiere la articulación de enfoques disciplinarios diversos para poder analizar el problema alimentario.

Por todo lo expuesto y, sumado a la importancia de dar lugar a la voz de los sujetos involucrados en las “prácticas del comer”, hemos considerado necesario plantear un diálogo en torno a tres ejes: la nutrición, la antropología alimentaria y las sociologías de los comensales (*sensu* Poulain).

### *c. Universo y población objetivo*

El universo de estudio corresponde a todas las familias de dos o más integrantes –con al menos un menor de 18 años y/o una persona mayor de 60 años– que concurrieran a algún tipo de organización comunitaria (comedores, merenderos, etc.) radicada en el municipio de La Matanza, con el propósito de obtener algún tipo de cobertura alimentaria, en el período comprendido entre los meses de julio de 2022 y mayo de 2023.

Las organizaciones comunitarias que se seleccionaron fueron 7 (siete) de un total de 27 con las cuales la Universidad Nacional de La Matanza tenía un vínculo previo en

el marco de algún tipo de actividad institucional; ya sea desde los diferentes trayectos formativos, proyectos de investigación o bien desde la extensión universitaria (Mairano, 2022). Los criterios de selección también estuvieron dados por la posibilidad de coordinar los horarios para ir de visita sin interferir en las actividades propias de cada lugar. Además, se intentó representar la división geográfica de los tres cordones del municipio, a fin de poder caracterizar las heterogeneidades del mismo.

#### *d. Unidades de análisis*

Las unidades de análisis definen el tipo de entidades en la cual se focalizará una investigación. Es decir, antes de la operacionalización es necesaria la fragmentación del material en unidades analíticamente abordables (Ynoub, 2015b, p.234). Sumado a esto y de acuerdo con una de las tesis de Samaja (2015), las unidades de análisis quedarán interrelacionadas en un grupo de como mínimo tres matrices de datos:

Una matriz central o matriz de *anclaje* que alude a que la investigación se ha focalizado en ese nivel, entre otros posibles;

Una matriz de nivel subunitario constituida por los *componentes* de las unidades de análisis del nivel de anclaje;

Y una matriz supraunitaria constituida por los *contextos* de las unidades del nivel de anclaje (Samaja, 2015, p.166).

Conforme a estos conceptos, el sistema de matrices en la presente tesis quedó definido en tres niveles:

- 1) La **matriz de anclaje** que ubica como unidad de análisis a las **familias**, entendidas como grupos de personas que referían cohabitar un mismo hogar. La importancia de posicionar al grupo familiar en el nivel central de nuestro sistema queda justificada por el lugar que se le otorgan a las “prácticas del comer” en nuestro marco teórico. Describirlas en términos del individuo sería restringirlas, por ejemplo, a cuestiones vinculadas con las necesidades nutricionales o a otro tipo de estudios en los cuales se busca profundizar en prácticas desafectadas de la comensalidad propia de los hogares.
- 2) La **matriz de nivel subunitario**, configurada a partir de los integrantes de cada una de las familias y de las características vinculadas con la edad y el nivel educativo del/ de la principal encargado/a de realizar las comidas en el

hogar; y de las edades y situación fisiológica particular de cada integrante o con algún tipo de discapacidad.

- 3) La **matriz supraunitaria** constituida por los elementos que configuran el contexto de las familias. En nuestro caso, dicho contexto queda determinado en primer lugar por la ubicación de las familias en alguno de los tres cordones del municipio de La Matanza. En este caso, contamos con los datos de estudios previos realizados por un equipo de investigación de la UNLaM (De Sena et al., 2020) y con datos del Registro Nacional de Barrios Populares (ReNaBaP) dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Inmediatamente, por encima de este nivel, disponemos de datos de nivel municipal a partir de los datos recientemente publicados del Censo Nacional de Población del año 2022

#### e. *Diseño de la muestra*

En función del enfoque cualicuantitativo de la presente tesis, el tipo de muestreo que hemos utilizado corresponde al grupo de las muestras no probabilísticas o *dirigidas*, en las cuales la elección de los casos no depende de la probabilidad sino de las decisiones tomadas en el marco de la investigación (Hernández Sampieri & Fernández-Collado, 2014). De acuerdo con estos autores, hemos adoptado la estrategia de muestreo **por conveniencia** que consiste en la selección de los casos a los cuales se tiene acceso, es decir, fueron incluidas en la muestra aquellas familias que estuvieron presentes el día que visitamos cada organización comunitaria y que, por supuesto, aceptaron participar de la investigación por medio de la firma del consentimiento informado.

En este sentido, entendemos que la principal desventaja de este tipo de muestras es que no permitirán generalizar los resultados a la población. Sin embargo, para los objetivos planteados y la complejidad de la salida al territorio, este diseño resultó el más adecuado en tanto nos permitió aproximarnos a un número importante de familias distribuidas en todo el territorio de La Matanza.

En el proceso para la conformación de la muestra se cumplieron los siguientes pasos:

- 1- Se coordinó con el/la referente de cada organización comunitaria un día y horario de visita que coincidiera con la presencia de familias en el lugar y, a su vez, para

que nuestra presencia no obstaculice las actividades previstas. Por ejemplo, en algunos horarios las familias se acercaban a la organización por la tarde en el momento que coincidía con la salida de sus hijas/os de alguna actividad (clases de apoyo, merienda, etc.), entonces las familias estaban apuradas por retirarse. En otros casos, las familias retiraban los bolsones a la mañana temprano y se iban rápido a sus lugares de trabajo. Es así como la mayoría de las ocasiones que se pudieron coordinar visitas fueron entre el mediodía y las 18 horas, momento en el cual algunas organizaciones ofrecían almuerzo o cuando se repartían bolsones o comida ya que las familias concurrían con bastante antelación y debían esperar su turno.

2- En la charla de presentación en cada organización comunitaria se procedió a explicar los objetivos y alcances de nuestra investigación y a identificar a un integrante de cada hogar de los que estuvieran presentes en ese momento, que fuera mayor de 18 años, de preferencia aquellos/as encargados/as de realizar las compras, preparación, distribución de los alimentos y/o gestionar el acceso y uso de los recursos que ofrecen los comedores y merenderos comunitarios aunque este criterio no fue excluyente ya que en la mayoría de los casos concurrían dos integrantes de cada grupo familiar y alguno de ellos coincidía con este rol.

3- Los criterios de inclusión que sí resultaron fundamentales fueron las edades de los integrantes de cada familia a fin de garantizar la diversidad en la composición familiar en función de las distintas etapas del ciclo de vida y poder captar las variaciones de la comensalidad vinculadas a las necesidades alimentarias propias de cada grupo de edad. Para ello se les consultaba si en sus familias había algún niño, niña, adolescente o persona mayor de 60 años y en caso afirmativo, se los invitaba a participar de la investigación.

4- A los que cumplían dichos criterios se les daba un tiempo para leer el consentimiento informado (**Anexo I**), que realizaran preguntas y se les explicaba detenidamente la importancia y los alcances de su firma.

5- Finalmente, aquellos que aceptaron participar firmaron el consentimiento informado y al día siguiente se inició la comunicación vía *WhatsApp*.

De este modo, la muestra quedó conformada por 72 familias que concurrieron a siete organizaciones comunitarias del municipio de La Matanza (Tabla 7).

Tabla 7. Distribución de organizaciones comunitarias y familias que integraron la muestra según ubicación geográfica en el Municipio de La Matanza.

| Ubicación geográfica de la organización en el Municipio según división territorial | Cantidad de organizaciones | Familias que conformaron la muestra |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Zona 1 o Primer cordón                                                             | 3                          | 17                                  |
| Zona 2 o Segundo cordón                                                            | 2                          | 10                                  |
| Zona 3 o Tercer cordón                                                             | 2                          | 45                                  |
| Totales                                                                            | 7                          | 72                                  |

*Elaboración propia*

Si bien se esperaba obtener una muestra cercana a las 100 unidades de análisis, esto no fue posible. Con respecto a las ventajas y desventajas de la recolección de datos de manera virtual, más adelante dedicaremos un capítulo exclusivo para estas cuestiones. Lo que si corresponde aclarar en este punto es que en las visitas a cada organización comunitaria se habían obtenido 80 consentimientos informados, pero al momento de iniciar la comunicación vía *WhatsApp*, no se obtuvieron respuestas de 8 familias, motivo por lo cual no fueron incluidas en la muestra.

Por otra parte, a mediados de 2023 se decidió dar por finalizada la etapa de recolección de datos ya que, próximos a las fechas de las elecciones presidenciales, empezó a ser cada vez más complejo coordinar días y horarios de encuentros con las instituciones. Esta decisión se reforzó más aún, considerando que a partir del análisis preliminar de los primeros datos recolectados y de las respuestas que se iban obteniendo en las entrevistas semidirigidas, se llegó al punto de la *saturación teórica* en la mayoría de las dimensiones, es decir la mayoría de los participantes refirieron respuestas, explicaciones o razones similares para cada una de las dimensiones relevadas (Strauss & Corbin, 2002).

*f. Diseño de las matrices de datos para la elaboración de los instrumentos de recolección*

Como primer paso para la construcción de los instrumentos de recolección de datos, se procedió a diseñar las matrices de datos. De acuerdo con Ynoub (2015b), una vez que se establecen las unidades de análisis, hay que definir las variables relevantes para las definiciones conceptuales asumidas, las dimensiones, procedimientos y los valores para clasificar dichas variables.

Para una presentación más clara, se diseñaron dos tablas. La primera incluye los aspectos utilizados para el diseño del cuestionario estructurado y la segunda aquellos utilizados para diseñar la entrevista semidirigida. Nótese que los términos utilizados en los encabezados de cada tabla son levemente diferentes ya que adoptamos la terminología propuesta por la autora para distinguir las matrices de datos correspondientes a investigaciones de predominio cuantitativo con respecto a aquellas de predominio cualitativo (Ynoub, 2015b, p.285). Por lo tanto, al término “variable” le corresponde “categoría”; en referencia con los indicadores, al término “dimensión” le corresponde “propiedad”; y en referencia a los valores, el “concepto clasificatorio” se corresponde con “dimensiones de la propiedad”.

En lo que hace a la validez de los criterios indicadores, entendida como la adecuación entre la definición conceptual de la variable y su traducción empírica (Ynoub, 2008), las dimensiones y conceptos clasificatorios fueron determinados a partir de la revisión bibliográfica de investigaciones con poblaciones y objetivos similares por lo que se espera que los datos recolectados reflejen estrictamente aquello que se espera que midan.

Tabla 8. Matriz de datos correspondiente a los aspectos relevados en el Cuestionario Estructurado

| Unidad de análisis: Familia/ Hogar               |                                                 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Variables                                        | Indicador                                       |                  | Valores de la subvariable                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |
|                                                  | Dimensión o subvariable                         | Procedimiento    | Concepto o criterio clasificatorio                                                                                                                                                                                                                                                                  | Escala de medición |
| Perfil del integrante de la familia que responde | Edad                                            | Pregunta abierta | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Numérica           |
|                                                  | Género                                          | Pregunta cerrada | – Mujer<br>– Varón<br>– Otro<br>– Prefiere no responder                                                                                                                                                                                                                                             | Nominal            |
|                                                  | Nivel educativo más alto                        | Pregunta cerrada | – Escuela Primaria<br>– Secundaria<br>– Terciario<br>– Universitario                                                                                                                                                                                                                                | Nominal            |
|                                                  | Finalización del nivel educativo más alto       | Pregunta cerrada | – Si<br>– No                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nominal            |
|                                                  | Encargado/a de realizar las comidas en el hogar | Pregunta cerrada | – Si<br>– No                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nominal            |
|                                                  | Situación laboral                               | Pregunta cerrada | – Solo trabaja<br>– Trabaja y estudia<br>– Trabaja y recibe jubilación o pensión<br>– Solo busca trabajo<br>– Busca trabajo y estudia<br>– Busca trabajo y recibe jubilación o pensión<br>– Solo estudia<br>– Recibe jubilación o pensión<br>– Otras (cuál)<br>– No sabe<br>– Prefiere no responder | Nominal            |
|                                                  | Tipo de trabajo                                 | Pregunta cerrada | – Relación de dependencia<br>– Monotributo<br>– Potenciar trabajo<br>– Cuenta propia/ changas (sin aportes jubilatorios ni de obra social)<br>– Otros (cuál)<br>– No sabe<br>– Prefiere no responder                                                                                                | Nominal            |
|                                                  | Presencia de niño/a menor de 2 años             | Pregunta abierta | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Numérica           |

|                                 |                                                                                             |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                   |          |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Conformación del grupo familiar | Presencia de niño/a de 2 a 6 años                                                           | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de niño/a de 7 a 14 años                                                          | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de adolescente (15 a 18 años)                                                     | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de persona de 18 a 60 años                                                        | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de persona >60 años                                                               | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Cantidad de integrantes del grupo familiar                                                  | Se construye a partir de las respuestas obtenidas en cada una de las subvariables “presencia de integrante según edad” | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de adolescente gestante o que amamante                                            | Pregunta cerrada                                                                                                       | – Si<br>– No                                                                                                                                                                                                      | Nominal  |
|                                 | Presencia de persona gestante (> 18 años)                                                   | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de persona que amamante (>18 años)                                                | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
|                                 | Presencia de persona con algún tipo de discapacidad                                         | Pregunta abierta                                                                                                       | Concepto métrico                                                                                                                                                                                                  | Numérica |
| Cobertura social                | Presencia de algún integrante beneficiario de asignaciones no contributivas del ANSES o IPS | Pregunta cerrada                                                                                                       | – Si<br>– No<br>– No sabe<br>– Prefiere no responder                                                                                                                                                              | Nominal  |
|                                 | Tipo de asignación no contributiva recibida                                                 | Pregunta cerrada                                                                                                       | – Asignación Universal por Hijo/a (AUH)<br>– Asignación Universal por Embarazo para protección social<br>– Asignación por Hija/o con discapacidad<br>– Pensión no contributiva para Madre de siete o más hijos/as | Nominal  |

|                                         |                                                                                       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                         |                                                                                       |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Asignación familiar del IPS</li> <li>– No recuerda el nombre</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
|                                         | Tipo de plan, programa social o alimentario que recibe algún integrante de la familia | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Seguridad y soberanía alimentaria (Tarjeta Alimentaria)</li> <li>– Prestación (tarjeta) Alimentar</li> <li>– Apoyo Alimentario 1000 días</li> <li>– Retira módulos alimentarios de alguna organización</li> <li>– Comedor escolar</li> <li>– Programa de asistencia alimentaria a personas con celiacía</li> <li>– Programa Pro-huerta/ Sembrar Soberanía Alimentaria</li> <li>– Algún otro plan/ programa provincial</li> <li>– Algún programa de Desarrollo Social del Municipio de La Matanza</li> <li>– Otros (cuál)</li> <li>– No sabe</li> <li>– Prefiero no responder</li> </ul> | Nominal |
| Vínculo con la organización comunitaria | Colaboración en tareas de la organización comunitaria                                 | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Si</li> <li>– No</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nominal |
|                                         | Tipo de tareas (en caso de respuesta anterior afirmativa)                             | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Limpieza</li> <li>– Cocinar</li> <li>– Ayudante de cocina</li> <li>– Distribución de la comida</li> <li>– Compras</li> <li>– Otras actividades (cuál)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Nominal |
| Modos de obtención de alimentos         | Disponibilidad de huerta o granja                                                     | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Huerta en el hogar</li> <li>– Huerta en el barrio</li> <li>– Granja en el hogar</li> <li>– Granja en el barrio</li> <li>– Ninguna</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Nominal |
|                                         | Otros modos de obtención de alimentos                                                 | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Compras particulares</li> <li>– Compras organizadas por redes comunitarias (Nodos de UTT, etc)</li> <li>– Trueques</li> <li>– Donaciones</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Nominal |

|                                                                  |                                                                          |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                                  |                                                                          |                  | – Otros (cuál)                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| Tipo de comidas habituales consumidas por la familia             | Tipo de comidas que se consumen o retiran en la organización comunitaria | Pregunta abierta |                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|                                                                  | Tipo de comidas que cocinan en el hogar                                  | Pregunta abierta |                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
| Características de los espacios para cocinar y comer en el hogar | Equipamiento para cocinar y muebles disponibles en el hogar              | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cocina con hornallas y horno a gas</li> <li>– Anafe</li> <li>– Horno eléctrico</li> <li>– Calentador</li> <li>– Microondas</li> <li>– Heladera</li> <li>– Mesa</li> <li>– Sillas para todo el grupo familiar</li> </ul> | Nominal |
|                                                                  | Tipo de combustible utilizado para cocinar                               | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gas de garrafa</li> <li>– Gas de red</li> <li>– Leña</li> <li>– Electricidad</li> <li>– Otros (cuál)</li> </ul>                                                                                                         | Nominal |
|                                                                  | Tipo de agua utilizada para cocinar                                      | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– De red</li> <li>– De bidón</li> <li>– Agua embotellada</li> <li>– De cisterna</li> <li>– De pozo</li> <li>– Otras (cuál)</li> </ul>                                                                                     | Nominal |
|                                                                  | Uso del agua disponible para beber                                       | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Si</li> <li>– Si, pero la potabilizamos</li> <li>– No</li> </ul>                                                                                                                                                        | Nominal |
|                                                                  | Disponibilidad de agua caliente                                          | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Si</li> <li>– No</li> </ul>                                                                                                                                                                                             | Nominal |
|                                                                  | Tipo de combustible para calentar el agua                                | Pregunta cerrada | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gas de garrafa</li> <li>– Gas de red</li> <li>– Leña</li> <li>– Electricidad</li> <li>– Calentador solar</li> <li>– Otros (cuál)</li> <li>– No sabe</li> </ul>                                                          | Nominal |

En la siguiente tabla se presenta la matriz de datos que incluye las categorías que fueron definidas a priori en función del marco conceptual de la presente tesis. Tal como refiere Ynoub (2015b, p.292) esta es una alternativa válida como punto de partida, especialmente considerando el diseño de las preguntas que se incluyeron en la entrevista

semidirigida. De esta forma, estas categorías permitieron la identificación de fragmentos en muchas de las respuestas obtenidas y se integraron a las categorías que surgieron posteriormente a partir del análisis de dichas respuestas.

Tabla 9. Matriz de datos correspondiente a las categorías consideradas en la entrevista semidirigida

| Unidad de análisis: “prácticas del comer” de las familias |                                                                                                                                                                                                                           |                                                     |                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Categorías                                                | Indicador                                                                                                                                                                                                                 |                                                     | Dimensiones de las propiedades                                                                                                           |
|                                                           | Propiedades de la categoría                                                                                                                                                                                               | Procedimiento                                       |                                                                                                                                          |
| Cocina                                                    | Alimentos preferenciales                                                                                                                                                                                                  | Entrevista semidirigida enviada por <i>WhatsApp</i> | -Ingredientes prioritarios                                                                                                               |
|                                                           | Formas de preparación                                                                                                                                                                                                     |                                                     | -Ingredientes prioritarios<br>-Utensilios disponibles<br>-Comidas que no se pueden hacer por algún limitante                             |
|                                                           | Principios de condimentación                                                                                                                                                                                              |                                                     | -Condimentos prioritarios                                                                                                                |
|                                                           | Reglas de comensalidad                                                                                                                                                                                                    |                                                     | -Muebles disponibles<br>-Comidas diarias<br>-Distribución diferencial intrafamiliar                                                      |
| Tácticas para garantizar acceso                           | Describe las prácticas que permiten acceder a los alimentos, enfatizando que se realizan de un modo ajeno a las propias “prácticas del comer” y sin otorgar autonomía, estabilidad, ni capacidad de elegir a las familias |                                                     | -Comidas rendidoras<br>-Sustitución de alimentos o comidas                                                                               |
| Significados otorgados                                    | Alimentos básicos y periféricos.<br>Significados internos: condiciones de consumo en las familias.<br>Significados externos: condiciones del entorno económico, social y político.                                        |                                                     | -Ingredientes prioritarios<br>-Alimentos preferidos ocasionales<br>-Alimentos inasequibles en términos monetarios<br>-Comidas nutritivas |

#### *g. Técnicas de indagación e instrumentos de recolección de datos*

Conforme a la estructura cuatripartita del dato (Samaja, 2015) plasmada en las matrices de datos presentadas en la sección anterior, se evidencia que el instrumento está íntimamente vinculado al indicador y su procedimiento. Por lo tanto, estamos frente a un proceso que no supone secuencialidad; y si bien se estila presentar primero las definiciones operacionales y luego las instrumentales, al momento de definir el indicador ya se está considerando cuál es el mejor procedimiento y, por lo tanto, cuál es la técnica de recolección que se adapta al enfoque y objetivos de la investigación, en un proceso de idas y vueltas que se retroalimenta hasta obtener la matriz de datos definitiva. De esta manera, en nuestra tesis hemos planteado el uso de dos técnicas de indagación: un cuestionario estructurado y una entrevista semidirigida. A continuación, desarrollaremos las precisiones en torno a cada una.

##### *i. Cuestionario estructurado*

De acuerdo con la clasificación desarrollada por Scribano et al. (2015, p.161) las técnicas de entrevistas –entendidas como la formulación sistemática de preguntas a personas con el fin de obtener información sobre una problemática determinada– se clasifican en: encuestas, entrevistas propiamente dichas y cuestionarios. Consideramos útil esta clasificación ya que distingue las encuestas de los cuestionarios según sean mediados por un encuestador/a o autoadministrados.

Por lo tanto, un cuestionario estructurado consiste en un conjunto de preguntas respecto de una o más variables a medir y debe ser congruente con el planteamiento del problema y los objetivos (Hernández Sampieri & Fernández-Collado, 2014, p.217); la modalidad de aplicación fue auto-administrada, en ausencia de las investigadoras, ya que el cuestionario se diseñó en formato *Google Forms* y se envió el enlace por *WhatsApp*.

Consecuentemente, que haya sido auto-administrado implicó que el cuestionario se proporcionara directamente a las/os entrevistados quienes respondieron a cada una de las preguntas sin intermediarios y marcando ellos mismos las opciones de respuesta (Hernández Sampieri & Fernández-Collado, 2014, p.233). Otros autores también avalan que esta modalidad puede tener diversos contextos: individual, grupal o por envío (Hernández Sampieri & Fernández-Collado, 2014), telefónica o, como en nuestro caso,

que puedan implementarse a través de medios virtuales como los diversos modos de comunicación a través de internet (Ynoub, 2015b).

Otro aspecto no menor es que al ser autoadministrado, se evitan los temores y condicionamientos que le podrían ocasionar a las familias responder preguntas vinculadas con las comidas en los mismos lugares donde les ofrecen dichas comidas.

En el diseño del cuestionario se procuró que todas las preguntas fueran sencillas de comprender, con indicaciones breves, ajustadas a un lenguaje coloquial. Se maximizó el número de preguntas de tipo cerradas con categorías predefinidas y solo se dejaron las preguntas del tipo abiertas para el caso de algunas opciones de categorías “otros” que resultó de interés ampliar; y para las preguntas relacionadas con las comidas consumidas en el hogar y en los comedores y merenderos.

A fin de lograr un cuestionario claro, preciso y bien organizado, se realizó una prueba piloto con ocho personas que concurrían habitualmente a los mismos espacios comunitarios aprovechando un encuentro de capacitación organizado en la Universidad Nacional de La Matanza en el marco de las actividades correspondientes al proyecto que le da marco a esta tesis. Es por ello que, más allá de algunos ajustes en el lenguaje coloquial, fue necesario reordenar algunas preguntas: las correspondientes a la situación laboral se reagruparon con las de cobertura social, a pesar de que la primera estaba dirigida al entrevistado/a y la segunda a cualquier integrante del grupo familiar. Con respecto a las opciones de respuesta, en las preguntas vinculadas con el tipo de cobertura social se agregó la opción “no recuerda el nombre” para diferenciarlo de la opción “no sabe” ya que hubiéramos confundido el hecho de que en la familia se percibe algún tipo de beneficio aun cuando el/la que responde no recuerda el nombre técnico, con el hecho de que quien responde desconozca si la familia es beneficiaria de algún tipo de cobertura.

Luego de los ajustes, el cuestionario quedó organizado en 4 secciones:

- Preguntas generales dirigidas a quien responde
- Conformación del grupo familiar
- Cobertura de planes/ programas sociales/ alimentarios
- Características del ambiente/ espacio donde cocinan y comen en el hogar

En el **Anexo II** se visualiza el instrumento definitivo tal como fuera visualizado por los participantes.

Esta modalidad de envío por *WhatsApp* otorgó ciertas ventajas a la hora de pensar en los potenciales sesgos que pueden afectar la calidad de la información y este es un

aspecto fundamental vinculado con la validez y confiabilidad de los datos obtenidos tal como desarrollaremos en el capítulo siguiente.

Al respecto, en esta sección corresponde detallar las estrategias que implementamos para minimizar la introducción de sesgos y garantizar la validez y confiabilidad de los datos:

- Se respetaron los horarios pautados con cada familia en el encuentro presencial para enviar los mensajes por *WhatsApp*.

- Se intentó ajustar lo más posible la redacción de las preguntas a un lenguaje coloquial, amable y sin connotaciones de prejuicio que pudieran condicionar las respuestas en algún sentido.

## ii. Entrevista semidirigida

Para ampliar la información obtenida con los cuestionarios estructurados, se decidió realizar una entrevista del tipo semidirigida. De acuerdo con la clasificación propuesta por Ynoub, esta técnica implica el uso de una guía de preguntas ordenadas y deja el espacio para recuperar las derivaciones que surjan más allá de las temáticas puntuales (Ynoub, 2015b, p.331).

La guía de preguntas también fue evaluada previamente con dos personas pertenecientes a la población objetivo. Al igual que en el cuestionario estructurado, el orden de las preguntas no coincide con el orden planteado en la matriz de datos, sino que debió ser redefinido para facilitar respuestas fluidas sin la necesidad de recontextualizar determinadas preguntas. La guía definitiva se adjunta en el **Anexo III**.

La modalidad de envío también fue por *WhatsApp*, y al igual que con el cuestionario estructurado, esto representó algunas ventajas con referencia a los potenciales sesgos que pueden afectar la validez y confiabilidad. A las estrategias mencionadas anteriormente, se suma la siguiente:

- Cuando las respuestas se limitaban a palabras como “todos” o “ninguno”, se consideraba que no se había interpretado la pregunta y se volvía a enviar un mensaje ampliando y aclarando ese aspecto.

## iii. Tasas de respuesta según instrumento

La estrategia secuencial que se propuso para la recolección de los datos combinando la instancia presencial de presentación y firma del consentimiento informado, y dos comunicaciones posteriores vía *WhatsApp* para suministrar primero el enlace al cuestionario estructurado y luego la entrevista semidirigida, ha dado resultados satisfactorios. Esto se corresponde con lo señalado por Díaz De Rada y Palacios Gómez (2013) en tanto las tasas de respuesta en el uso combinado de instrumentos, e incluso cuando se aplican a distancia, podrían representar mejores resultados en comparación con las encuestas presenciales.

Como se hizo referencia al describir el diseño de la muestra, de las 80 familias que inicialmente aceptaron participar y que, en los encuentros presenciales firmaron los consentimientos informados, al iniciar la comunicación vía *WhatsApp*, se recibieron 72 respuestas (90%). Estas son las familias que finalmente integraron la muestra.

Como era de esperarse, la guía de entrevista tuvo una menor tasa de respuesta en comparación con el cuestionario estructurado. De estas 72 familias, fueron 59 las que aceptaron continuar y enviaron sus textos o audios en respuesta a las preguntas de la entrevista (82%). Aun así, en el marco de un enfoque de predominio cualitativo, donde no se pretende obtener una muestra que nos permita inferir los resultados al total de la población, se considera que se obtuvo un número de respuestas adecuado ya que la información cualitativa nos permitió profundizar en los aspectos de interés y responder a nuestros objetivos de investigación.

#### *h. Procesamiento de la información*

Para el trabajo de análisis y procesamiento de la información se adoptaron varias estrategias en función del tipo de datos.

Las variables incluidas en el cuestionario estructurado (Tabla 8) que hayan sido medidas en escala numérica o nominal fueron analizadas a través del paquete estadístico SPSS versión 2.0. Según corresponda, se calcularon valores de tendencia central, valores de frecuencia, distribuciones porcentuales y distribuciones acumuladas por *total* y por *caso*. Éste último se calculó para aquellas preguntas que fueron diseñadas con respuestas múltiples y que, por lo tanto, generaron un total de respuestas mayor al total de la muestra.

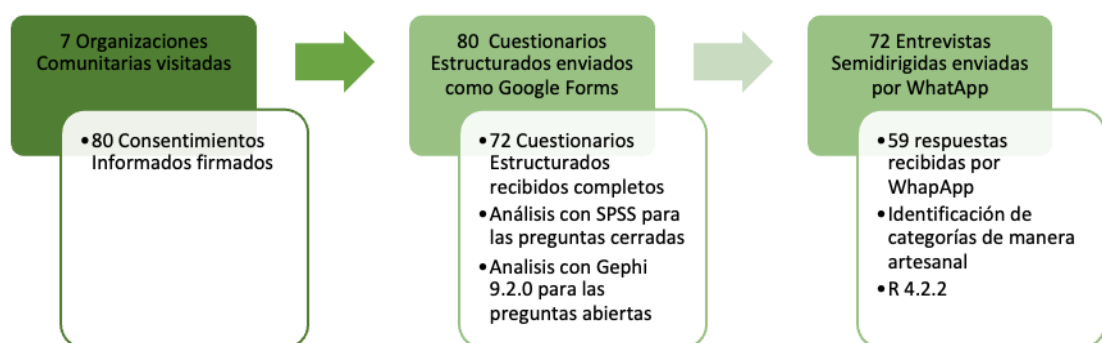
Para el trabajo de análisis de la información cualitativa obtenida a partir de las preguntas abiertas del cuestionario, se implementó el análisis de redes sociales (ARS). El

software utilizado fue Gephi 9.2.0 ya que es una herramienta de código abierto y gratuita que permite examinar las relaciones con técnicas de análisis de redes, *network analysis*, también denominado análisis estructural (Wellman, 1997). Esta estrategia se fundamenta en la teoría de grafos que consiste en la definición de un conjunto de elementos que se denominan nodos y un conjunto de relaciones que unen a esos nodos, que se denominan aristas. Lo interesante de este análisis es que la definición de los nodos y aristas depende de los objetivos de la investigación (Díaz Córdova, 2016). En nuestro caso, los nodos representaron al hogar, las organizaciones y las comidas mencionadas, mientras que las aristas reflejaron los vínculos entre las comidas y cada ámbito. De esta manera, este enfoque relacional nos permitió descubrir las conexiones de las comidas entre los hogares y los comedores. En el capítulo dedicado a los resultados, se describen en detalle los pasos realizados hasta obtener el grafo definitivo.

En referencia a las entrevistas semidirigidas, las respuestas recibidas por *WhatsApp* fueron en formato de audio y texto. En el **Anexo IV** se presenta el resultado de la compilación de los textos obtenidos a partir de la desgrabación de los audios y la transcripción de los mensajes de texto. A partir de este documento se procedió a identificar las categorías recurrentes de manera artesanal. El análisis de los datos se complementó con el uso del software R versión 4.2.2. que nos permitió analizar y graficar las frecuencias de menciones de alimentos y comidas por intermedio del diseño de nubes de palabras.

En el siguiente esquema se resume el circuito completo de recolección y procesamiento de los datos.

Figura 7. Esquema de recolección y técnicas utilizadas para el análisis de los datos.



### *i. Consideraciones del trabajo de campo*

Las estrategias de entrada al campo se realizaron conforme a los lineamientos sugeridos por Roxana Ynoub (2015b). Como se detalló en el apartado correspondiente al diseño de la muestra, se coordinó con cada referente comunitario un día y horario para visitar cada comedor/merendero y presentarnos frente a la comunidad. Ese día realizamos una reunión para explicar los objetivos de la investigación, los medios de comunicación y las técnicas que se utilizarían para recolectar la información, el derecho a retirarse de la investigación voluntariamente y explicar los procedimientos que se utilizarían para garantizar la protección de la confidencialidad de los datos en concordancia con la Ley de protección de Datos Personales (Ley N° 25.326/00). Se invitó a participar de la investigación a un integrante de cada hogar, mayor de 18 años, de preferencia aquellos/as encargados/as de realizar las compras, preparación, distribución de los alimentos y/o gestionar el acceso y uso de los recursos que ofrecen los comedores y merenderos comunitarios.



*Imágenes tomadas en uno de los comedores comunitarios visitados*

### *j. Consideraciones éticas*

Las consideraciones éticas no resultaron un aspecto menor en esta investigación, especialmente por tratarse de grupos vulnerables. Coincidimos con Santi (2017) en que es difícil delimitar la relación que se establece con las/os participantes y evitar que en ocasiones se sientan “usados” por las/os investigadores cuando se produce “la salida del campo”. Sin embargo, es pertinente reiterar que la presente tesis no es un proyecto

aislado, sino que se enmarca en una investigación acreditada con objetivos de mayor alcance que permitirán aproximar soluciones a la comunidad involucrada.

A las/os que aceptaron participar se les entregó dos copias del consentimiento informado (ver Anexo I). Una copia quedó para la investigadora y otra copia quedó para la/el participante quien tuvo a su disposición datos de contacto para realizar consultas, avisar si decidía suspender su participación y/o solicitar los resultados una vez finalizada la investigación

## Capítulo IV- Reflexiones sobre la adaptación de los cuestionarios y entrevistas en entornos virtuales

En este capítulo nos dedicaremos a reflexionar sobre el uso de técnicas de indagación como las entrevistas o los cuestionarios y cómo se adaptan a los entornos virtuales, para adentrarnos en el uso específico de *WhatsApp* en general y aplicado a estudios alimentarios en nuestro caso particular.

La recolección de datos por medio de redes sociales ya ha sido analizada por diversos autores. Como señala De Sena y Lisdero (2015), en la actualidad –y más aún durante y después de la pandemia de coronavirus– las encuestas en línea son una de las principales estrategias para realizar investigación social.

En el ámbito internacional, Bampton y Cowton (2002) describieron las ventajas y desventajas de conducir entrevistas por correo electrónico. En comparación con las entrevistas “cara a cara”, los autores señalaron que en este intercambio se deben considerar tres dimensiones fundamentales: el tiempo, el espacio y la tecnología involucrada.

En relación con el tiempo, las interacciones entre entrevistador/a y entrevistado/a se dan de un modo asincrónico. Este desplazamiento temporal implica pausas de variada duración entre las preguntas y las respuestas. Coincidimos con los autores en que los motivos por los cuales se demora el/la entrevistado/a en responder serán desconocidos y esto sería una desventaja ya que este aspecto podría complementar la información dada por las personas.

En referencia al espacio, los autores señalan que la comunicación se da a la distancia en formato de texto.

Finalmente, estos autores destacan que la tecnología que se utilice para entrevistar debe ser accesible y familiar tanto para las/os entrevistadores como las/os entrevistadas/os.

Murthy (2008) destaca las facilidades que existen en la actualidad para implementar cuestionarios en línea. En la década de 1990, las investigaciones que quisieran implementar este tipo de cuestionarios también debían diseñar y programar dichos entornos. Actualmente, aplicaciones como *Google Forms*, *Forms* de *Microsoft*, *SurveyMonkey*, entre otros, no solo ofrecen herramientas para diseñar rápidamente cuestionarios estructurados, sino que además ofrecen facilidades para almacenar las respuestas, exportarlas a otras bases de datos o paquetes de análisis cualitativos o

cuantitativos (SPSS, Microsoft Word, Excel, NVivo, ATLAS.ti, etc.) sumado a que reducen significativamente el costo económico de la investigación a la vez que permite el relevamiento de una muestra de mayor tamaño. A partir de su propia experiencia, el autor observó que los cuestionarios en línea le permitieron recopilar algunos datos cualitativos únicos, ya que los participantes dieron respuestas más personales a través de Internet, en comparación con las entrevistas cara a cara (Murthy, 2008, pp. 841-843).

En el mismo sentido, Aziz et al. (2018) propone el uso de mensajes instantáneos a través de *WhatsApp* como una estrategia para contrarrestar las desventajas del uso de cuestionarios en papel –como por ejemplo mayores costos económicos, mayor duración y dificultad del relevamiento por factores geográficos. El autor destaca que esta técnica permite mayores tasas de respuesta e incluso una tasa de retorno más rápida en comparación con el envío de cuestionarios por correo electrónico.

Schiek (2022) describe las entrevistas escritas en línea, asincrónicas, en la que entrevistadores y participantes se comunicaron entre sí sin una presencia simultánea (en pantalla). La autora destaca que estas estrategias conducen a una democratización de la investigación, ya que pueden participar personas tímidas, con enfermedades o imposibilidad de movilizarse, entre otros. Incluso, el hecho de que se trata de un intercambio asincrónico redundaba en que algunos participantes podrían incorporar información adicional al revisar y reflexionar sobre sus propias respuestas.

En Argentina, también son varios los equipos de investigación que han implementado estas estrategias.

Scribano (2017) ha profundizado en el uso de *WhatsApp* como modalidad para la indagación en estudios sociales. Como señala el autor, esta aplicación móvil de mensajería instantánea creada en 2009 y ampliada en los últimos años con llamadas de voz y video, presenta numerosas ventajas en comparación con otras herramientas de mensajería, tales como la accesibilidad, permite mantener conversaciones fluidas, la privacidad o poder compartir diversos formatos de contenidos.

En el campo de la formación laboral, se realizaron entrevistas por *WhatsApp* a un grupo de emprendedores en proceso de crecimiento, con el uso de “memes de internet” como disparadores a fin de construir un dispositivo más dinámico e interactivo que permita captar la experiencia de las personas en el espacio virtual (Quattrini, 2018).

El trabajo de Faracce Macia y Mairano (2021) es de particular interés para nuestra tesis ya que también se enfoca en las “prácticas del comer” en comedores y merenderos comunitarios. La estrategia metodológica utilizada fue la etnografía virtual por medio del

análisis de los contenidos que hayan sido destacados con los hashtags #ollapopular, #ollasolidarias, #merenderos y #meriendasolidaria en la red social *Instagram*. Las autoras destacaron que este abordaje resultó posible ya que es reciente la aparición de plataformas digitales estatales destinadas a facilitar la gestión de las políticas sociales. Así lo demostraron las publicaciones observadas que permitieron describir las acciones cotidianas de estos espacios: difusión de días y horarios de las actividades, recepción y entrega de alimentos o viandas, agradecimientos por las donaciones recibidas o por el trabajo de las personas que colaboran con la asistencia, entre otras. Con respecto a la descripción de los alimentos y comidas, las autoras subrayan el hecho de que las imágenes publicadas reflejan las características de una alimentación con predominio de alimentos no perecederos, ricos en hidratos de carbono y grasas, pobres en fibras, proteínas de alto valor biológico y micronutrientes.

Directamente relacionado con las “prácticas del comer”, nos interesa profundizar en los aspectos vinculados con la ruptura de tiempo-espacio que podrían complejizar aún más la recolección del dato.

Consideramos que las ventajas descriptas por Bampton y Cowton (2002) son extrapolables a nuestra experiencia. El uso de *WhatsApp*, sin dudas, superó todos los inconvenientes señalados por los autores para el caso de las entrevistas por correo electrónico (Bampton & Cowton, 2002). Incluso, se sumó la posibilidad del envío de audios lo que también tuvo sus ventajas ya que las respuestas resultaron mucho más espontáneas y no tan esquemáticas como las que fueron enviadas en formato de texto.

Como estrategia para promover la tasa de respuestas por *WhatsApp* empezamos la comunicación con un mensaje introductorio de saludo, la indicación de que las preguntas podían ser respondidas en texto o por audio y las tres primeras preguntas de la guía. Luego, solo a los que respondieron las preguntas iniciales, se les envió las cinco preguntas restantes, remarcando que allí finalizaba la entrevista. Tal como señalan Bampton y Cowton (2002) y Schiek (2022) –a diferencia de la técnica de la entrevista oral– la estrategia de enviar varias preguntas a la vez para motivar respuestas más largas dio resultados en la mayoría de los casos. Esto permitió que aparezcan otras temáticas que dio lugar a continuar la entrevista. Incluso algunas respuestas dejaban entrever que esperaban alguna reacción o respuesta de parte de quien la/os entrevistaba.

Sumado a esto, la comunicación vía *WhatsApp* motivó a algunas familias a enviarnos imágenes de algunas comidas consumidas en sus hogares o mientras colaboraban en la cocina de algún comedor al cual concurrían.

Algunas imágenes enviadas por *WhatsApp*



Llamativamente, la relación asincrónica que describen la mayoría de los autores no generó grandes pausas en la comunicación. La mayoría de las respuestas fueron realizadas dentro de las primeras dos horas de ser enviadas las preguntas. Solo ocho familias respondieron al día siguiente y una a los dos días. Esta observación es fundamental para argumentar que la estrategia utilizada resultó ampliamente aceptada por las familias, la herramienta seleccionada fue la adecuada y las preguntas formuladas no generaron dudas al momento de ser respondidas. Todo esto, además, en un contexto donde, según los últimos datos del Censo 2022, el 92.6% de la población en viviendas particulares residían en hogares con celular con acceso a internet (INDEC, 2023b); por lo que resulta evidente que estas familias no son ajenas a los modos actuales de comunicación por redes sociales y, por lo tanto, no les parecía extraño responder preguntas en una plantilla de cuestionario o por *WhatsApp*.

Finalmente, consideramos que la entrevista mediada por *WhatsApp* ha resultado una estrategia adecuada para minimizar la invasión de la privacidad y la pérdida de la confidencialidad de la información brindada, ya que las familias no tuvieron que recibirnos en sus hogares ni sentirse observadas/os si hubiéramos realizado la entrevista en los comedores.

## Capítulo V- Análisis e interpretación de los datos

### A- Resultados obtenidos a partir de los cuestionarios estructurados

#### a. Conformación del grupo familiar

La edad mediana de quienes respondieron los cuestionarios fue 42 años (p25, 32 años; p75, 56 años). El 87,5% (n=63) refirió ser la/el principal encargada/o de realizar las comidas en el hogar; y de éstas/os, el 93,7% (n=59) eran mujeres. También se consultó el nivel educativo más alto que alcanzaron y que completaron dichas personas. Se destaca que el 54,2% (n=39) cursó el nivel secundario (Tabla 10) y que el 58,3% (n=42) refirió haber finalizado el nivel señalado (Tabla 11).

Tabla 10. Distribución de las/os integrantes del grupo familiar que respondieron el cuestionario según nivel educativo alcanzado.

|                  | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje acumulado (PA) |
|------------------|------------|------------|---------------------------|
| Escuela Primaria | 26         | 36,1       | 36,1                      |
| Secundaria       | 39         | 54,2       | 90,3                      |
| Terciario        | 5          | 6,9        | 97,2                      |
| Universitario    | 2          | 2,8        | 100,0                     |
| Total            | 72         | 100,0      |                           |

*Elaboración propia*

Tabla 11. Distribución de las/os integrantes del grupo familiar que respondieron el cuestionario según hayan completado o no el nivel educativo señalado.

|                  | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|------------------|------------|------------|-------|
| Nivel incompleto | 30         | 41,7       | 41,7  |
| Nivel completo   | 42         | 58,3       | 100,0 |
| Total            | 72         | 100,0      |       |

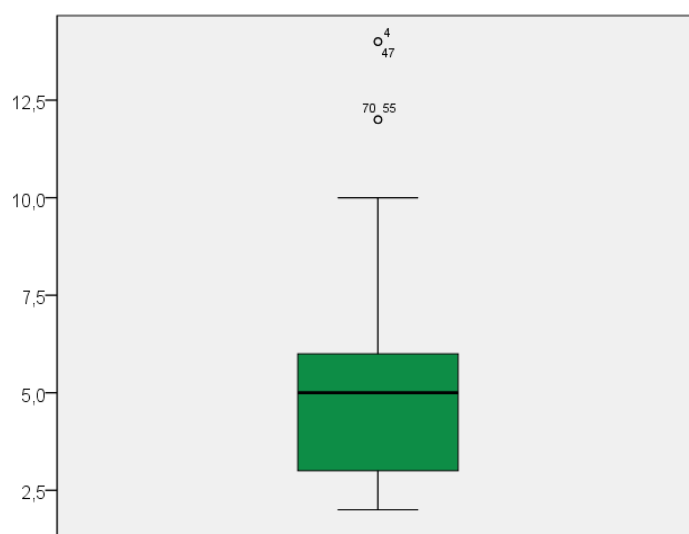
*Elaboración propia*

A diferencia de los datos relevados en el Censo 2022 que informaron un 6% de la población en viviendas particulares por condición de asistencia escolar en el Municipio de La Matanza que nunca asistió a la escolaridad (Tabla 2), en nuestro caso todos las/os entrevistados refirieron algún nivel de escolaridad y eso es coherente con la posibilidad de responder al cuestionario estructurado y la entrevista semidirigida.

En referencia a la cantidad de integrantes de las familias relevadas, el valor de la mediana fue 5 personas (Mín 2, p25 3, p75 6, máx 14).

Para graficar la distribución se generó un diagrama de caja (box plot) que permite visualizar las proporciones alrededor de la mediana, el cual ilustra que solo cuatro familias se alejaron de los valores más frecuentes y que el 50% de la muestra concentró a familias de 3 a 6 integrantes (Figura 8).

Figura 8. Diagrama de caja (box plot) con la distribución absoluta de la cantidad total de integrantes por grupo familiar.



*Elaboración propia*

A los fines prácticos también se reagruparon las cantidades en intervalos tal como muestra la tabla 12. Como dato destacado se observa un porcentaje acumulado de 65,3% en la categoría de 4 a 5 integrantes lo cual señala una presencia importante de familias numerosas. De todos modos, se debe recordar que en esta muestra quedaron excluidos los hogares unipersonales, motivo por el cual el valor estaría sobreestimado. Al considerar los datos obtenidos en un relevamiento anterior en el territorio se informó un valor similar

de 63,1% de hogares con 2 a 4 personas, pero con una diferencia en los hogares con más de 5 personas (6 a 13 integrantes): mientras que en dicho estudio este grupo representó 13% (De Sena et al., 2020, p.41), en nuestra muestra representó el 34,7%.

Tabla 12. Distribución de la cantidad total de integrantes por grupo familiar.

|                     | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|---------------------|------------|------------|-------|
| 2-3 integrantes     | 24         | 33,3       | 33,3  |
| 4-5 integrantes     | 23         | 31,9       | 65,3  |
| 6-8 integrantes     | 20         | 27,8       | 93,1  |
| 9 integrantes o más | 5          | 6,9        | 100,0 |
| Total               | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Con respecto a los intervalos de edades al interior de cada grupo familiar, se estimaron tanto la presencia de cada grupo etario en las familias como la representación de dichos grupos en el total de personas que representan a las 72 familias.

En referencia a los grupos etarios se presentan las frecuencias absolutas y relativas por separado (Tablas 13-18).

Se destaca que en la mayoría de las familias no había niños/as menores de 2 años (n=59; 81,9%). El grupo de 2 a 6 años estuvo presente con al menos 1 niño/a en el 43% de las familias (n=31). De esta manera, de los grupos correspondientes a los menores de edad, el grupo etario de 7 a 14 años fue el de mayor presencia con al menos un/a niño/a en el 61% de las familias (n=44). Por el contrario, el grupo de los adolescentes aparece en menor proporción, con un 79,2% de familias que no tuvo ningún integrante en estas edades (n=57) (Tablas 13 a 16).

Tabla 13. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un niño/a **menor de 2 años**.

| Nº de niños/as en el hogar | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| 0                          | 59         | 81,9       | 81,9  |
| 1                          | 9          | 12,5       | 94,4  |
| 2                          | 3          | 4,2        | 98,6  |
| 3                          | 1          | 1,4        | 100,0 |
| Total                      | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 14. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un niño/a de **2 a 6 años**.

| Nº de niños/as en el hogar | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| 0                          | 41         | 56,9       | 56,9  |
| 1                          | 22         | 30,6       | 87,5  |
| 2                          | 7          | 9,7        | 97,2  |
| 3                          | 1          | 1,4        | 98,6  |
| 4                          | 1          | 1,4        | 100,0 |
| Total                      | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 15. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un niño/a de **7 a 14 años**.

| Nº de niños/as en el hogar | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| 0                          | 28         | 38,9       | 38,9  |
| 1                          | 25         | 34,7       | 73,6  |
| 2                          | 15         | 20,8       | 94,4  |
| 3                          | 2          | 2,8        | 97,2  |
| 4                          | 2          | 2,8        | 100,0 |
| Total                      | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 16. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un **adolescente** (15 a 18 años).

| N° de adolescentes en el hogar | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|--------------------------------|------------|------------|-------|
| 0                              | 57         | 79,2       | 79,2  |
| 1                              | 10         | 13,9       | 93,1  |
| 2                              | 4          | 5,6        | 98,6  |
| 3                              | 1          | 1,4        | 100,0 |
| Total                          | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

En referencia a los adultos y personas mayores de 60 años, las familias quedaron conformadas mayoritariamente por 1 a 3 adultos (n= 48; 66,7 %). Sin embargo, también es importante el porcentaje de familias que están integradas por al menos una persona mayor de 60 años (n=25; 34,8%) (Tablas 17 y 18).

Tabla 17. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona de **18 a 60 años**.

| N° de personas en el hogar | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| 0                          | 14         | 19,4       | 19,4  |
| 1                          | 12         | 16,7       | 36,1  |
| 2                          | 20         | 27,8       | 63,9  |
| 3                          | 16         | 22,2       | 86,1  |
| 4                          | 7          | 9,7        | 95,8  |
| 5 o más                    | 3          | 4,2        | 100,0 |
| Total                      | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 18. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona **mayor de 60 años**.

| N° de personas en el hogar | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|----------------------------|------------|------------|-------|
| 0                          | 47         | 65,3       | 65,3  |
| 1                          | 13         | 18,1       | 83,3  |
| 2                          | 11         | 15,3       | 98,6  |
| 3                          | 1          | 1,4        | 100,0 |
| Total                      | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Estos datos se complementan a partir de multiplicar la cantidad de personas en cada frecuencia y obtener el total de 316 personas correspondientes a las 72 familias (Tabla 19). Luego, en la tabla 20 se presentan las frecuencias absolutas y relativas de cada grupo etario, donde se destaca que los grupos con mayor presencia efectivamente fueron los niños de 7 a 14 años (n=69; 21,8%) y las personas de 18 a 60 años (n=147; 46,5%).

Tabla 19. Distribución de frecuencias absolutas de niños/as, adolescentes y personas mayores de 18 años en la muestra de 72 familias.

|                                    | Número de niños/as, adolescentes o personas mayores de 18 años | Total de familias con 1 o más integrantes en cada grupo etario | Subtotal de niñas/os, adolescentes o personas mayores de 18 años* | Total de niñas/os, adolescentes o personas mayores de 18 años |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Niños/as menores de 2 años</b>  | 1                                                              | 9                                                              | 9                                                                 | 18                                                            |
|                                    | 2                                                              | 3                                                              | 6                                                                 |                                                               |
|                                    | 3                                                              | 1                                                              | 3                                                                 |                                                               |
| <b>Niños/as de 2 a 6 años</b>      | 1                                                              | 22                                                             | 22                                                                | 43                                                            |
|                                    | 2                                                              | 7                                                              | 14                                                                |                                                               |
|                                    | 3                                                              | 1                                                              | 3                                                                 |                                                               |
|                                    | 4                                                              | 1                                                              | 4                                                                 |                                                               |
| <b>Niños/as de 7 a 14 años</b>     | 1                                                              | 25                                                             | 25                                                                | 69                                                            |
|                                    | 2                                                              | 15                                                             | 30                                                                |                                                               |
|                                    | 3                                                              | 2                                                              | 6                                                                 |                                                               |
|                                    | 4                                                              | 2                                                              | 8                                                                 |                                                               |
| <b>Adolescentes (15 a 18 años)</b> | 1                                                              | 10                                                             | 10                                                                | 21                                                            |
|                                    | 2                                                              | 4                                                              | 8                                                                 |                                                               |
|                                    | 3                                                              | 1                                                              | 3                                                                 |                                                               |
| <b>Personas de 18 a 60 años</b>    | 1                                                              | 12                                                             | 12                                                                | 147                                                           |
|                                    | 2                                                              | 20                                                             | 40                                                                |                                                               |
|                                    | 3                                                              | 16                                                             | 48                                                                |                                                               |
|                                    | 4                                                              | 7                                                              | 28                                                                |                                                               |
|                                    | 5                                                              | 1                                                              | 5                                                                 |                                                               |
|                                    | 6                                                              | 1                                                              | 6                                                                 |                                                               |
|                                    | 8                                                              | 1                                                              | 8                                                                 |                                                               |
| <b>Personas mayores de 60 años</b> | 1                                                              | 13                                                             | 13                                                                | 38                                                            |
|                                    | 2                                                              | 11                                                             | 22                                                                |                                                               |
|                                    | 3                                                              | 1                                                              | 3                                                                 |                                                               |

Fuente: Elaboración propia a partir de las tablas 13 a18. Se calculó multiplicando el valor total de unidades domésticas por la cantidad de personas, por ejemplo, hay 9 familias con 1 niño menor de 2 años ( $9 \times 1 = 9$ ), 3 familias con 2 niños/as ( $3 \times 2 = 6$ ) y una familia con 3 niñas/os ( $1 \times 3 = 3$ ) → Al sumar  $9 + 6 + 3$  se obtiene que para este grupo etario hay 13 niñas/os.

Tabla 20. Distribución de la cantidad total de niños/as, adolescentes y personas mayores de 18 años en la muestra de 72 familias.

|                             | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|-----------------------------|------------|------------|-------|
| Niños/as menores de 2 años  | 18         | 5,7        | 5,7   |
| Niños/as de 2 a 6 años      | 43         | 13,6       | 19,3  |
| Niños/as de 7 a 14 años     | 69         | 21,8       | 41,1  |
| Adolescentes (15 a 18 años) | 21         | 6,6        | 47,8  |
| Personas de 18 a 60 años    | 147        | 46,5       | 94,3  |
| Personas mayores de 60 años | 18         | 5,7        | 100,0 |
| Total                       | 316        | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

En referencia a las particularidades de los integrantes también se indagó sobre adolescentes o personas gestantes o en período de lactancia y si había personas con algún tipo de discapacidad. Se destaca que en la muestra no se observaron casos de adolescentes que estuvieran embarazadas al momento de la encuesta. Con respecto a personas mayores de 18 años, solo una refirió ser gestante al momento de la encuesta (1.4%) y seis estar amamantando (8.3%). Finalmente, se destaca que el 33,3% de las familias señaló que en su hogar había al menos una persona con discapacidad (Tablas 21 y 22). Este dato responde a que una de las organizaciones visitadas realiza actividades de inclusión social destinadas a personas con discapacidad.

Tabla 21. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona gestante o en período de lactancia.

|                      | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|----------------------|------------|------------|-------|
| Personas gestantes   | 1          | 1,4        | 1,4   |
| Personas amamantando | 6          | 8,3        | 9,7   |
| Ninguna persona      | 65         | 90,3       | 100,0 |
| Total                | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 22. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona con algún tipo de discapacidad.

| N° de personas en el hogar con algún tipo de discapacidad | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|-----------------------------------------------------------|------------|------------|-------|
| 0                                                         | 48         | 66,7       | 66,7  |
| 1                                                         | 22         | 30,5       | 97,2  |
| 2                                                         | 1          | 1,4        | 98,6  |
| 3                                                         | 1          | 1,4        | 100,0 |
| Total                                                     | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

*b. Situación laboral y de beneficios de planes sociales y alimentarios*

La situación laboral de las personas entrevistadas se presenta en las tablas 23 y 24. Se destaca que el 41,7% seleccionó la opción “solo trabaja”. De los que trabajaban al momento de haber completado el cuestionario, el 50,0% refirió ser beneficiaria/o del Programa Nacional de Inclusión Socioproductiva y Desarrollo Local “Potenciar Trabajo” (n=25). De aquellos que seleccionaron la opción “Otros” se destacan las menciones a ser ama de casa, cartonear y haberse quedado sin trabajo.

Tabla 23. Distribución según **situación laboral** de las personas integrantes del grupo familiar que respondieron el cuestionario.

|                                             | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|---------------------------------------------|------------|------------|-------|
| Solo trabaja                                | 30         | 41,7       | 41,7  |
| Trabaja y estudia                           | 8          | 11,1       | 52,8  |
| Trabaja y recibe jubilación o pensión       | 1          | 1,4        | 54,2  |
| Recibe jubilación o pensión                 | 10         | 13,9       | 68,1  |
| Busca trabajo y recibe jubilación o pensión | 2          | 2,8        | 70,9  |
| Solo busca trabajo                          | 14         | 19,4       | 90,3  |
| Otra                                        | 7          | 9,7        | 100,0 |
| Total                                       | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 24. Distribución según **tipo de trabajo** de las personas que respondieron afirmativamente estar trabajando.

|                                                                    | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|--------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------|
| Potenciar trabajo                                                  | 25         | 50,0       | 50,0  |
| Cuenta propia/changas (sin aportes jubilatorios ni de obra social) | 14         | 28,0       | 78,0  |
| Relación de dependencia                                            | 4          | 8,0        | 86,0  |
| Otros                                                              | 7          | 14,0       | 100,0 |
| Total                                                              | 50         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

En referencia a si algún integrante de la familia era beneficiaria/o de asignaciones no contributivas a través de la Administración Nacional de la Seguridad Social (ANSES) o del Instituto de Previsión Social (IPS) de la Provincia de Buenos Aires, el 68,1% de las/os entrevistados respondió afirmativamente (n=49) (Tabla 25).

Tabla 25. Distribución según presencia de algún integrante de la familia beneficiario de asignaciones no contributivas de ANSES o IPS de la Provincia de Buenos Aires.

|                       | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|-----------------------|------------|------------|-------|
| Si                    | 49         | 68,1       | 68,1  |
| No                    | 16         | 22,2       | 90,3  |
| No sabe               | 4          | 5,6        | 95,9  |
| Prefiere no responder | 3          | 4,1        | 100,0 |
| Total                 | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

En la tabla 26 se destaca que el 71,7% refirió ser beneficiario de la Asignación Universal por Hijo (AUH) del ANSES (n=38). En cambio, si se considera que en el 33,3% de las familias se mencionó que había al menos una persona con discapacidad llama la atención que solo una persona haya mencionado que era beneficiaria de la Asignación

por Hijo/a con Discapacidad. Es probable que en el porcentaje de personas que respondieron que no recordaban el nombre del beneficio haya quedado subregistrado este grupo, aun así, tampoco representa todo el porcentaje de familias por lo que se estima que hay un grupo importante de familias que no es alcanzada por todos los derechos que el Estado contemplaba en estas situaciones.

Tabla 26. Distribución según tipo de asignación no contributiva recibida.

|                                                            | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|------------------------------------------------------------|------------|------------|-------|
| Asignación Universal por Hijo/a (AUH)                      | 38         | 71,7%      | 71,7  |
| Pensión no contributiva para Madre de siete o más hijos/as | 5          | 9,4%       | 81,1  |
| Asignación por Hija/o con discapacidad                     | 1          | 1,9%       | 83,0  |
| No recuerda el nombre                                      | 9          | 17,0       | 100,0 |
| Total                                                      | 53         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

También se indagó si algún integrante de la familia era beneficiario de algún otro plan, programa social o alimentario y se obtuvieron 49 respuestas positivas lo que representa el 68% de las familias. Como se les dio la opción de responder más de una opción, en la siguiente tabla se resumen las frecuencias con un valor total de 54 respuestas ya que se registraron tres familias beneficiarias de dos (n=2) y tres programas (n=1).

Tabla 27. Distribución según tipo de beneficio de plan, programa social o alimentario (49 respuestas múltiples).

|                                                                 | Frecuencia | Porcentaje | PA     |
|-----------------------------------------------------------------|------------|------------|--------|
| Seguridad y soberanía alimentaria (Tarjeta Alimentaria)         | 9          | 16,7%      | 18,4%  |
| Prestación (tarjeta) Alimentar                                  | 11         | 20,4%      | 22,4%  |
| Apoyo Alimentario 1000 días                                     | 1          | 1,9%       | 2,0%   |
| Retira módulos alimentarios de alguna organización              | 4          | 7,4%       | 8,2%   |
| Comedor escolar                                                 | 3          | 5,6%       | 6,1%   |
| Programa de asistencia alimentaria a personas con celiaquía     | 1          | 1,9%       | 2,0%   |
| Algún programa de Desarrollo Social del Municipio de La Matanza | 4          | 7,4%       | 8,2%   |
| Otros                                                           | 2          | 3,7%       | 4,1%   |
| No sabe                                                         | 19         | 35,2%      | 38,8%  |
| Total                                                           | 54         | 100,0%     | 110,2% |

*Elaboración propia*

Se destaca la presencia de la prestación Alimentar del Programa de Seguridad y Soberanía Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación (n=9; 18,4%) y la tarjeta alimentaria correspondiente al Programa Alimentar del ANSES (n=11; 22,4%).

Según se desprende de las tablas 23 a 27, la fuente principal de los ingresos de estas familias proviene del mercado de trabajo informal, con un porcentaje acumulado de 54,2% entre todas/os las/os entrevistados que refirieron estar trabajando con apenas un 8% de referencias a que el trabajo era en relación de dependencia; dato que se refuerza si consideramos que el 71% de las familias refirió ser beneficiaria de la AUH.

Como segunda fuente de ingreso, se destaca la asistencia social, representada por la presencia de familias beneficiarias del Potenciar Trabajo con un 50% y de aquellas beneficiarias de algún tipo de tarjeta alimentaria (18-22%).

Una dimensión que no fue valorada en este trabajo y que merece un estudio específico es indagar en los motivos por los cuáles las personas refieren no conocer este tipo de programas, ya que la mayoría de las/os entrevistados eran los responsables de las

comidas en el hogar. Este porcentaje de “desconocimiento” del 35,2% en las personas encuestadas podría reflejar una situación que va desde el no tener una cobertura alimentaria adicional a la recibida en el comedor o merendero hasta el simple hecho de no recordar el nombre o no saber si efectivamente algún otro integrante de su hogar lo gestionó.

### *c. Participación en las tareas de las organizaciones comunitarias*

La participación de múltiples actores en las tareas cotidianas de los comedores y merenderos ya ha sido descripta por diversos autores y dan cuenta de la importancia de establecer redes fundamentales para el apoyo social y cómo se construyen vínculos que fortalecen tanto a las familias como a las organizaciones. Ya hemos hecho referencia a un trabajo con residentes migrantes de CABA en el cual se pone de relieve la participación de las mujeres en los comedores comunitarios, no solo como estrategia para mejorar la seguridad alimentaria de las familias sino como la posibilidad de permanecer en el barrio cerca de sus hijas/os y ampliar la comensalidad más allá del grupo familiar recuperando sentimientos de pertenencia (Solans & Piaggio, 2018).

Estas dinámicas cobran sentido al entender que las “prácticas del comer” deben ser analizadas desde un punto de vista relacional en tanto, según señala Nora Garrote (1997) el proceso alimentario –como ámbito interactivo– está sujeto a dimensiones estructurales que determinan la producción, distribución y consumo de alimentos en estrecho vínculo con la participación de los grupos sociales que se insertan en este proceso y que establecen relaciones, no solo de parentesco, sino de vecindad, referencia, pertenencia social, etc. configurando el espacio en el cual se gestionan las acciones alimentarias (Garrote, 1997).

Efectivamente, este era el contexto en el cual se inserta nuestra muestra. Al consultar por la colaboración en las tareas que se realizaban en las organizaciones comunitarias a las cuales concurrían habitualmente las familias, se observó que el 36,1% respondió afirmativamente (n=26) (Tabla 28).

Tabla 28. Distribución según colaboración en las tareas de la organización comunitaria a la que concurren habitualmente.

|       | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|-------|------------|------------|-------|
| Si    | 26         | 36,1       | 36,1  |
| No    | 46         | 63,9       | 100,0 |
| Total | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Como tareas más habituales (Tabla 29), se destacó la participación –siempre de mujeres– en la limpieza y la cocina, así como en la organización de otras actividades (organizar la mercadería que se recibía de donaciones, armar bolsones de alimentos y ayudar con la distribución de los mismos) dando cuenta, por un lado, de la vinculación de las familias con las organizaciones y, por el otro, de la importancia del rol femenino que sale del ámbito doméstico para ser protagonistas en el ámbito público y fortalecer la conformación de estas redes. Tal como señalan otras autoras, históricamente, han sido las mujeres las que han llevado a cabo las tareas y actividades que mantienen funcionando a los comedores comunitarios (Sordini, 2020; Faracce Macia, 2022).

Tabla 29. Distribución según tipo de tareas realizadas en las organizaciones (26 respuestas múltiples).

|                                   | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje de casos |
|-----------------------------------|------------|------------|---------------------|
| Limpieza                          | 13         | 35,1%      | 50,0%               |
| Cocinar                           | 4          | 10,8%      | 15,4%               |
| Ayudante de cocina                | 5          | 13,5%      | 19,2%               |
| Distribución de la comida         | 3          | 8,1%       | 11,5%               |
| Compras                           | 1          | 2,7%       | 3,8%                |
| Organización de otras actividades | 11         | 29,7%      | 42,3%               |
| Total                             | 37         | 100,0%     | 142,3%              |

*Elaboración propia*

#### *d. Modos de obtención de alimentos*

El análisis de esta dimensión lleva implícito el concepto de acceso a los alimentos, en contraposición con el de disponibilidad, como condiciones para garantizar la seguridad alimentaria. Como señala Patricia Aguirre (2010) un aspecto importante que se debe considerar para la situación de Argentina es el porcentaje elevado de población urbana. Al momento de estar escribiendo esta tesis, los datos definitivos del Censo 2022 para esta variable aún no habían sido publicados por el INDEC. Pero datos publicados en 2020 por la Dirección Nacional de Población del Ministerio del Interior, proyectaban que el 92% de población argentina era urbana, muy por encima de la media mundial (54%) y por encima de la media de Europa (75%), de Estados Unidos (82,2%) y de la propia región de la que forma parte (83%) según datos publicados por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (Argentina.gob.ar, 2020).

Esto significa que la autoproducción de alimentos estará limitada y que, por lo tanto, el acceso a los alimentos dependerá en gran medida del mercado y del Estado (Aguirre, 2010). En este contexto no nos sorprenderá que el principal modo de obtención de alimentos observado fueran las compras particulares, señalado por el 77,5% de las familias, con todo lo que esto representa en el marco de una sociedad donde los alimentos son mercancía y las condiciones macroeconómicas son de inflación constante con pérdida de capacidad de compra de las personas por el deterioro de los ingresos de las familias.

En este contexto cobraron sentido las donaciones como un modo de obtención de alimentos alternativo. Las mismas fueron de origen diverso y representaron un lugar importante ya que fueron mencionadas por el 43,7% de las familias, que se sumaron a los planes y programas alimentarios detallados anteriormente que señalaron la cobertura con algún tipo de tarjeta alimentaria y estuvo presente en más del 40% de las familias. Las principales fuentes de donaciones mencionadas por las familias estuvieron vinculadas con las variaciones en los contenidos de los bolsones retirados en las organizaciones, haciendo referencia a productos estacionales, donaciones de productos próximos a vencer o donaciones de comercios cercanos a la organización que realizaban alguna donación fuera de lo habitual, como resultado de la gestión de las mismas organizaciones que cotidianamente deben buscar recursos alternativos para dar respuesta a las necesidades de las familias.

La tabla 30 se completa con las menciones de “otros modos” donde se destacan las menciones de familiares que ayudan con mercadería o un caso de trabajadora doméstica que era ayudada por su empleadora.

Tabla 30. Distribución según referencia a los modos de obtención de los alimentos para cocinar (71 respuestas múltiples).

|                                                                | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje de casos |
|----------------------------------------------------------------|------------|------------|---------------------|
| Compras particulares                                           | 55         | 54,5%      | 77,5%               |
| Compras organizadas por Redes Comunitarias (Nodos de UTT, etc) | 4          | 4,0%       | 5,6%                |
| Trueques                                                       | 7          | 6,9%       | 9,9%                |
| Donaciones                                                     | 31         | 30,7%      | 43,7%               |
| Otras                                                          | 4          | 4,0%       | 5,6%                |
| Total                                                          | 101        | 100,0%     | 142,3%              |

*Elaboración propia*

Resultados preliminares de una encuesta virtual realizada por el CIS-UNLaM a 579 personas residentes del municipio de La Matanza dentro del mismo período de nuestra propia muestra –febrero, marzo de 2023–brinda datos de interés para ampliar las dimensiones aquí consideradas. Los datos obtenidos dan cuenta de una reducción general en las compras de alimentos, tanto en cantidad como en calidad y destacan que, como estrategias “compensadoras” de esta disminución, se observó la recepción de alimentos, viandas, la asistencia a comedores escolares y comunitarios, los trueques e intercambios. Además, analizaron las diferencias entre cordones, mostrando una acentuación de las reducciones en la cantidad y calidad de las compras hacia el tercer cordón, el más alejado de la Ciudad de Buenos Aires (Dettano & De Sena, 2023).

Para complementar los modos de obtención, aparecieron las huertas, ya sea en el hogar como en el barrio, en un 12,5% de las familias. También se hizo referencia a la presencia de granjas en dos familias. Si bien no se pudo relevar el impacto real que tuvieron estos espacios en las “prácticas del comer” de las familias, algunos autores han descripto la complejidad de estas alternativas en ámbitos urbanos, con poco espacio,

dificultades en el acceso a agua segura o terrenos con napas contaminadas, todos aspectos desalentadores para considerarlos como fuente de alimentos que realmente mejoren la seguridad alimentaria de las familias (Aguirre et al., 2015, p.172; Pasarin & Teves, 2020, p.148).

Tabla 31. Distribución según disponibilidad de huerta o granja en el hogar o en el barrio (72 respuestas múltiples).

|                     | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje de casos |
|---------------------|------------|------------|---------------------|
| Huerta en el hogar  | 2          | 2,8%       | 2,8%                |
| Huerta en el barrio | 7          | 9,7%       | 9,7%                |
| Granja en el hogar  | 2          | 2,8%       | 2,8%                |
| Ninguna             | 61         | 84,7%      | 84,7%               |
| Total               | 72         | 100,0%     | 100,0%              |

*Elaboración propia*

En síntesis, tal como sugiere Aguirre, los hogares pobres utilizan todas las fuentes disponibles para obtener alimentos a fin de diversificar sus fuentes de recursos (Aguirre, 2005, pp.108-109). Tal como hemos observado, además de los bolsones o las viandas que retiraban de los comedores y merenderos a los cuales concurrían, dos tercios de las familias hicieron referencia a que obtenían los alimentos por compras particulares, casi la mitad hizo referencia a las donaciones y, en menor medida, también se mencionaron otros modos como el trueque, las compras organizadas y unas pocas menciones de huertas y granjas.

*e. Características de los espacios en el hogar para la preparación de comidas*

La cocina, como el “espacio” donde se prepara la comida (Aguirre et al., 2015), quedó caracterizada, más que por la presencia, por la “falta de algo”.

Se observó que la mayoría de las familias contaba con algún aparato para cocinar, predominantemente con cocina con hornallas y horno a gas; pero solo el 51,4% tenía heladera. La disponibilidad de muebles tampoco fue muy alta considerando la importancia de los mismos en la comensalidad del hogar. Apenas el 55,6% refirió tener mesa y un 52,8% sillas para todo el grupo familiar (Tabla 32).

Tabla 32. Distribución según equipamiento para cocinar y muebles disponibles en el hogar (72 respuestas múltiples).

|                                    | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje de casos |
|------------------------------------|------------|------------|---------------------|
| Cocina con hornallas y horno a gas | 62         | 32,5%      | 86,1%               |
| Anafe                              | 5          | 2,6%       | 6,9%                |
| Horno eléctrico                    | 4          | 2,1%       | 5,6%                |
| Calentador                         | 1          | 0,5%       | 1,4%                |
| Microondas                         | 4          | 2,1%       | 5,6%                |
| Heladera                           | 37         | 19,4%      | 51,4%               |
| Mesa                               | 40         | 20,9%      | 55,6%               |
| Sillas para todo el grupo familiar | 38         | 19,9%      | 52,8%               |
| Total                              | 191        | 100,0%     | 265,3%              |

*Elaboración propia*

A esta situación se suma que en la mayoría de las familias el combustible que se utilizó para cocinar fue el gas en garrafa (76,4%) (Tabla 33).

Tabla 33. Distribución según tipo de combustible utilizado para cocinar (72 respuestas múltiples).

|                | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje de casos |
|----------------|------------|------------|---------------------|
| Gas de garrafa | 55         | 73,3%      | 76,4%               |
| Gas de red     | 13         | 17,3%      | 18,1%               |
| Leña           | 3          | 4,0%       | 4,2%                |
| Electricidad   | 4          | 5,3%       | 5,6%                |
| Total          | 75         | 100,0%     | 104,2%              |

*Elaboración propia*

Si bien excede los objetivos de esta tesis, en el proyecto completo se discriminaron algunos valores conforme a la división geográfica del municipio en cordones, y se destaca que, de las familias encuestadas que pertenecían al tercer cordón, la mayoría manifestó usar gas en garrafa (95,4%, n=42). Estos valores, se corresponden con los datos observados por el ReNaBaP (2023); y son marcadamente desfavorables a los observados por De Sena y Bareiro Gardenal (2019), ya que estas autoras habían reportado como valor promedio para el tercer cordón una conexión a red de gas natural del 54%.

En este contexto, la cocina como “dispositivo o aparato” donde se cuece la comida (Aguirre et al., 2015), tomó un lugar central, ya sea por la presencia como por la ausencia o el hecho de que el aparato tuviera algún desperfecto o las limitaciones impuestas por el uso de gas en garrafa de la mayoría de las familias. Tal como señala Aguirre et al (2015, p.144), en sectores de bajos ingresos, la cocina suele no estar completa y el horno es lo primero que deja de funcionar.

Con respecto al agua que se utilizó para cocinar, la situación mejora ya que el 91,7% refirió tener agua de red. De éstos, la mayoría también señaló que la utilizaba para beber. Sin embargo, se destaca que un 30,6% de las familias refirieron no tener agua caliente (Tablas 34-37) y la situación nuevamente empeora si se consideran los costos monetarios que representan para las familias depender del gas envasado o la electricidad para cualquier tipo de calefacción.

Tabla 34. Distribución según tipo de agua utilizada para cocinar (72 respuestas múltiples).

|          | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje de casos |
|----------|------------|------------|---------------------|
| De red   | 66         | 89,2%      | 91,7%               |
| De bidón | 2          | 2,7%       | 2,8%                |
| De pozo  | 5          | 6,8%       | 6,9%                |
| Otras    | 1          | 1,4%       | 1,4%                |
| 74       | 100,0%     | 102,8%     | 74                  |

*Elaboración propia*

Tabla 35. Distribución según uso del agua disponible para beber

|                           | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|---------------------------|------------|------------|-------|
| Si                        | 57         | 79,2       | 79,2  |
| Si, pero la potabilizamos | 7          | 9,7        | 88,9  |
| NO                        | 8          | 11,1       | 100,0 |
| Total                     | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 36. Distribución según disponibilidad de agua caliente en el hogar.

|       | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|-------|------------|------------|-------|
| Si    | 50         | 69,5       | 69,5  |
| No    | 22         | 30,5       | 100,0 |
| Total | 72         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

Tabla 37. Distribución según tipo de combustible para calentar el agua

|                  | Frecuencia | Porcentaje | PA    |
|------------------|------------|------------|-------|
| Gas de garrafa   | 18         | 36,0       | 36,0  |
| Gas de red       | 13         | 26,0       | 62,0  |
| Electricidad     | 18         | 36,0       | 98,0  |
| Calentador solar | 1          | 2,0        | 100,0 |
| Total            | 50         | 100,0      |       |

*Elaboración propia*

## B- Resultados obtenidos a partir de las entrevistas semidirigidas

En este caso, se obtuvieron 59 respuestas de familias que habían completado el cuestionario estructurado y aceptaron responder las preguntas abiertas que conformaban la entrevista semidirigida enviada por *WhatsApp* en formato de texto (Anexo III). Como se mencionó anteriormente, algunas familias respondieron en formato de audio y la mayoría en formato de texto. Toda la información fue ordenada y compilada como se muestra en el Anexo IV. A partir de este documento se procedió a identificar las categorías recurrentes de manera artesanal. El análisis se complementó con el uso del software R versión 4.2.2. a fin de graficar las frecuencias de menciones de alimentos y comidas por intermedio del diseño de nubes de palabras.

### *e. Características de los espacios en el hogar para la preparación de comidas (continúa de sección anterior)*

En continuidad con la sección anterior, profundizar en los utensilios con los que las familias contaban para cocinar permitió ampliar la información vinculada con las características de los espacios en el hogar para la preparación de comidas, y nuevamente, fue la “falta de algún utensilio o equipamiento” lo que predominó en las respuestas, mucho más que la disponibilidad de lo que se tenía.

Si bien la mayoría de las personas respondió de manera afirmativa que consideraba que contaba con los principales utensilios para cocinar, al indagar sobre cuáles “comidas les gustaría hacer, pero no podían por la falta de algún utensilio”, se manifestaron algunas situaciones que complementaron la información anterior.

Las ollas fueron los utensilios más señalados como limitantes, dato a destacar si consideramos que las preparaciones con mayor cantidad de menciones son los guisos y otras comidas de olla como sopas y pucheros, tal como analizaremos más adelante.

En una familia también se hizo referencia a no poder hacer pastas caseras por no tener una máquina para tal fin. En otras dos familias se hizo referencia a la imposibilidad de hacer postres por no tener ni licuadora ni batidora. También se mencionaron los siguientes faltantes: microondas, mesada, mesa, picadora de carne, cocina, horno eléctrico y bifea.

Si bien el 86,1% de las familias refirió tener horno, se obtuvieron varios comentarios al respecto cuando se profundizó en las comidas que no podían hacer por la falta de algún equipamiento o utensilio:

*...comidas al horno pero no hay suficiente gas... (Mujer, 54 años, Primer Cordón)*

*...pastel de papa pero no anda el horno... (Mujer, 18 años, Segundo Cordón)*

*...pastel de papa pero la cocina es chica y no alcanza para todos... (Mujer, 56 años, Segundo Cordón)*

*...me gustaría poder hacer preparaciones al horno pero no tengo cocina (Mujer, 46 años, Tercer Cordón)*

*...me gustaría hacer comidas al horno, pero no funciona (Mujer, 40 años, Tercer Cordón)*

*...Cocinar en una cocina más grande, porque se cocina con leña (Mujer, 32 años, Tercer Cordón)*

De este modo, al analizar las menciones de comidas que a las familias les gustaría cocinar si no fuera por alguna limitante en su hogar, emergieron categorías generales como postres, pastas o carnes; y preparaciones específicas como cremas, fideos caseros o ravioles.

Pero sin dudas, cobra relevancia la importancia que le asignó estas familias al poder “cocinar al horno” ya sea por menciones específicas de comidas como pastel de papas, bizcochuelo, milanesa napolitana, pollo al horno, pizza, empanadas o canelones, pero especialmente por las expresiones de deseo como “me gustaría hacer comidas al horno” o la mención directa de “comidas o cosas al horno” (Tabla 38, Figura 9).

Tabla 38. Frecuencia de menciones de comidas que las familias hubieran querido hacer, pero no pudieron por falta de algún equipamiento o utensilio en el hogar. Se presentan las primeras 15 menciones.

| Comida              | Frecuencia absoluta |
|---------------------|---------------------|
| Comidas al horno    | 8                   |
| Pastel de papa      | 4                   |
| Postres             | 3                   |
| Bizcochuelo         | 3                   |
| Canelones           | 2                   |
| Asados              | 2                   |
| Carnes              | 2                   |
| Cremas              | 1                   |
| Milanesas           | 1                   |
| Pan                 | 1                   |
| Milanesa napolitana | 1                   |
| Fideos caseros      | 1                   |
| Ravioles            | 1                   |
| Fideos con tuco     | 1                   |
| Pollo al horno      | 1                   |

Fuente: Los datos corresponden a 36 registros detallados en Anexo IV, pregunta 4 de la entrevista semidirigida. La tabla se obtuvo con la aplicación del Software R como paso preliminar para graficar la correspondiente nube de palabras.

Figura 9. Gráfico de nube de palabras con las menciones de comidas que las familias hubieran querido hacer, pero no pudieron por falta de algún equipamiento o utensilio en el hogar.



*Elaboración propia a partir de Tabla 38*

Como señalan Aguirre et al. (2015, p.194), a lo largo de todo el país, cuanto más pobre es el hogar, mayor es la presencia de “comidas de olla” y menor el uso del horno que, aun estando disponible, se limita su uso por el excesivo costo que representa el combustible, especialmente el gas en garrafa. Los autores destacan que el uso del horno se prioriza para ocasiones excepcionales o fiestas, lo cual posiciona a cualquier preparación en un lujo. “Fritos y hervidos son de diario, asados y horneados, son de fiesta” (Aguirre, 2005, p.166). En este sentido, las “comidas al horno” adquieren una categoría propia –independientemente de los ingredientes involucrados en la comida– altamente valorada y deseada por las familias de nuestra muestra.

*f. Tácticas en el hogar para mejorar el acceso a los alimentos*

Siguiendo a Giard, aun en contextos de escasez también se observarán una infinidad de microexperiencias, ocultas en el anonimato de redes amistosas o locales donde muchas veces se busca inventar modestamente otros comportamientos, definir un modo de vida que oscila entre culturas y temporalidades; lo que subraya la importancia del capital simbólico y técnico depositado en las "maneras de hacer", las reglas combinatorias que asocian la inteligencia concreta, la ingeniosidad en las tareas hogareñas y la astucia creadora en la multiplicidad de las prácticas cotidianas (Giard, 1999, p.220).

En este sentido, al considerar las prácticas cotidianas que describieron las familias para hacer que la comida sea más rendidora, se reflejó la cotidianidad más compleja asociada al “hacer de comer” (*sensu* Giard) que se vislumbra en las principales “tácticas” que las familias debieron adoptar para garantizar el acceso a los alimentos, pero sin lograr autonomía, estabilidad, ni capacidad de elegir, sino simplemente restringiendo dicho acceso a “lo posible”.

*i. Prácticas para hacer que la comida sea más rendidora*

Las categorías recurrentes que se identificaron para esta dimensión fueron diversas, aunque predominaron aquellas vinculadas con el racionamiento de las porciones y la modificación en las proporciones o tipo de ingredientes utilizados para cocinar. En este contexto se manifestaron “prácticas del comer” vinculadas con la distribución intrafamiliar de los alimentos, privilegiando el acceso a los más pequeños de las familias.

*Se come menos los grandes y se guarda vianda para la noche los chicos (Mujer, 29 años, Segundo Cordón)*

*Le sirvo al mediodía un poco a los nenes, les doy un buen vaso de agua y guardo para que cenén (Mujer, 32 años, Tercer Cordón)*

La modificación de las recetas pone en juego las tácticas implementadas al momento del “hacer de comer” y se vinculan fuertemente con la frecuencia de mención

de comidas “rendidoras”. Se hizo referencia al agregado de más hidratos de carbono, como por ejemplo papas, batatas, arroz, fideos o lentejas. Esta es otra categoría ampliamente descrita por Patricia Aguirre que hace referencia a la práctica de “estirar” la comida (Aguirre, 2005, p.148). En nuestro caso, la mayoría de las tácticas para estirar la comida fueron por medio del agregado de agua, fideos, arroz o papa.

En términos de Patricia Aguirre, la presencia de “alimentos rendidores” en las “prácticas del comer” dejan en evidencia la necesidad de las familias para lograr comidas que, además de gustosas y con alta sensación de saciedad aportada por hidratos de carbono y grasas, también incluyan la comensalidad colectiva y permitan que todo el grupo familiar comparta al menos una comida al día (Aguirre, 2017, p.334).

Siguiendo la táctica de realizar preparaciones rendidoras como guisos, arroz con pollo y otras comidas “de olla”, en algunas familias se mencionó que se cocinaba en mayor cantidad “para que sobre” y se pueda comer a la noche. La categoría de sobrantes también apareció en unas pocas familias que mencionaron cocinar para guardar en el *freezer*, separar lo que sobra en “tapers” o hacer nuevas preparaciones como, por ejemplo, buñuelos.

Otra de las prácticas que realizan las familias pobres es la autoexplotación a través de aumentar la cantidad de trabajadores en el grupo familiar o reducir los gastos, pero cuando el contexto macroeconómico determina que no haya tantas probabilidades de empleo y/o cuando el costo de los alimentos es tan alto que ya se hace imposible reducir el gasto, aparecen las modificaciones en las formas de preparación, en la distribución intrafamiliar o directamente, “comiendo menos” (Aguirre, 2005, p.146).

Esto lo observamos en varias familias que tuvieron que dedicar más tiempo y energía a las cocinas con preparaciones como buñuelos o bombas de papa, siempre en reemplazo de la carne vacuna o de pollo. Una mujer dijo que ella misma amasaba “pancitos con harina” para que la comida sea más rendidora y otra mujer dijo que hacía buñuelos con “lo que sobra”. También se registraron casos más extremos donde se mencionó como táctica la disminución en el número de comidas diarias, restringiendo la alimentación a una comida al día, lo cual caracteriza una situación que denota que “comer mal” ya es un aspecto cotidiano de las familias que se cristaliza en estos relatos (Sordini, 2020; Dettano & De Sena, 2023).

En síntesis, indagar en las tácticas que utilizaron las familias para hacer que la comida sea más rendidora, por un lado, nos mostró cómo se reduce el número de comidas o porciones sistemáticamente, lo que en términos de Aguirre, representa una forma de

autoexplotación; y por el otro, que aun en contextos adversos las familias intentaron mantener la comensalidad hogareña al menos en algún momento del día sin que la concurrencia a los comedores y merenderos significara excluir por completo el momento de compartir la mesa familiar.

*ii. Alimentos/comidas que fueron sustituidos por otros alimentos o preparaciones.*

En esta dimensión también se pone en evidencia la constante precarización de las tácticas alimentarias de las familias. Las respuestas coincidieron mayormente en hacer referencia a que debieron sustituir la carne vacuna, principalmente por pollo, pero luego emergieron otras opciones o formas de preparación. Sin embargo, la opinión general puede resumirse en el comentario de uno de los entrevistados:

*Carnes por pollo, después cerdo por pollo y ahora no te dan opción. Porque no se puede comprar nada ya, la inflación... (Hombre, 47 años, Tercer Cordón)*

Como señala Arnaiz, el progresivo empobrecimiento provocado por políticas económicas de corte neoliberal tienen consecuencias directas en las “prácticas del comer” de las personas con menores recursos, quienes ven restringidas sus oportunidades para acceder a alimentos variados y de calidad (Arnaiz, 2019). En este sentido, son interesantes las referencias a la pérdida de variedad en las preparaciones, o directamente el haber dejado de lado ciertas comidas:

*Ya no hacemos pizza, por los quesos y todo lo que lleva... (Mujer, 45 años, Primer Cordón)*

*Los salpicones, los hacemos de ave y de carne. Antes teníamos la opción de hacer también de latas de pescado, ahora no, solo dos opciones. (Mujer, 56 años, Segundo Cordón)*

Estos relatos nos retrotraen a la situación alimentaria de finales del 2001, momento histórico que nos marcó el desenlace de un ciclo de medidas económicas de

corte neoliberal, en el cual se observó cómo las familias pobres –que ya venían de reemplazar frutas, verduras, carnes y lácteos por pan, papas y fideos– llegaban al final de un período de sustitución y dejaban de comer en el hogar para concurrir a los comedores comunitarios que empezaban a multiplicarse como respuesta a la crisis de ese entonces (Aguirre, 2005, p.137). En línea con este escenario, todos los motivos de sustitución de alimentos estuvieron vinculados a los altos precios de los alimentos en general.

*Carne porque solo trabajan dos personas en la casa y la plata no alcanza para comprar todo lo necesario todos los días. Lo sustituimos con legumbres. (Mujer, 63 años, Segundo Cordón)*

Es decir, en un contexto de aumento sostenido de precios, donde los alimentos están al extremo mercantilizados, es esperable que frente a la fluctuación de ingresos en los hogares se vayan restringiendo las opciones con la principal consecuencia que es la pérdida de valor nutricional en cada una de las sustituciones. Las carnes probablemente más magras -como pueden ser los cortes para milanesa- se van reemplazando con embutidos o alitas de pollo. Los lácteos directamente fueron cancelados de la alimentación ya que la sustitución por té para el desayuno o por frutas más económicas, –como se mencionó en una familia, probablemente haciendo referencia a algún postre– no compensa el valor nutricional de este grupo de alimentos.

Estos resultados se corresponden con un trabajo reciente en el cual se describen los efectos del deterioro de la capacidad de compra en los hogares (Dettano & De Sena, 2023). Aunque el Estado se haga cargo de la situación con políticas asistenciales diversas, la alimentación se precariza cada vez más y la “inestabilidad” en todos los componentes de la seguridad alimentaria emerge como la “única rutina” para estas familias (Aguirre & Diaz Córdova, 2021).

*g. Gustos, preferencias, imaginarios, significados...*

*i. Alimentos y condimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar*

Si bien es cierto que los ingresos económicos de los hogares condicionan fuertemente lo que se puede comprar para comer, no es el único factor que impone restricciones a las comidas. Desde otras perspectivas teóricas se han estudiado un conjunto de características sociales que están vinculadas a la elección de alimentos y que son lo suficientemente fuertes como para moldearlas. Bourdieu encuentra estas características en la combinación de capital cultural y económico que definirá como “gustos de necesidad” o de “libertad” (Bourdieu, 1985, como se citó en Aguirre, 2005). Fischer, en la gastroanomia del comensal moderno, por la desestructuración de los lenguajes culinarios que dejan al descubierto la paradójica relación del comensal humano como omnívoro (Fischler, 1995, como se citó en Aguirre, 2005). Patricia Aguirre lo analiza desde las representaciones que guían las elecciones y las combinaciones como verdaderas “gramáticas ocultas” de la cocina, que se manifiestan en el resultado final que es el plato de comida. Es decir, más allá de los alimentos que se consumen, “hay que explicar qué es lo que hace que –entre los productos accesibles– algunos y no otros sean elegidos para ser consumidos” (Aguirre, 2005, p.156).

Es en esta transformación del alimento en comida donde se define cierto estilo de vida, porque en las formas de preparación se ponen en juego, más allá de las prácticas en sí mismas y las tecnologías disponibles, las representaciones de la comida, el cuerpo, la salud, los géneros, y todo lo que se vincule con aquellas reglas culturales que determinan qué es comestible, quién lo puede comer, quién lo debe proveer, quién lo debe preparar, servir o quien debe disponer de las sobras y que, en definitiva, definen los estilos de vida (Aguirre, 2005, p.157). Es decir, estas son las representaciones que se transforman en “principios de incorporación” de la comida.

Como una forma de aproximarnos a estas dimensiones, se indagó sobre aquellos alimentos que se consideraron imprescindibles a la hora de cocinar. Las respuestas fueron mayormente pensadas como grupos de alimentos y las que se presentaron con mayor frecuencia fueron “carne” y “verduras” (Tabla 39, Figura 10).

Tabla 39. Frecuencia de menciones de alimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar. Se presentan las primeras 15 menciones.

| Alimentos         | Frecuencia absoluta |
|-------------------|---------------------|
| Carne             | 22                  |
| Verduras          | 22                  |
| Pollo             | 12                  |
| Cebolla           | 11                  |
| Papas             | 10                  |
| Fideos            | 9                   |
| Arroz             | 7                   |
| Zanahoria         | 6                   |
| Aceite            | 5                   |
| Morrón            | 3                   |
| Calabaza          | 2                   |
| Pastas            | 2                   |
| Puré de tomate    | 2                   |
| Tomate            | 2                   |
| Alitas (de pollo) | 1                   |

Fuente: Los datos corresponden a 124 registros detallados en Anexo IV, pregunta 2 de la entrevista semidirigida. La tabla se obtuvo con la aplicación del Software R como paso preliminar para graficar la correspondiente nube de palabras.

Figura 10. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar.



*Elaboración propia a partir de Tabla 39*

Este hallazgo, si bien resulta llamativo, ya ha sido descripto por otros autores. “Lo que debe tener toda comida, para ser ‘nuestra’ comida, es ‘carnes y verduras, y para los chicos lácteos” (Aguirre et al., 2015, p.167). Los autores argumentan que, independientemente de la región del país o el nivel de ingresos, las personas proponen una única forma de cocinar en un intento por homogeneizar la comida, como si eso nos remitiera a una sociedad más igualitaria. Detrás de estas respuestas se ocultan múltiples representaciones, desde el “deber ser” influenciado por la educación alimentaria que nos dice lo que tenemos que comer, pasando por evitar nombrar aquellos alimentos regionales propios de las comidas tradicionales de un lugar, hasta evitar mencionar aquellos alimentos que se asocian con la pobreza.

Al adentrarnos en las respuestas vinculadas con cada grupo de alimentos surgen otros aspectos muy interesantes.

Con respecto a los alimentos de origen animal, la carne vacuna ocupa el lugar central, lo que refleja la importancia que tiene este ingrediente en el imaginario colectivo de las familias. Es más, para todas/os los entrevistados, carne es “carne vacuna”,

apreciada como “el bien social por excelencia en todas las cocinas de todo el país” (Aguirre et al., 2015, p.167).

Dentro del grupo de los vegetales, cebolla y papas fueron los de mayor frecuencia de menciones seguidos por otras menciones específicas como zanahoria, morrón, calabaza tipo anco, tomate y puré de tomate, todos ingredientes característicos de preparaciones como guisos y salsas. Con apenas una mención aparecen el choclo y el apio, en coherencia con la menor frecuencia de menciones que presentaron las sopas o el puchero como otras “comidas de olla”.

Al consultar sobre los condimentos que consideraron imprescindibles a la hora de cocinar, se destacaron la sal y el orégano con la mayor frecuencia de menciones. Le siguieron pimentón y pimienta como las especias más mencionadas y luego un conjunto de saborizantes o mezclas de hierbas y especias que reiteran la presencia del orégano, así como varias menciones vinculadas con el uso de ajo y perejil (Tabla 40, Figura 11).

La importancia de los condimentos en las “prácticas del comer” cotidianas son más que evidentes y justifican toda una indagación particular que no fue contemplada en la presente tesis. Es de interés para futuras investigaciones si estos usos son propios de este grupo, si hay influencias de alguna cocina regional, si están fuertemente vinculados con la función de conservante o si su selección se restringe mayoritariamente a lógicas mercantilizadas –ya que no fueron mencionados aquellos condimentos de mayor precio en el mercado– solo por nombrar algunas dimensiones relacionadas con los principios de condimentación.

Tabla 40. Frecuencia de menciones de condimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar. Se presentan las primeras 10 menciones.

| Condimentos      | Frecuencia absoluta |
|------------------|---------------------|
| Sal              | 28                  |
| Orégano          | 14                  |
| Pimentón         | 6                   |
| Pimienta         | 6                   |
| Comino           | 4                   |
| Condimento pizza | 4                   |
| Ajo              | 2                   |
| Provenzal        | 2                   |
| Caldito verduras | 2                   |
| Perejil          | 2                   |

Fuente: Los datos corresponden a 76 registros detallados en Anexo IV, pregunta 3 de la entrevista semidirigida. La tabla se obtuvo con la aplicación del Software R como paso preliminar para graficar la correspondiente nube de palabras.

Figura 11. Gráfico de nube de palabras con las menciones de condimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar.



*Elaboración propia a partir de Tabla 40*

ii. *Alimentos preferidos, aunque no se consuman tan seguido*

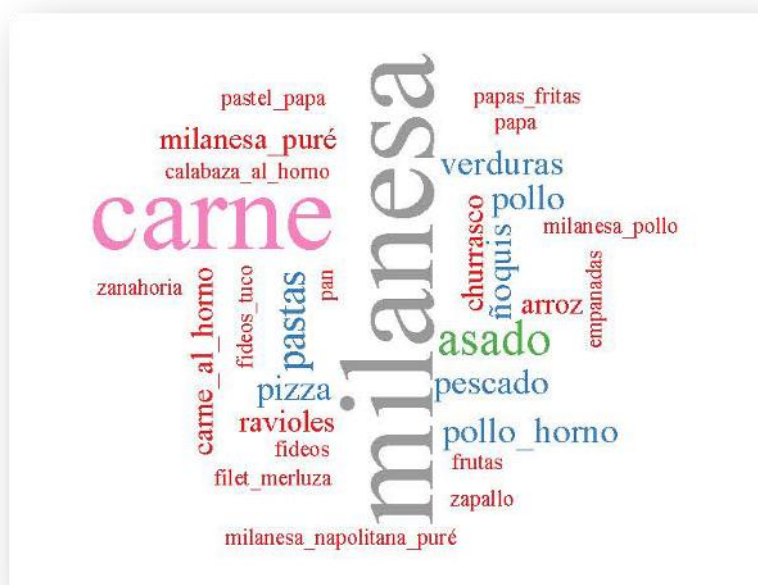
Salvo pocas menciones de pizza, pescado, verduras, frutas, fideos, arroz o el caso de una persona que dijo *no tener preferencias*, el resto de las respuestas incluyen a la carne vacuna como alimento principal, al pollo en segundo lugar; y, como forma de preparación indudable, las milanesas registraron la mayor frecuencia de menciones.

Tabla 41. Frecuencia de menciones de alimentos y comidas que se consideran preferidos, aunque no se consuman tan seguido. Se presentan las primeras 15 menciones.

| Alimentos/comidas          | Frecuencia absoluta |
|----------------------------|---------------------|
| Milanesa (de carne vacuna) | 18                  |
| Carne vacuna               | 15                  |
| Asado                      | 5                   |
| Pastas                     | 4                   |
| Ñoquis                     | 3                   |
| Pescado                    | 3                   |
| Pizza                      | 3                   |
| Pollo                      | 3                   |
| Pollo al horno             | 3                   |
| Verduras                   | 3                   |
| Arroz                      | 2                   |
| Carne al horno             | 2                   |
| Churrasco                  | 2                   |
| Milanesa con puré          | 2                   |
| Ravioles                   | 2                   |

Fuente: Los datos corresponden a 84 registros detallados en Anexo IV, pregunta 5 de la entrevista semidirigida. La tabla se obtuvo con la aplicación del Software R como paso preliminar para graficar la correspondiente nube de palabras.

Figura 12. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos/comidas que se consideran preferidos, aunque no se consuman tan seguido.



*Elaboración propia a partir de Tabla 41*

Es evidente que en la medida que avanzamos en el análisis de los datos, la carne (vacuna) emerge como el alimento central de estas familias.

Que la comida no sea considerada “comida” si no tiene carne es un concepto ampliamente desarrollado por Patricia Aguirre quien afirma que “la carne es para los argentinos ‘el alimento’ por excelencia, hasta tal punto que –desde las representaciones de la comida– se concibe ‘la’ comida (en el AMBA) como ‘carne con algo’” (Aguirre, 2005, p.133).

Según Aguirre et al. (2015) la comida que incluye a la carne como ingrediente es “buena” lo cual jerarquiza al alimento y lo posiciona como alimento “marcador” de la comida y la cocina, en tanto es referida como contundente, rendidora, rica, buena, nutritiva y aunque su precio resulte elevado para la capacidad adquisitiva de muchos hogares, desde el punto de vista de los precios relativos de los alimentos, es más barata comparada con las frutas y verduras (p.168).

Siguiendo este análisis, es realmente interesante el lugar que ocupa la milanesa como forma de preparación. Por un lado, cumple todas las condiciones para ser considerada una preparación “rendidora” y, por el otro, el hecho de ser una comida que

no puede consumirse tan seguido le otorga un valor central en los gustos de estas familias ya que aparece en las respuestas como la comida preferida con mayor frecuencia de menciones.

### *iii. Alimentos que resultan muy difíciles de comprar*

Por primera vez a lo largo de las categorías analizadas, aparecen los lácteos en un lugar de relevancia, con un total de 14 menciones si se agrupan las respuestas: lácteos, quesos, leche y yogur (Tabla 42). Es así que merece ser analizado en primer lugar aun cuando, en términos absolutos, es la carne la que aparece con la mayor frecuencia, no solo en esta tabla sino en todas las que la incluyen como hallazgo principal.

Con esto queremos enfatizar que los lácteos se han convertido en un grupo de alimentos de “lujo” y en el caso de los yogures destinados mayoritariamente al consumo infantil (Sordini, 2019) al punto tal que incluso, al interior del grupo familiar, se reconoce el lugar que ocupa, tal como lo refleja este verbatim:

*...yogures para los chicos. (Mujer, 26 años, Tercer Cordón)*

Vale la pena repetir una cita de Aguirre et al. (2015) que resume perfectamente la dinámica de las “prácticas del comer” en el hogar: “Lo que debe tener toda comida, para ser ‘nuestra’ comida, es ‘carnes y verduras, y para los chicos lácteos” (p.167). Como señalan los autores, los lácteos son considerados alimentos infantiles, marcadores de edad, incluso rechazados por los adolescentes cuando empiezan a reclamar ser tratados como adultos (p.176).

Retomando el análisis de las menciones de la “carne” a lo largo de todo este apartado, solo resta decir que con estos resultados se termina de dimensionar todo lo que significa para las familias este alimento en sus comidas. Evidentemente, es el alimento que se transforma en el “deseo marcador de los buenos tiempos” (Aguirre et al., 2015, p168), al punto que saben perfectamente que es un alimento que entra en la categoría de “muy difícil de comprar” y aun así es unánime la respuesta en cuanto a sus preferencias.

Tabla 42. Frecuencia de menciones de alimentos que resultan muy difíciles de comprar. Se presentan las primeras 15 menciones.

| Alimentos | Frecuencia absoluta |
|-----------|---------------------|
| Carne     | 49                  |
| Pollo     | 7                   |
| Frutas    | 6                   |
| Verduras  | 6                   |
| Lácteos   | 4                   |
| Pescado   | 4                   |
| Quesos    | 4                   |
| Leche     | 3                   |
| Yogures   | 3                   |
| Milanesa  | 2                   |
| Aceite    | 1                   |
| Asado     | 1                   |
| Azúcar    | 1                   |
| Cacao     | 1                   |
| Churrasco | 1                   |

Fuente: Los datos corresponden a 102 registros detallados en Anexo IV, pregunta 6 de la entrevista semidirigida. La tabla se obtuvo con la aplicación del Software R como paso preliminar para graficar la correspondiente nube de palabras.

Figura 13. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos que resultan muy difíciles de comprar.



*Elaboración propia a partir de Tabla 42*

Es inevitable no finalizar este apartado recordando que los datos de la presente tesis fueron recolectados entre los meses de julio de 2022 y mayo de 2023, cuando los precios de la mayoría de los alimentos, pero muy especialmente los de los cortes de carne vacuna, aún no se habían incrementado como lo observado a partir de noviembre de 2023. Es evidente que la situación de acceso para estas familias se habrá dificultado exponencialmente.

*iv. Significados otorgados a las comidas que se ofrecen en las organizaciones*

La mayoría de las personas respondió que las comidas (o los alimentos) que retiraban de la organización mejoraron la variedad de la alimentación de los integrantes de su familia y cuatro personas manifestaron algunas dudas y comentarios negativos en referencia a esta pregunta.

En la siguiente tabla y nube de palabras se observa que predominaron los alimentos más caros, no solo en términos económicos sino también de gustos y hábitos; se destaca la importancia otorgada a las verduras, lentejas y frutas.

Tabla 43. Frecuencia de menciones de alimentos y comidas ofrecidos por las organizaciones comunitarias. Se presentan las primeras 15 menciones.

| Alimentos/comidas ofrecidos por las organizaciones | Frecuencia absoluta |
|----------------------------------------------------|---------------------|
| Verduras                                           | 15                  |
| Carne                                              | 12                  |
| Pollo                                              | 11                  |
| Frutas                                             | 5                   |
| Ensalada de lentejas                               | 4                   |
| Guiso                                              | 4                   |
| Leche                                              | 4                   |
| Lentejas                                           | 4                   |
| Salpicón                                           | 3                   |
| Todas                                              | 3                   |
| Carne al horno                                     | 2                   |
| Fideos con tuco                                    | 2                   |
| Legumbres                                          | 2                   |
| Milanesa                                           | 2                   |
| Polenta                                            | 2                   |

Fuente: Los datos corresponden a 104 registros detallados en Anexo IV, pregunta 8 de la entrevista semidirigida. La tabla se obtuvo con la aplicación del Software R como paso preliminar para graficar la correspondiente nube de palabras.

Figura 14. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos y comidas ofrecidos por las organizaciones comunitarias.



*Elaboración propia a partir de Tabla 43*

Además de los alimentos y comidas que fueron enumerando, también surgieron comentarios vinculados con las formas de cocción o el valor nutricional de las comidas y los alimentos que se ofrecen en las organizaciones:

*La lenteja tiene mucho hierro y ayuda un montón (Mujer, 56 años, Segundo Cordón)*

*Las milanesas de carne a mis hijos les encanta y le gusta como calientan el pollo (Mujer, 32 años, Tercer Cordón)*

En las entrevistas también surgieron algunos comentarios que remarcan cierto grado de insatisfacción con respecto a las comidas ofrecidas, sentimientos de agradecimiento o temores frente a la posibilidad de manifestar disconformidad:

*...la alimentación que dan es buena, no me puedo quejar, pero en realidad para esta época es un poco pesada, siempre el arroz, los fideos, no hay cambios, no hay una buena fruta, no hay una buena comida fresca, faltan muchas cosas, yo entiendo que no se puede, porque mucha gente...y hay que agradecer lo que a uno le dan... pero realmente hay que cambiar un poco el panorama de la comida porque... por lo menos para esta fecha de verano. Despues bue, veremos en invierno. (Mujer, 52 años, Primer Cordón)*

Más allá de las cuestiones negativas y de las deficiencias en términos de nutrientes que pueda tener la oferta alimentaria que realizan las organizaciones, y que, en definitiva, sería el único tipo de comida que pueden ofrecer (Sordini, 2020), se observa que lograron diversificar las “prácticas de comer” de las familias ya que en esta pregunta aparecen por primera vez las siguientes menciones: carne de cerdo, ensalada de lentejas, ensalada de choclo, zanahoria y tomate, legumbres, limones, polenta, harina y queso de rallar.

Incluso esta posibilidad de variar la alimentación es comentada directamente por una de las familias:

*Si, las sopas, mejoran nuestra alimentación por la gran variedad de verduras que tienen. (Mujer, 23 años, Primer Cordón)*

Finalmente, y para dar paso a la sección siguiente queremos destacar el verbatim de otra familia que justamente hace referencia a las continuidades que se observaron en las “prácticas del comer” entre el hogar y las organizaciones comunitarias.

*Si, claro que mejoran porque aportan los alimentos que no puedo comprar por falta de trabajo, pero son los mismos que compraba cuando podía. (Mujer, 33 años, Primer Cordón)*

#### *h. Continuidades y discontinuidades entre el hogar y las organizaciones*

Finalmente, en este apartado se presentan los datos obtenidos a partir de las dos preguntas abiertas que incluía el cuestionario estructurado. Allí se indagaba en las comidas más habituales que se consumían en la organización comunitaria y las comidas más habituales que las familias podían cocinar en su hogar.

Para analizar este tipo de información es fundamental seleccionar una herramienta que permita sintetizar la gran cantidad de datos obtenidos pero sin perder la riqueza de la información cualitativa. Si tuviéramos que resumir los datos con frecuencias absolutas y relativas podríamos decir que, a partir de las 72 respuestas, en total, se mencionaron 52 comidas, de las cuales algunas resultaron propias de cada espacio y muchas se repitieron. En el hogar se mencionaron 34 preparaciones con sus variantes en cuanto a ingredientes mientras que en las organizaciones fueron 32 las menciones de preparaciones. En la siguiente tabla se detallan los nombres de las preparaciones y se clasifican según hayan sido referidas al hogar, a la organización o ambos.

Tabla 44. Menciones de preparaciones según hogar, organización comunitaria o ambos.

|                                | Hogar | Organización | Total |
|--------------------------------|-------|--------------|-------|
| Arroz                          | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con atun                 | 0     | 1            | 1     |
| Arroz con estofado             | 0     | 1            | 1     |
| Arroz con huevo                | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con lenteja              | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con pollo                | 1     | 1            | 2     |
| Arroz con queso                | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con tuco                 | 1     | 0            | 1     |
| Carne al horno                 | 1     | 1            | 2     |
| Carne al horno con ensalada    | 0     | 1            | 1     |
| Carne al horno con papa        | 0     | 1            | 1     |
| Carne al horno con pure        | 0     | 1            | 1     |
| Carne con lentejas             | 1     | 0            | 1     |
| Carne con verduras             | 1     | 1            | 2     |
| Churrasco de hígado            | 1     | 0            | 1     |
| Churrasquito con ensalada rusa | 0     | 1            | 1     |

|                                |   |   |   |
|--------------------------------|---|---|---|
| Compota de pera                | 1 | 0 | 1 |
| Ensalada                       | 1 | 1 | 2 |
| Estofado                       | 1 | 1 | 2 |
| Fideos                         | 1 | 1 | 2 |
| Fideos con estofado            | 0 | 1 | 1 |
| Fideos con huevo               | 1 | 0 | 1 |
| Fideos con tuco                | 1 | 1 | 2 |
| Guiso                          | 1 | 1 | 2 |
| Lentejas                       | 1 | 0 | 1 |
| Milanesa                       | 1 | 1 | 2 |
| Milanesa de pollo              | 1 | 0 | 1 |
| Milanesa de soja               | 1 | 0 | 1 |
| Omellete                       | 1 | 0 | 1 |
| Pastas                         | 1 | 1 | 2 |
| Pastel de papas                | 1 | 0 | 1 |
| Patis de lentejas con ensalada | 0 | 1 | 1 |
| Pizza                          | 1 | 1 | 2 |
| Polenta                        | 1 | 1 | 2 |
| Polenta con queso              | 1 | 0 | 1 |
| Pollo                          | 1 | 1 | 2 |
| Pollo al horno                 | 0 | 1 | 1 |
| Pollo al horno con ensalada    | 0 | 1 | 1 |
| Pollo al horno con pure        | 0 | 1 | 1 |
| Pollo con arroz                | 0 | 1 | 1 |
| Pollo con fideos               | 0 | 1 | 1 |
| Pollo con verduras             | 0 | 1 | 1 |
| Puchero                        | 1 | 0 | 1 |
| Ravioles                       | 1 | 1 | 2 |
| Ravioles con pollo             | 0 | 1 | 1 |
| Ravioles con tuco              | 0 | 1 | 1 |
| Salpicon de carne              | 0 | 1 | 1 |
| Salpicon de pollo              | 0 | 1 | 1 |
| Sopa                           | 1 | 0 | 1 |
| Tarta                          | 1 | 0 | 1 |
| Tortilla                       | 1 | 0 | 1 |

|                 |    |    |    |
|-----------------|----|----|----|
| Zapallo relleno | 1  | 0  | 1  |
| Total           | 34 | 32 | 66 |

*Elaboración propia*

Como primer análisis se puede destacar que las comidas que se mencionaron en ambos espacios son arroz con pollo, carne al horno, carne con verduras, ensalada, estofado, fideos, fideos con tuco, guiso, milanesa, pastas, pizza, polenta, pollo y ravioles.

En la siguiente tabla, se muestran los totales de menciones por cada preparación y ámbito.

Tabla 45. Menciones de totales por preparaciones según hogar y organización comunitaria.

|                                | Hogar | Organización | Total |
|--------------------------------|-------|--------------|-------|
| Arroz                          | 2     | 0            | 2     |
| Arroz con atun                 | 0     | 1            | 1     |
| Arroz con estofado             | 0     | 3            | 3     |
| Arroz con huevo                | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con lenteja              | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con pollo                | 2     | 4            | 6     |
| Arroz con queso                | 1     | 0            | 1     |
| Arroz con tuco                 | 1     | 0            | 1     |
| Carne al horno                 | 1     | 1            | 2     |
| Carne al horno con ensalada    | 0     | 2            | 2     |
| Carne al horno con papa        | 0     | 1            | 1     |
| Carne al horno con pure        | 0     | 2            | 2     |
| Carne con lentejas             | 1     | 0            | 1     |
| Carne con verduras             | 1     | 1            | 2     |
| Churrasco de hígado            | 1     | 0            | 1     |
| Churrasquito con ensalada rusa | 0     | 2            | 2     |
| Compota de pera                | 1     | 0            | 1     |
| Ensalada                       | 8     | 6            | 14    |
| Estofado                       | 1     | 2            | 3     |
| Fideos                         | 11    | 1            | 12    |
| Fideos con estofado            | 0     | 6            | 6     |

|                                |     |     |     |
|--------------------------------|-----|-----|-----|
| Fideos con huevo               | 1   | 0   | 1   |
| Fideos con tuco                | 12  | 8   | 20  |
| Guiso                          | 43  | 26  | 69  |
| Lentejas                       | 4   | 0   | 4   |
| Milanesa                       | 11  | 5   | 16  |
| Milanesa de pollo              | 3   | 0   | 3   |
| Milanesa de soja               | 1   | 0   | 1   |
| Omellete                       | 1   | 0   | 1   |
| Pastas                         | 2   | 3   | 5   |
| Pastel de papas                | 1   | 0   | 1   |
| Patis de lentejas con ensalada | 0   | 1   | 1   |
| Pizza                          | 5   | 1   | 6   |
| Polenta                        | 3   | 2   | 5   |
| Polenta con queso              | 1   | 0   | 1   |
| Pollo                          | 3   | 6   | 9   |
| Pollo al horno                 | 0   | 1   | 1   |
| Pollo al horno con ensalada    | 0   | 2   | 2   |
| Pollo al horno con pure        | 0   | 3   | 3   |
| Pollo con arroz                | 0   | 1   | 1   |
| Pollo con fideos               | 0   | 1   | 1   |
| Pollo con verduras             | 0   | 2   | 2   |
| Puchero                        | 3   | 0   | 3   |
| Ravioles                       | 1   | 1   | 2   |
| Ravioles con pollo             | 0   | 1   | 1   |
| Ravioles con tuco              | 0   | 1   | 1   |
| Salpicon de carne              | 0   | 2   | 2   |
| Salpicon de pollo              | 0   | 5   | 5   |
| Sopa                           | 7   | 0   | 7   |
| Tarta                          | 1   | 0   | 1   |
| Tortilla                       | 1   | 0   | 1   |
| Zapallo relleno                | 1   | 0   | 1   |
| Total                          | 138 | 104 | 242 |

*Elaboración propia*

Se observa que las comidas con más menciones fueron guiso, fideos con tuco, milanesa, ensalada, fideos, pollo, arroz con pollo, pizza, pastas y polenta en ambos espacios; sopa exclusivamente en el hogar mientras que fideos con estofado y salpicón de pollo en las organizaciones.

Dada la extensión de la tabla, es poco claro diseñar un gráfico. Lo que se podría proponer es pensar una reagrupación de preparaciones, eliminando las variaciones en ingredientes pero sin perder las variaciones entre ámbitos de consumo. Una propuesta podría ser la siguiente tabla y su respectivo gráfico de barras agrupadas.

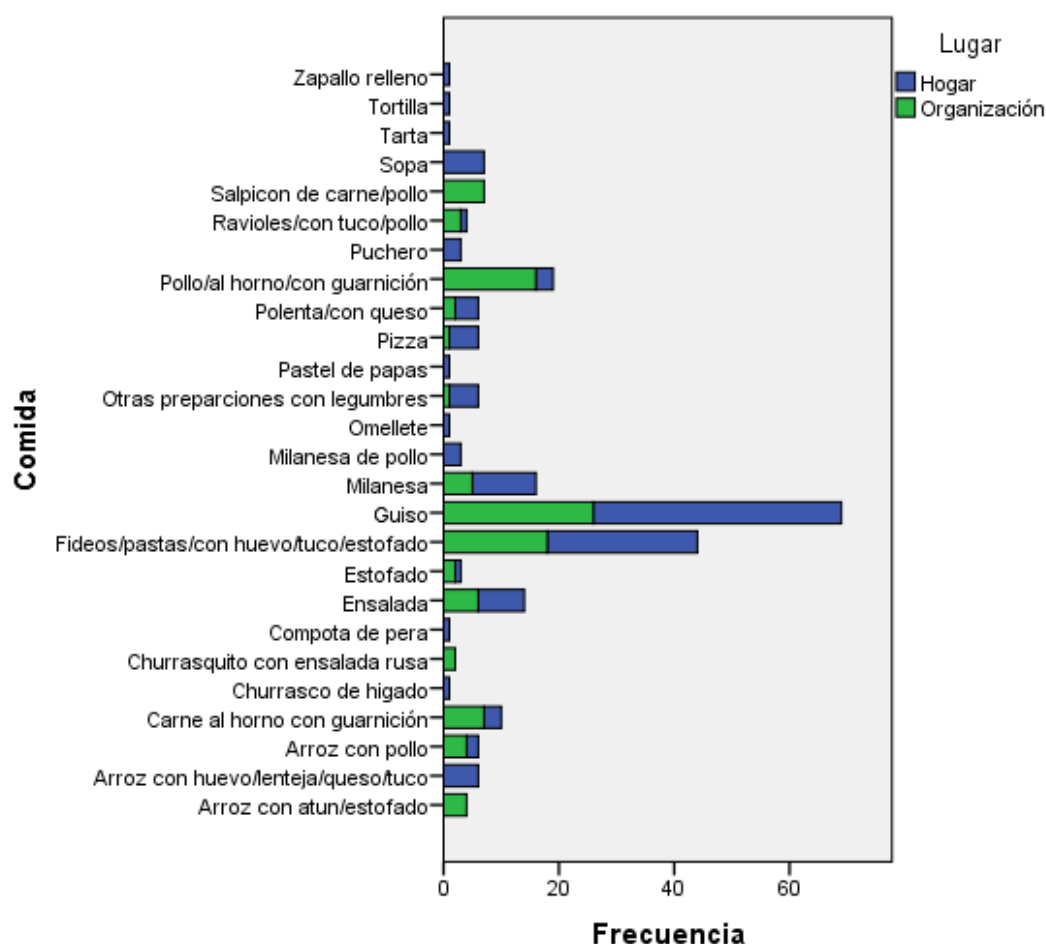
Tabla 46. Menciones totales por preparaciones reagrupadas según hogar y organización comunitaria.

|                                       | Hogar | Organización | Total |
|---------------------------------------|-------|--------------|-------|
| Arroz con huevo/lenteja/queso/tuco    | 6     | 0            | 6     |
| Arroz con atun/estofado               | 0     | 4            | 4     |
| Arroz con pollo                       | 2     | 4            | 6     |
| Carne al horno con guarnición         | 3     | 7            | 10    |
| Churrasco de hígado                   | 1     | 0            | 1     |
| Churrasquito con ensalada rusa        | 0     | 2            | 2     |
| Compota de pera                       | 1     | 0            | 1     |
| Ensalada                              | 8     | 6            | 14    |
| Estofado                              | 1     | 2            | 3     |
| Fideos/pastas/c/huevo/ tuco/ estofado | 26    | 18           | 44    |
| Guiso                                 | 43    | 26           | 69    |
| Milanesa                              | 11    | 5            | 16    |
| Milanesa de pollo                     | 3     | 0            | 3     |
| Omlette                               | 1     | 0            | 1     |
| Pastel de papas                       | 1     | 0            | 1     |
| Otras preparaciones con legumbres     | 5     | 1            | 6     |
| Pizza                                 | 5     | 1            | 6     |
| Polenta/con queso                     | 4     | 2            | 6     |
| Pollo/al horno/con guarnición         | 3     | 16           | 19    |
| Puchero                               | 3     | 0            | 3     |
| Ravioles/con tuco/pollo               | 1     | 3            | 4     |

|                         |     |     |     |
|-------------------------|-----|-----|-----|
| Salpicon de carne/pollo | 0   | 7   | 7   |
| Sopa                    | 7   | 0   | 7   |
| Tarta                   | 1   | 0   | 1   |
| Tortilla                | 1   | 0   | 1   |
| Zapallo relleno         | 1   | 0   | 1   |
| Total                   | 138 | 104 | 242 |

*Elaboración propia*

Figura 15. Menciones totales por preparaciones reagrupadas según hogar y organización comunitaria.



*Elaboración propia a partir de tabla 46*

Como se observa, la estadística clásica nos muestra correctamente que las preparaciones más frecuentes en ambos espacios son el guiso y los fideos con algún acompañamiento. Luego, con mayor frecuencia en las organizaciones, se observa el pollo

y la carne con alguna guarnición, generalmente al horno. Sin embargo, este análisis poco nos informa de cómo se conectan estas preparaciones y cuál es la red que se establece entre el hogar y la organización, en tanto nos interesa pensar este proceso, no como situaciones dicotómicas, sino como un *continuum* donde las conexiones que se identifican reflejan mucho más que dos conjuntos de hechos dispares. Es por ello que hemos optado por la teoría de grafos y su enfoque relacional para descubrir las conexiones de alimentos y comidas entre los hogares y los comedores o merenderos.

Para ello, se procede a elaborar una tabla en la cual se definen los nodos y las aristas. Los nodos serán el hogar, la organización comunitaria y todos los nombres de las comidas. Las aristas se definen como la conexión entre cada nodo. En el Anexo V se presenta una tabla resumida con todos los nodos y la cantidad de conexiones entre cada uno.

Una vez cargados los datos, el primer paso es seleccionar una distribución que permita visualizar de la manera más clara posible la disposición de los nodos. En nuestro caso, el grafo se obtuvo a partir de ejecutar 3 distribuciones: *OpenOrd*, luego *Noverlap* (speed 3.0; ratio 1.2; margin 5.0) y por último, la función Expansión que se repitió 4 veces para separar los nodos.

Desde la perspectiva del ARS, la relación de centralidad de un nodo en la red define la importancia de ese nodo en el grafo. El concepto de centralidad se refiere a la posición de los nodos en las redes, y la centralización al conjunto de la estructura de una red. Para valorar adecuadamente los componentes del grafo hemos aplicado dos medidas de centralidad que son las más comúnmente utilizadas en el ARS:

- Centralidad de grado (degree centrality).
- Centralidad de intermediación (betweenness centrality).

La centralidad de grado permite medir el número de lazos de un nodo en la red. Cuanto más conectado esté un nodo mayor será su importancia.

La intermediación permite medir si un nodo se encuentra entre otros dos nodos en la red y refleja el nivel de influencia de un nodo en el contexto de la red, al establecer conexiones entre los grupos. Es decir, la intermediación es la frecuencia con la cual un nodo se encuentra entre un par de otros nodos, en el camino más corto conectando a ellos.

También se calcularon los parámetros de distancia de grafo que resumen la distancia media de grafo entre todos los pares de nodos. Por definición, los nodos conectados tiene distancia de 1 y el diámetro es la distancia de grafo más larga entre los dos nodos más alejados de la red.

Finalmente, se calcularon las métricas de Modularidad que permiten particionar la red y “detectar comunidades”.

En términos simples, una comunidad es un grupo de nodos que tienen una alta densidad de conexiones entre ellos, pero una baja densidad de conexiones con nodos fuera del grupo. La detección de comunidades trata de encontrar esos conjuntos de nodos que están más conectados entre sí que con el resto del grafo (Carazo & Amat Rodrigo, 2023).

Como era de esperarse, el sistema identificó dos comunidades, una correspondiente al hogar y otra a la organización comunitaria. En este tipo de redes, los valores de densidad y coeficientes de clustering resultan bajos ya que los nodos no están completamente conectados unos con otros. Una vez más queda justificado para nuestro caso que las métricas más útiles serán aquellas que marcan la centralidad de grado e intermediación, ya que a partir de ellas vemos la centralidad que adquieren los nodos que representan a las comidas.

Lo interesante del grafo es que el algoritmo utilizado permite detectar comunidades con solapamiento, es decir, subgrupos donde los nodos pueden formar parte de más de una comunidad (Palacio Niño, 2013). Es decir, el grafo realiza una clasificación -que no es totalmente excluyente- a partir de la identificación de las aristas que cumplen la condición de puente entre cualquier par de nodos. Estos nodos serán los que se visualicen en el centro de la red con valores de intermediación mayores; y lo que para investigaciones con otros objetivos sería una desventaja –y en esos casos se podrían seguir aplicando otros métodos para ir eliminando los puentes y obteniendo comunidades claramente diferenciadas– en nuestro caso es una estrategia que nos permite visualizar aquellas comidas que se identifican tanto como propias de los hogares como de las organizaciones comunitarias.

Tabla 47. Estadísticos de resumen para la visión general de la red y detección de comunidades (54 nodos, 242 aristas).

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Centralidad de grado (degree centrality) | 8.963 |
| Diámetro de red                          | 4     |
| Densidad de grafo                        | 0.169 |
| Modularidad                              | 0.215 |

*Elaboración propia*

Tabla 48. Lista de las 14 comidas con mayores medidas de centralidad estimadas

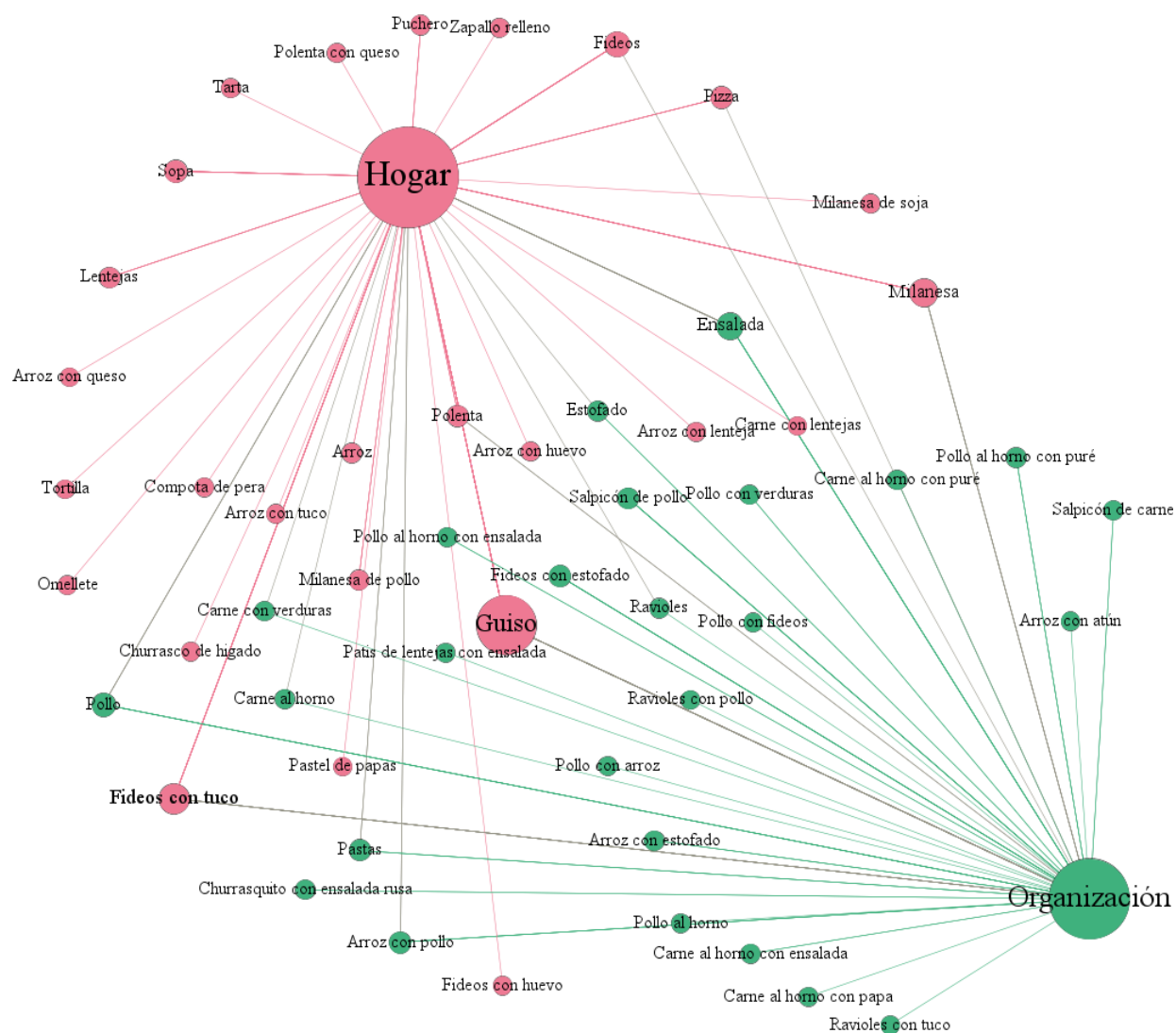
|                     | Centralidad de grado<br>(degree centrality) | Centralidad de<br>intermediación<br>(betweenness centrality) |
|---------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Guiso*              | 69                                          | 324,188                                                      |
| Fideos con tuco*    | 20                                          | 27,837                                                       |
| Milanesa*           | 16                                          | 15,948                                                       |
| Ensalada#           | 14                                          | 13,919                                                       |
| Pollo#              | 9                                           | 5,219                                                        |
| Fideos*             | 12                                          | 3,190                                                        |
| Arroz con pollo#    | 6                                           | 2,320                                                        |
| Pastas#             | 5                                           | 1,740                                                        |
| Polenta*            | 5                                           | 1,740                                                        |
| Pizza*              | 6                                           | 1,450                                                        |
| Estofado#           | 3                                           | 0,580                                                        |
| Carne al horno#     | 2                                           | 0,290                                                        |
| Carne con verduras# | 2                                           | 0,290                                                        |
| Ravioles#           | 2                                           | 0,290                                                        |

\* Comida clasificada en la comunidad **Hogar**

# Comida clasificada en la comunidad **Organización**

*Elaboración propia*

Figura 16. Red de conexiones entre las comidas, el hogar y la organización comunitaria



*Elaboración propia*

El primer aspecto relevante es la centralidad que adquiere la preparación de guisos en el ámbito del hogar y su continuidad en las organizaciones. Lo mismo sucede con las milanesas, preparación altamente valorada desde las distintas categorías de análisis.

Así, se evidencia el guiso como preparación característica de los hogares y frecuente en los comedores, los cuales, siguiendo las mismas lógicas y restricciones de los hogares, deben optimizar el combustible y los utensilios disponibles. Incluso, se

convierte en una preparación estratégica para satisfacer la demanda en función del número de raciones diarias que deban cubrir.

En el caso de las milanesas o los fideos con tuco, son comidas propias de los hogares pero que se repiten en las organizaciones en tanto reconocen los gustos y hábitos de las familias y buscan reproducir estas prácticas del comer remarcando la continuidad entre los dos ámbitos de consumo.

Luego aparecen las preparaciones realizadas al horno o con pollo como ingrediente principal y ahí se pone de manifiesto cómo los comedores son los que con los pocos ingredientes disponibles y la carne a la cual tienen mayor acceso van variando las formas de preparación a fin de dar diversidad en las comidas diarias. Como se observó en los hogares son pocas las menciones al uso o preferencia por la carne de pollo, solo aparece cuando justamente se valora la comida en las organizaciones. En cambio, para dichas organizaciones el pollo es el ingrediente principal que se ofrece en porciones con guarnición cuando hay suficiente para todas las familias o de manera combinada con otros ingredientes en salpicones, estofados o arroz. Y lo que en un primer momento podría aparecer como una discontinuidad entre los ámbitos de consumo, realmente se convierten en una continuidad muy marcada en tanto las preparaciones realizadas al horno fueron muy valoradas por la mayoría de las familias.

Finalmente, el grafo permite visualizar fácilmente las discontinuidades que se observan entre los hogares y las instituciones a partir de los nodos con bajos valores de intermediación, es decir, aquellos que quedan sin conexiones entre los nodos hogar y organización.

En conclusión, si bien se llega a resultados similares con la estadística clásica versus el uso de grafos, se destaca que esta ilustración permite tener una descripción rápida de las preparaciones propias de cada ámbito y de aquellas que son compartidas y que, según la frecuencia mayor o menor en cada espacio, son clasificadas como pertenecientes a una comunidad o a la otra, con la ventaja que visualmente se mantiene el contexto y da cuenta de las continuidades y discontinuidades en las “prácticas del comer” de estas familias.

## VI Conclusiones

El objetivo general que planteamos para la presente tesis fue describir las continuidades y discontinuidades que se cristalizan en las “prácticas del comer” entre los hogares y los comedores y merenderos comunitarios a los que concurren las familias del Municipio de La Matanza.

Indagar acerca de las “prácticas del comer” propias de los hogares que se continúan en los comedores y merenderos comunitarios y cuáles son las “prácticas del comer” que se identifican como exclusivas del espacio colectivo nos permitió caracterizar las “cocinas” y “comidas” en cada ámbito.

Para ello se diseñaron instrumentos de recolección de datos que nos permitieron identificar el tipo de alimentos, bebidas, condimentos y formas de preparación de las familias según el ámbito donde se desarrollen.

Como se fue detallando, en la medida que avanzamos en el análisis de los datos, la carne (vacuna) emergió como el alimento central de estas familias y el pollo como la forma de sustitución parcial y progresiva, lo que en términos de Fischler (1995) se da tanto como una forma de complementación del producto antiguo o como una forma de diversificación a partir de la oferta de comidas realizada por los comedores comunitarios. Sin embargo, no fueron los alimentos en sí mismos los que trazaron las discontinuidades entre los ámbitos sino las cuestiones vinculadas con la preparación de comidas.

En el ejercicio de distinguir cómo se manifestaban las diferencias entre las “prácticas del comer” en los hogares y los comedores y merenderos y cuáles eran las situaciones que generaron estas continuidades y discontinuidades, la disponibilidad de combustible para cocinar en el hogar y la infraestructura de las cocinas de los hogares fueron factores centrales para el análisis de las tácticas que se implementaron para diversificar las comidas diarias y recuperar “prácticas del comer” preferidas en el hogar, dejando en evidencia la cuestión social de la pobreza como factor central y evidente de las continuidades que se observaron en los dos ámbitos de consumo.

Por lo tanto, frente al costo que representa para estas familias tener que cocinar con gas de garrafa, acceder a estas organizaciones comunitarias representó un ahorro de energía significativo sumado a que fueron un medio para subsanar las deficiencias en la infraestructura del hogar vinculadas con el funcionamiento del horno o la falta de algunos

utensilios o mayor espacio para cocinar porciones que sean suficientes para todo el grupo familiar.

En este sentido, las “comidas al horno” adquirieron una categoría propia, altamente valorada y deseada por las familias de nuestra muestra, al punto tal que resultaría imposible separarla del análisis de los significados que adquieren las “prácticas del comer” tanto en los hogares como en estos tipos de organizaciones comunitarias, donde las preparaciones al horno resultaron ser lo deseado por la mayoría de las familias independientemente de cuáles fueran los ingredientes involucrados. Esto quedó claramente representado en la importancia que adquirieron las preparaciones al horno ofrecidas por los comedores comunitarios que lograron cumplir la función esencial de todo sistema culinario que es resolver la paradoja del omnívoro (*sensu* Fischler) en tanto garantizaron la aceptación de las comidas aun cuando el ingrediente más valorado –como lo es la carne vacuna– fuera reemplazado por carne de pollo.

Desde el punto de vista metodológico, queremos resaltar dos aspectos importantes.

En primer lugar, al considerar el momento de la recolección de los datos, la decisión de implementar los cuestionarios y entrevistas por medio de una red social como *WhatsApp* ha representado ventajas considerables:

- La mayoría de las respuestas fueron recibidas dentro de las primeras dos horas de ser enviadas las preguntas, de modo que la relación asincrónica que se establece entre el entrevistador y entrevistado no generó pausas en la comunicación.

- La posibilidad de enviar audios de *WhatsApp* generó respuestas mucho más espontáneas y no tan esquemáticas como las que fueron enviadas en formato de texto.

- Las familias no tuvieron que recibirnos en sus hogares ni sentirse observadas/os si hubiéramos realizado la entrevista en los comedores, de modo que se minimizó la invasión de la privacidad y se aseguró la confidencialidad de la información brindada.

En segundo lugar, adoptar estrategias diversas para analizar los datos y, especialmente, el análisis de redes sociales por medio de la confección de grafos nos permitió describir y descubrir las conexiones de las comidas entre los hogares y los comedores y visibilizar las continuidades y discontinuidades que planteamos como punto de partida para este trabajo de tesis.

Pero más allá de la descripción de los alimentos y las preparaciones observadas en los hogares y los espacios comunitarios, el contexto socioeconómico de las últimas décadas, caracterizado por una persistente caída de ingresos y del empleo –lo cual

representa para estos sectores situaciones de precarización cada vez más marcadas– es necesario hacer mención a la complejidad del panorama político-económico-social a partir del cambio de gobierno en diciembre de 2023 –momento a partir del cual se empieza a escribir este apartado de conclusiones. Si se considera que las tácticas alimentarias realizadas por las familias ya describían una situación de inestabilidad alimentaria persistente; la evolución y resignificación de dichas tácticas resulta un tema a destacar y a profundizar en futuros relevamientos, en tanto se presentan como el punto de partida para afrontar situaciones mucho más complejas en un futuro inmediato, en un contexto de suspensión de programas sociales y alimentarios, suspensión de ayudas para los comedores alimentarios –incluyendo la eliminación de los subsidios a los servicios básicos de agua, gas y energía eléctrica– aumento exorbitante de los precios de los alimentos y caída significativa del poder adquisitivo, solo por mencionar los aspectos más evidentes de la situación del país.

Es así que resulta alarmante ya que en algunas familias las tácticas se limitaban a la reducción del número de comidas por día, el racionamiento de las porciones hasta lo impensado, priorizando el acceso a los más pequeños de la familia, especialmente entre aquellas familias que correspondían al tercer cordón del municipio; mientras que en algunas familias con “mejores” posibilidades se implementaron prácticas vinculadas con el aumento en la proporción de algún ingrediente rico en hidratos de carbono, como por ejemplo papas, arroz o fideos, para “estirar” la preparación y hacerla más “rendidora”.

Como se mencionó anteriormente, los relatos de muchas familias nos han remitido a la situación alimentaria de finales del 2001, momento histórico caracterizado por el desenlace de un ciclo de medidas económicas de corte neoliberal, en el cual se observó cómo las familias pobres –que tal como señala Aguirre (2005) ya venían de reemplazar frutas, verduras, carnes y lácteos por pan, papas y fideos– llegaban al final de un período de sustitución y dejaban de comer en el hogar para concurrir a los comedores comunitarios que empezaban a multiplicarse como respuesta a la crisis de ese entonces. Pero en el contexto actual, con comedores comunitarios que enfrentan las mismas restricciones que el total de la población surgen nuevos interrogantes: ¿cuáles serán las dinámicas que permitirán a la sociedad reorganizarse? ¿cómo se articularán los diversos actores sociales para reacomodar el funcionamiento de las organizaciones comunitarias a los nuevos escenarios de crisis? ¿emergerán nuevos actores que permitirán la continuidad de estos espacios? ¿será posible la continuidad del funcionamiento de estas organizaciones?

Una vez más, el país enfrenta un contexto donde las decisiones políticas priorizan a ciertos sectores privilegiados y así, cuestiones tan básicas como la alimentación, la salud y la educación, se presentan cada vez más mercantilizadas y diseñadas para ser un lujo a disfrutar por unos pocos.

## Fuentes secundarias

- Argentina.gob.ar. (2020). *Población urbana en Argentina*. Argentina.gob.ar.  
[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/poblacion\\_urbana\\_dnp.pptx .pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/poblacion_urbana_dnp.pptx.pdf)
- Argentina.gob.ar. (2024). *Municipio de La Matanza*. Argentina.gob.ar. Recuperado 11 de enero de 2024, de  
<https://www.argentina.gob.ar/buenosaires/matanza#:~:text=Partido%3A%20La%20Matanza.,Madero%20y%20Virrey%20del%20Pino.>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2023a). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022: resultados definitivos: indicadores demográficos por sexo y edad* (1.<sup>a</sup> ed.). Instituto Nacional de Estadística y Censos, INDEC.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2023b). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022: Condiciones habitacionales de la población, los hogares y las viviendas* (1.<sup>a</sup> ed.). Instituto Nacional de Estadística y Censos, INDEC.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2023c). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022: educación* (1.<sup>a</sup> ed.). Instituto Nacional de Estadística y Censos, INDEC.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2023d). *Censo 2022 (resultados definitivos)*. INDEC Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.  
<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-165>
- ReNaBaP. (2023). *Monitor de barrios populares*. Observatorio de barrios populares. Recuperado 11 de enero de 2024, de  
<https://www.argentina.gob.ar/desarrollosocial/renabap/observatorio-de-barrios-populares>

## Bibliografía

- Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: Qué comen los argentinos que comen* ([1a ed.]). Ciepp; Miño y Dávila.
- Aguirre, P. (2010). *Ricos flacos y gordos pobres: La alimentación en crisis* (1. ed). Capital Intelectual.
- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Lugar Editorial.
- Aguirre, P., Díaz Córdova, D., & Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en Argentina Hoy*. Sociedad Argentina de Pediatría.
- Aguirre, P., & Díaz Córdova, D. (2021). 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), 119-133. <https://doi.org/10.5209/raso.77894>
- Arnaiz, M. G. (2019). Itinerarios alimentarios em contextos de precarización: Otras formas de comer, otras formas de vivir. En M. L. M. Bosi, S. D. Prado, & L. Amparo-Santos (Eds.), *Cidade, corpo e alimentação: Aproximações interdisciplinares* (pp. 257-277). EDUFBA. <https://doi.org/10.7476/9786556300108>
- Aziz, N. D., Nawawi, A. H., & Ariff, N. R. M. (2018). *AicQoL2018PerhentianIsland: 6th AMER International conference on Quality of Life, Perhentian Island Resort, Malaysia, 03-04 Mar 2018: abstracts*.
- Bampton, R., & Cowton, C. (2002). The E-Interview. *Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research*, 3(2), 12.
- Carazo, F., & Amat Rodrigo, J. (2023, abril). *Detección de comunidades en grafos y redes con python*. Ciencia de datos. <https://cienciadedatos.net/documentos/pygml02-detecion-comunidades-grafos-redes-python>
- Cattáneo, A. (2002). Alimentación, salud y pobreza: La intervención desde un programa contra la desnutrición. *Arch.argent.pediatr*, 100(3), 222-232.
- Certeau, M. de. (1996). *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
- Chiara, M., & Di Virgilio, M. M. (2017). Conceptualizando la gestión social. En M. Chiara & M. M. Di Virgilio (Eds.), *Gestión de la política social: Conceptos y herramientas* (pp. 53-86). Universidad Nacional de General Sarmiento.
- Clemente, A. (Ed.). (2010). *Necesidades sociales y programas alimentarios: Las redes de la pobreza*. Espacio Editorial.
- De Castro, J. (2019). *Geopolítica del hambre: Ensayo sobre los problemas de la alimentación y la población del mundo* (1.ª ed.). De la UNLa. <https://doi.org/10.18294/9789874937421>
- De Sena, A. (2015). Multi-método: Un bosquejo sobre su sentido y organización. En *Caminos cualitativos: Aportes para la investigación en ciencias sociales* (1. ed, pp. 141-164). Eds. CICCUS.
- De Sena, A. (2020). ¿Cómo se está viviendo esta cuarentena en La Matanza? *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 150.
- De Sena, A., & Bareiro Gardenal, F. (2019). Sobre habitabilidad en La Matanza. *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 145.
- De Sena, A., & Dettano, A. (2022). Una tipología posible de comedores, merenderos y otras formas de organizar la gestión del comer en contextos de pandemia en Buenos Aires. En *Sensibilidades, subjetividades y pobreza en América Latina* (1a edición, pp. 15-44). CLACSO.

- De Sena, A., & Lisdero, P. (2015). Etnografía virtual: Aportes para su discusión y diseño. En A. De Sena, *Caminos cualitativos: Aportes para la investigación en ciencias sociales* (1. ed, pp. 71-99). Eds. CICCUS.
- De Sena, A., Val, M. A., Dettano, A., Lazarte, M. B., & Bareiro Gardenal, F. (2020). *Aproximaciones a la cuestión social en La Matanza: Algunas dimensiones para su análisis* (1a ed). Universidad Nacional de La Matanza.
- Dettano, A. (2022). Una matriz hibridada para el análisis de comedores y merenderos comunitarios en La Matanza. En *El comer intervenido: De continuidades y actualizaciones en pandemia* (1.ª ed., pp. 135-163). Estudios Sociológicos Editora.
- Dettano, A., & De Sena, A. (2023). La compra de alimentos en el Municipio de La Matanza: una mirada preliminar. *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 176.
- Díaz Córdova, D. (2016). Novedades metodológicas aplicadas a la antropología alimentaria: Modelos basados en agentes y redes sociales. *Salud Colectiva*, 12(4), 635.  
<https://doi.org/10.18294/sc.2016.1008>
- Díaz De Rada, V., & Palacios Gómez, J. L. (2013). Comparación de las tasas de respuesta en el uso combinado de modalidades de encuesta. *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*. <https://doi.org/10.5477/cis/reis.141.159>
- Faracce Macia, C., & Mairano, M. V. (2021). El comer en el siglo XXI: Una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram. *Aposta: Revista de ciencias sociales*, 90, 32-47.
- Faracce Macia, C. (2022). Intervenciones nacionales, provinciales y municipales en los comedores y merenderos del Partido de La Matanza. *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 163.
- Figueroa, M. E., López, A. M., Pérez, T. A., & Oharriz, E. (2018). Alimentación autóctona y saludable en organizaciones comunitarias de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. *Dieta (B.Aires)*, 36(165), 16-21.
- Fischler, C. (1995). *El (H)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo* (M. Merlino, Trad.). Anagrama.
- Garrote, N. (1997). Una propuesta para el estudio de la alimentación: Las estrategias alimentarias. En M. Alvarez & Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (Eds.), *Antropología y práctica médica: La dimensión sociocultural de la salud-enfermedad* (pp. 77-98).
- Giard, L. (1999). Hacer de comer. En M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, & A. Pescador, *La invención de lo cotidiano* (pp. 151-255). Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente.
- Hernández Sampieri, R., & Fernandez-Collado, C. F. (2014). *Metodología de la investigación* (P. Baptista Lucio, Ed.; Sexta edición). McGraw-Hill Education.
- Hintze, S. (1997). Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario. En *Procesos socioculturales y alimentación* (pp. 11-33). Ediciones del Sol.
- Huergo, J., & Butinof, M. (2012). La organización diaria del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina. *Revista española de nutrición comunitaria = Spanish journal of community nutrition*, 18(4), 211-217.
- Ibáñez, I. D., & Huergo, J. (2016). Un acercamiento a la(s) experiencia(s) infantil(es) en relación al habitar y comer en contextos de socio-segregación urbana. *Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación*, 130, 53-70.  
<https://doi.org/10.16921/chasqui.v0i130.2527>
- Lava, M. del P. (2014). Un recorrido posible por las políticas alimentarias. El caso de los programas y planes nacionales argentinos desde la década del ochenta hasta la actualidad. En A. De Sena, *Las políticas hechas cuerpo y lo social devenido emoción*:

- Lecturas sociológicas de las políticas sociales* (pp. 73-98). Estudios Sociológicos Editora.
- Mairano, M. V. (2022). Extensión universitaria y actividades en torno al comer en el Partido de La Matanza. *SÍNTESIS CLAVE Boletín informativo*, 164.
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Secretaría de Gobierno de Salud. (2019). 2° *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). Indicadores priorizados. Septiembre 2019*. <https://fagran.org.ar/documentos/seccion/organismos-nacionales/2020/01/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2/>
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado* (1. ed). CIESAS [u.a.].
- Mombrú Ruggiero, A. (2017). *MetodologíaS y EpistemologíaS de la Investigación*. L.J.C. Ediciones.
- Mombrú Ruggiero, A. (2019). *Metodología y Herramientas Metodológicas. Una decisión epistemológica, un fundamento filosófico*. L.J.C. Ediciones.
- Municipio de La Matanza. (2024). *Localidades*. Municipio de La Matanza. Recuperado 11 de enero de 2024, de <https://www.lamatanza.gov.ar/matanza>
- Murthy, D. (2008). Digital Ethnography: An Examination of the Use of New Technologies for Social Research. *Sociology*, 42(5), 837-855. <https://doi.org/10.1177/0038038508094565>
- Palacio Niño, J. O. (2013). *Detección de comunidades en redes: Algoritmos y aplicaciones* [Universidad de Granada E.T.S. de Ingeniería Informática y de Telecomunicaciones Departamento de Ciencias de la Computación e Inteligencia Artificial]. <http://rgdoi.net/10.13140/RG.2.2.15213.82400>
- Plan Nacional Argentina contra el Hambre, n.º 8 (2020). [https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit\\_accion\\_files/10027.pdf](https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/10027.pdf)
- Pasarin, L., & Teves, L. S. (2020). Estrategias Alimentarias de Unidades Domésticas Vulnerables en Sectores Periurbanos de la Provincia de Buenos Aires (Argentina). Aportes al Diseño y la Gestión de Organizaciones Locales y Políticas Públicas Actuales. *Interações: Sociedade e as novas modernidades*, 38, 138-161. <https://doi.org/10.31211/interacoes.n38.2020.a5>
- Pérez, S. M. (2010). Evaluación de un programa de fortalecimiento nutricional y familiar a partir de las estrategias familiares de vida. *Estudios económicos*, 27(55), 67-88. <https://doi.org/10.52292/j.estudecon.2010.859>
- Poulain, J.-P., & Medina, F. X. (2019). *Sociologías de la alimentación: Los comensales y el espacio social alimentario*. <https://elibro.net/ereader/elibrodemo/106129>
- Quattrini, D. (2018). Entrevistas por WhatsApp. Algunas reflexiones teóricas-metodológicas sobre las sensibilidades de los emprendedores dinámicos. En C. Gandía, G. Vergara, P. Lisdero, R. Cena, & D. Quattrini, *Metodologías de la investigación: Estrategias de indagación II* (1a ed., pp. 177-196). ESEditora.
- Samaja, J. (2015). *Epistemología y metodología elementos para una teoría de la investigación científica*. Editorial Universitaria de Buenos Aires.
- Santarsiero, L. H. (2012). Las políticas sociales en el caso de la satisfacción de necesidades alimentarias. Algunos elementos conceptuales para su determinación. *Trabajo y Sociedad*, 18, 159-176.
- Santarsiero, L. H. (2013). Los comedores comunitarios como fenómeno social, político y Alimentario en la Argentina de los últimos treinta años: Una “guía práctica” para su comprensión. *Cuestiones de Sociología*, 9. <http://www.cuestionessociologia.fahce.unlp.edu.ar/>
- Santarsiero, L. H. (2021). Los comedores comunitarios son una política social. Incorporación de los comedores a la intervención alimentaria estatal en la Argentina. En *Políticas*

- sociales. *Estrategias para construir un nuevo horizonte de futuro: Vol. II* (pp. 36-42). Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, CEIL-CONICET y RIPPSO.  
<http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/120275>
- Santi, M. F. (2017). Ética de la investigación en ciencias sociales. En H. Alazraqui, C. Ambrosini, J. Anile, J. Artaza, & C. Pourrieux, *Ética de la Investigación. I Jornada Interuniversitaria de Ética de la Investigación realizada en la Universidad Nacional de Lanús* (pp. 119-130). De la UNLa.
- Schiek, D. (2022). Schriftliche Online-Interviews in der qualitativen Sozialforschung: Zur methodologischen Begründung einer neuen Forschungspraxis. *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research*, Vol. 23 No. 1 (2022).  
<https://doi.org/10.17169/FQS-23.1.3754>
- Scribano, Adrián., De\_Sena, A., Lisdero, P., & Goinheix, S. (2015). *Introducción al proceso de investigación en ciencias sociales*. Ediciones CICCUS.
- Scribano, A. (2017). Miradas cotidianas. El uso de Whatsapp como experiencia de investigación social. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social: ReLMIS*, 13, 8-22.
- Sheper Hughes, N. (1997). *La muerte sin llanto. Violencia y vida cotidiana en Brasil*. Ariel.
- Solans, A., & Piaggio, L. (2018). Cocina y comensalidad entre mujeres migrantes en Buenos Aires. Condiciones de vida y salud. *ConCienciaSocial. Revista digital de Trabajo Social.*, 2(3), 74-90.
- Sordini, M. V. (2019, marzo 28). *Preparación y consumo de alimentos en mujeres titulares de programas alimentarios en Mar del Plata en 2015-2018* [Ponencia]. II Jornadas de Sociología/UNMDP, Mar del Plata.  
<https://fh.mdp.edu.ar/encuentros/index.php/jsoc/jsoc2019/paper/view/5538/1453>
- Sordini, M. V. (2020). Comedores comunitarios: Acceso a los alimentos y preparaciones posibles. Experiencias colectivas en la provincia de Buenos Aires. *Encrucijada. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 20(2003).
- Souza Minayo, M. C. de. (2013). *La Artesanía de la investigación cualitativa*. Lugar Editorial.
- Strauss, A. L., & Corbin, J. (2002). *Bases de la investigación cualitativa: Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Universidad de Antioquía.
- Wellman, B. (1997). El análisis estructural de las redes sociales: Del método y la metáfora a la teoría y la sustancia. *Debates en Sociología*, 22, 47-97.  
<https://doi.org/10.18800/debatesensociologia.199701.003>
- Ynoub, R. C. (2008). *El Proyecto y la Metodología de la Investigación*. Cengage Learning Editores S.A. de C.V.
- Ynoub, R. (2015a). Revisión de algunos fundamentos lógico-metodológicos de la investigación cualitativa. *Perspectivas Metodológicas*, 15(16).  
<https://doi.org/10.18294/pm.2015.768>
- Ynoub, R. (2015b). *Cuestión de método: Aportes para una metodología crítica. Tomo I*. Cengage Learning.

**ANEXO I- Consentimiento Informado para Participantes**

**en el trabajo “Continuidades y discontinuidades en las prácticas del comer de familias que concurren a comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza” en el marco del proyecto “Fortaleciendo Redes Comunitarias para una Alimentación Segura y Soberana en el Municipio de La Matanza. La Universidad en el Territorio”.**

El propósito de esta ficha de consentimiento es proveer a los participantes en esta investigación con una clara explicación de la naturaleza de la misma, así como de su rol en ella como participantes.

El presente proyecto es conducido por Graciela Brito, docente investigadora del Departamento de Ciencias de la Salud de la **Universidad Nacional de La Matanza**.

La meta de esta investigación es: *Conocer prácticas alimentarias de las familias que concurren a comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza y contribuir al desarrollo de estrategias territoriales colaborativas, con perspectiva de género tendientes a promover acciones integrales en torno a la alimentación, que respondan a las diferentes realidades de las familias con el fin de contribuir a una alimentación nutricionalmente adecuada.*

Si usted accede a participar en esta investigación, se le pedirá responder preguntas en un cuestionario de Google Forms (que puede responderse a través de un celular o computadora) y, si cuenta con mayor disponibilidad de tiempo, una entrevista por WhatsApp. El cuestionario le tomará aproximadamente **15 minutos** de su tiempo. La entrevista por WhatsApp podrá extenderse por **30 minutos**. Sus respuestas podrá enviarlas en formato de texto o audio, de modo que la docente-investigadora pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

Si usted accede a participar en la entrevista por WhatsApp, también podrá enviar fotografías que permitan ilustrar diversas situaciones vinculadas con la compra, preparación y consumo de las comidas realizadas tanto en el hogar como en el comedor. Toda imagen que permita reconocer a una persona no será reproducida por ningún medio y será editada a fin de borrar los rasgos faciales.

La participación en esta investigación es estrictamente **voluntaria**. La información que se recoja será **confidencial** y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de este trabajo. Sus respuestas al cuestionario y a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán **anónimas**. Una vez que las entrevistas se desgraben y se copien en papel, los textos y los archivos de audio con las conversaciones se borrarán.

La participación en esta investigación no implica prácticamente riesgos. Los beneficios esperables por su participación son indirectos, esto es usted no recibirá un beneficio directo por su participación, pero su contribución nos permitirá conocer más sobre la temática estudiada.

Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si durante la entrevista alguna/s pregunta/s le parece/n incómoda/s, tiene usted el derecho de hacérselo saber a la docente-investigadora o de no responderla/s.

Desde ya le agradecemos su participación.

---

Acepto participar voluntariamente en este proyecto, conducido por Graciela Brito. He sido informado de que la meta de este estudio es: *Conocer prácticas alimentarias de las familias que concurren a comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza y contribuir al desarrollo de estrategias territoriales colaborativas, con perspectiva de género tendientes a promover acciones integrales en torno a la alimentación, que respondan a las diferentes realidades de las familias con el fin de contribuir a una alimentación nutricionalmente adecuada.*

Acepto que se grabe o capte el audio de la entrevista con el compromiso de que dichos audios no sean difundidos y sean borrados luego de su transcripción al papel/de su desgrabación.

Me han indicado también que tendré que responder un **cuestionario** y preguntas en una **entrevista**, lo cual tomará aproximadamente **15 minutos** en el caso del cuestionario y aproximadamente **30 minutos** en la entrevista por WhatsApp. He sido informado que toda **imagen** que permita reconocer a una persona no será reproducida por ningún medio y será editada a fin de borrar los rasgos faciales.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente **confidencial** y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado de que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto acarree perjuicio alguno para mi persona. De tener preguntas sobre mi participación en este estudio, puedo contactar a Mariela Ferrari o Graciela Brito al teléfono 11-2501-8712 o al **Comité de Ética** del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de la Matanza por medio del correo electrónico [ceisaludunlam19@gmail.com](mailto:ceisaludunlam19@gmail.com)

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de esta investigación cuando ésta haya concluido. Para esto, puedo contactar a Mariela Ferrari al teléfono anteriormente mencionado.

**Nombre del Participante** \_\_\_\_\_  
(en letras de imprenta)

**Teléfono para entrevista por WhatsApp** \_\_\_\_\_

**Firma del participante** \_\_\_\_\_

**Fecha** \_\_\_\_\_

**ANEXO II- Cuestionario estructurado en formato *Google Forms* enviado por *WhatsApp*.**

## **Proyecto “Fortaleciendo Redes Comunitarias para una Alimentación Segura y Soberana en el Municipio de La Matanza. La Universidad en el Territorio.**

Buenos días/tardes,

Como se le explicó en el consentimiento informado que firmó en la organización en el día de ayer, el objetivo de esta investigación es conocer las prácticas alimentarias de las familias que concurren a comedores y merenderos comunitarios del Municipio de La Matanza a fin de promover acciones integrales en torno a la alimentación.

¡Muchas gracias por participar!

\* Indica que la pregunta es obligatoria

Marque la localidad donde se ubica la organización comunitaria a la cual concurrió ayer. \*

☐ Ramos Mejía

☐ Villa Luzuriaga

☐ Lomas del Mirador

☐ Isidro Casanova

☐ González Catán

☐ Otros: \_\_\_\_\_

¿Cuál es su edad? \*

Tu respuesta \_\_\_\_\_

De acuerdo a la identidad de género ¿usted se considera...

- ☐ Mujer
- ☐ Varón
- ☐ Otro
- ☐ Prefiero no responder

¿Cuál es el nivel educativo más alto que cursó?

- ☐ Escuela Primaria
- ☐ Secundaria
- ☐ Terciario
- ☐ Universitario

¿Completó ese nivel?

- ☐ SI
- ☐ NO

¿Es la/el principal encargada/o de realizar las comidas en el hogar? \*

- ☐ SI
- ☐ NO

¿Cuál de las siguientes opciones describe su situación laboral actualmente? \*

- ☐ Solo trabajo
- ☐ Trabajo y estudio
- ☐ Trabajo y recibo jubilación o pensión
- ☐ Solo busco trabajo
- ☐ Busco trabajo y estudio
- ☐ Busco trabajo y recibo jubilación o pensión
- ☐ Solo estudio
- ☐ Recibo jubilación o pensión
- ☐ Otras
- ☐ No se
- ☐ Prefiero no responder

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otras", por favor, escribir cuál es su situación laboral actualmente.

Tu respuesta

---

En caso de estar trabajando ¿Cuál es el tipo de condición laboral en la que se encuentra? \*

- ☐ Relación de dependencia
- ☐ Monotributo
- ☐ Potenciar trabajo
- ☐ Cuenta propia/changas (sin aportes jubilatorios ni de obra social)
- ☐ Otras
- ☐ No se
- ☐ Prefiero no responder

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otras", por favor, escribir cuál es su condición laboral.

Tu respuesta \_\_\_\_\_

#### CONFORMACIÓN DEL GRUPO FAMILIAR

Con las siguientes preguntas queremos conocer cómo está compuesta su familia, es decir, cuántas personas entre adultos y menores, viven en su hogar:

¿Cuántos niños y niñas **menores de 2 años** hay en su hogar? \*

Tu respuesta \_\_\_\_\_

¿Cuántos niños y niñas de **2 a 6 años** hay en su hogar? \*

Tu respuesta \_\_\_\_\_

¿Cuántos niños y niñas de **7 a 14 años** hay en su hogar? \*

Tu respuesta

¿Cuántos **adolescentes** (de 15 a 18 años) hay en su hogar? \*

Tu respuesta

¿Alguna adolescente está **embarazada o amamantando**?

☐

SI

☐

NO

¿Cuántas personas de **18 a 60 años** hay en su hogar? \*

Tu respuesta

¿Cuántas personas **embarazadas** mayores de 18 años hay en su hogar? 0 puntos

Tu respuesta

¿Cuántas personas que estén **amamantando** y sean mayores de 18 años hay en su hogar?

Tu respuesta

¿Cuántos personas **mayores de 60 años** hay en su hogar? \*

Tu respuesta \_\_\_\_\_

¿Cuántos personas **con discapacidad** hay en su hogar?

Tu respuesta \_\_\_\_\_

#### **COBERTURA PLANES/ PROGRAMAS SOCIALES/ ALIMENTARIOS**

¿Usted o algún integrante de su familia es beneficiario de asignaciones no contributivas a través del ANSES (Administración Nacional de la Seguridad Social) o del Instituto de Previsión Social (IPS) de la Provincia de Buenos Aires? \*

- ☐ Si
- ☐ No
- ☐ No se
- ☐ Prefiero no responder

En caso de responder que SI anteriormente, ¿cuál/es percibe? Puede marcar más de 1 opción.

- ☐ Asignación Universal por Hijo/a (AUH)
- ☐ Asignación Universal por Embarazo para protección social
- ☐ Asignación por Hija/o con discapacidad
- ☐ Pensión no contributiva para Madre de siete o más hijos/as
- ☐ Asignación familiar del IPS
- ☐ No recuerdo el nombre

¿Usted o algún integrante de su familia es beneficiario de algún otro plan, programa social o alimentario? Puede marcar más de 1 opción. \*

- ☐ Seguridad y soberanía alimentaria (Tarjeta Alimentaria)
- ☐ Prestación (tarjeta) Alimentar
- ☐ Apoyo Alimentario 1000 días
- ☐ Retira módulos alimentarios de alguna organización
- ☐ Comedor escolar
- ☐ Programa de asistencia alimentaria a personas con celiaquía
- ☐ Programa Pro Huerta/ Sembrar Soberanía Alimentaria
- ☐ Algún otro plan/programa provincial
- ☐ Algún programa de Desarrollo Social del Municipio de La Matanza
- ☐ Otros
- ☐ No se
- ☐ Prefiero no responder

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otros", por favor, escribir cuál es el plan, programa social o alimentario que recibe.

Tu respuesta \_\_\_\_\_

¿Usted o algún integrante de su hogar, colabora con las tareas que se realizan en la organización comunitaria a la que concurre habitualmente? \*

- ☐ SI
- ☐ NO

Si respondió que sí colaboran ¿Qué tipo de tareas realizan en la organización?  
Puede marcar más de 1 opción.

- ☐ Limpieza
- ☐ Cocinar
- ☐ Ayudante de cocina
- ☐ Distribución de la comida
- ☐ Compras
- ☐ Otras actividades

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otras actividades", por favor,  
escribir cuáles son.

Tu respuesta

---

¿Dispone de huerta / granja en el hogar? En el barrio? Puede marcar más de 1 opción. \*

- ☐ Huerta en el hogar
- ☐ Huerta en el barrio
- ☐ Granja en el hogar
- ☐ Granja en el barrio
- ☐ Ninguna

¿De qué otra forma obtiene los alimentos para cocinar? Puede marcar más de 1 opción. \*

- ☐ Compras particulares
- ☐ Compras organizadas por Redes Comunitarias (Nodos de UTT, etc)
- ☐ Trueques
- ☐ Donaciones
- ☐ Otras

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otras", por favor, escribir cuál es la forma en que obtiene los alimentos.

Tu respuesta

¿Cuáles son las **comidas** más habituales que consumen en la **organización comunitaria** (o que retiran en forma de viandas)? \*

Tu respuesta

¿Cuáles son las comidas más habituales que pueden **cocinar** en el **hogar**? \*

Tu respuesta

En esta sección le realizaremos algunas preguntas para describir el ambiente/espacio donde cocinan y comen en el hogar.

¿Cuáles son los equipamientos para cocinar y los muebles con los que cuenta en su hogar? Puede responder más de 1 opción. \*

- ☐ Cocina con hornallas y horno a gas
- ☐ Anafe
- ☐ Horno eléctrico
- ☐ Calentador
- ☐ Microondas
- ☐ Heladera
- ☐ Mesa
- ☐ Sillas para todo el grupo familiar

¿Qué combustible utiliza para cocinar? Puede responder más de 1 opción. \*

- ☐ Gas de garrafa
- ☐ Gas de red
- ☐ Leña
- ☐ Electricidad
- ☐ Otros

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otros", por favor, escribir cuál es el tipo de combustible que utiliza para cocinar.

Tu respuesta \_\_\_\_\_

¿Qué tipo de agua utiliza para cocinar? Puede responder más de 1 opción. \*

- ☐ De red
- ☐ De bidón
- ☐ Agua embotellada
- ☐ De cisterna
- ☐ De pozo
- ☐ Otras

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otras", por favor, escribir cuál es el tipo de agua que utiliza para cocinar.

Tu respuesta \_\_\_\_\_

¿Utiliza esa misma agua para beber? \*

- ☐ Sí
- ☐ Si, pero la potabilizamos
- ☐ No

¿Tiene agua caliente en su hogar?

- ☐ Si
- ☐ No

Si respondió que sí en la pregunta anterior ¿con qué combustible calienta el agua en su hogar?

- ☐ Gas de garrafa
- ☐ Gas de red
- ☐ Leña
- ☐ Electricidad
- ☐ Calentador solar
- ☐ Otros
- ☐ No se

Si en la pregunta anterior seleccionó la opción "Otros", por favor, escribir cuál es el combustible que utiliza para calentar el agua.

Tu respuesta

Aquí finaliza la primera parte de la encuesta.

La semana que viene volveremos a contactarla/o por wapp para hacerle algunas preguntas sobre las comidas que realizan en su hogar y en la organización.

**¡Muchas gracias por su participación!**

**Enviar**

**Borrar formulario**

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

**Google** Formularios

### ANEXO III- Entrevista semidirigida enviada por *WhatsApp*.

Estimada familia:

Soy Mariela Ferrari de la Universidad Nacional de La Matanza.

Muchas gracias por seguir colaborando con sus respuestas. Esta es la segunda parte de la entrevista y les agradeceré que respondan por aquí mismo, en el *WhatsApp*.

Pueden escribir las respuestas o mandar audios.

Aquí van las primeras 3 preguntas.

¡Muchas gracias!

1- En el hogar, ¿cómo se hace para que la **comida** sea más **rendidora**?

2- ¿Cuáles son los **alimentos** que no pueden faltar a la hora de **cocinar**?

3- ¿y cuáles son los **condimentos** que no pueden faltar a la hora de **cocinar**?

¡Muchas gracias por sus respuestas!

Aquí van 5 preguntas más y ya finaliza la entrevista:

4- ¿Considera que cuenta con los principales **utensilios** necesarios para **cocinar**?  
¿Cuáles son los utensilios que le faltan? ¿Qué **comidas** le gustaría hacer y no puede porque le falta algún utensilio?

5- ¿Cuáles son los **alimentos preferidos**, aunque no se consuman tan seguido?

6- ¿Cuáles son los **alimentos** que resultan muy **difíciles de comprar**?

7- ¿Qué **alimentos/comidas** fueron **sustituidos por otros**? ¿Por qué? ¿Por cuáles?

8- ¿Considera que las comidas (o los alimentos) que retira de la **organización** mejoran la **variedad de la alimentación** de los integrantes de su familia? Si considera que “sí”, ¿podría decirnos cuáles son esas comidas o alimentos que mejoran la variedad de su alimentación?

**ANEXO IV- Preparación y compilación de respuestas de audio y texto recibidas por WhatsApp correspondientes a las entrevistas semidirigidas.**

**1-En el hogar, ¿cómo se hace para que la comida sea más rendidora?**

Guisos  
Hacemos solo almuerzo  
Cocinamos una vez al día  
Hago variedad así comen de todo un poquito  
Más verduras  
Recortes más pequeños  
A veces se cocina de más o se come una vez si no alcanza  
Por porción  
Le agrego arroz o fideos  
Cocino la olla llena  
se cocina 1 sola vez al día  
Arroz con pollo  
Como una vez al día  
La hago rendir  
Un plato cada uno.  
Se le agrega más verduras  
Repartiendo las porciones  
Cocina guiso para que quede para la noche  
Se cocina en cantidad comida que llenan como guisos y otros  
Racionando los alimentos  
Comprar por cantidad  
Se come 2 veces la misma comida  
Se agrega arroz o fideos  
Cocino a la noche  
Se cocina a la noche  
Le sirvo al mediodía un poco a los nenes, les doy un buen vaso de agua y guardo para que cen  
Al mediodía se come la comida que retiramos en el comedor y por la noche cocinamos en casa  
Y ponerle más ingredientes para rendir la comida (papa)  
Agregando verduras  
Se come menos los grandes y se guarda vianda para la noche los chicos  
Lo que sobra hago buñuelos  
Le agrego fideo, arroz  
Pongo un paquete de fideos  
Se come un poquito cada uno, para que sobre para la noche.  
Sé cómo una vez al día  
Se le agrega arroz o fideos  
Guardando la comida que quedó del mediodía  
Soy sola  
Le agrego más verduras  
Le pongo más agua

Con más Agua  
Hago más cantidad para que sobre  
Hago en cantidad y se guarda para la noche  
Con fideos  
Con arroz o fideos  
Cocino para que me quede, le pongo más batata, papa, arvejas, lentejas  
Separando lo que sobra en tapers  
Agrego más fideos o arroz  
Pongo todo junto y hago así como guisitos  
Agrego más fideos o compro alitas de pollo  
Hago salsas o guisos  
Yo suelo cocinar bastante y lo freezo  
Para que rinda la comida comemos un poquito cada uno o hacemos con harina pancitos

## CATEGORÍAS IDENTIFICADAS

| Cocinar en mayor cantidad                                              | Racionar las porciones                                                                         | Disminuir número de comidas | Modificar proporción o tipo de ingredientes                            | Preparaciones rendidoras                  | Sobrantes                        |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| Hago variedad así comen de todo un poquito                             | Por porción                                                                                    | Hacemos solo almuerzo       | Más verduras                                                           | guisos                                    | Separando lo que sobra en tapers |
| A veces se cocina de más o se come una vez si no alcanza               | La hago rendir                                                                                 | Cocinamos una vez al día    | Recortes más pequeños                                                  | Arroz con pollo                           | Lo que sobra hago buñuelos       |
| Cocino la olla llena                                                   | Un plato cada uno                                                                              | se cocina 1 sola vez al día | Le agrego arroz o fideos                                               | Cocina guiso para que quede para la noche |                                  |
| Se cocina en cantidad comida que llenan como guisos y otros            | Repartiendo las porciones                                                                      | Como una vez al día         | Se le agrega más verduras                                              | Pongo todo junto y hago así como guisitos |                                  |
| Hago más cantidad para que sobre                                       | Se come 2 veces la misma comida                                                                | Cocino a la noche           | Racionando los alimentos                                               | Hago salsas o guisos                      |                                  |
| Hago en cantidad y se guarda para la noche                             | Le sirvo al mediodía un poco a los nenes, les doy un buen vaso de agua y guardo para que cenén | Sé cómo una vez al día      | Y ponerle más ingredientes para rendir la comida (papa)                | o hacemos con harina pancitos             |                                  |
| Cocino para que me quede, le pongo más batata, papa, arvejas, lentejas | Al mediodía se come la comida que retiramos en el comedor y por la noche cocinamos en casa     |                             | Agregando verduras                                                     |                                           |                                  |
| Yo suelo cocinar bastante y lo freezo                                  | Se come menos los grandes y se guarda vianda para la noche los chicos                          |                             | Pongo un paquete de fideos                                             |                                           |                                  |
|                                                                        | Se come un poquito cada uno, para que sobre para la noche.                                     |                             | Con más agua                                                           |                                           |                                  |
|                                                                        | Guardando la comida que quedó del mediodía                                                     |                             | Cocino para que me quede, le pongo más batata, papa, arvejas, lentejas |                                           |                                  |
|                                                                        | Para que rinda la comida comemos un poquito cada uno                                           |                             | Agrego más fideos o compro alitas de pollo                             |                                           |                                  |

## 2-¿Cuáles son los alimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar?

Contenido: registros: 124

|          |          |             |
|----------|----------|-------------|
| aceite   | cebolla  | pollo       |
| aceite   | cebolla  | pollo       |
| aceite   | cebolla  | pollo       |
| aceite   | cebolla  | pollo       |
| aceite   | cebolla  | pollo       |
| alitas   | cebolla  | pollo       |
| apio     | cebolla  | pollo       |
| arroz    | cerdo    | puerro      |
| arroz    | choclo   | puré_tomate |
| arroz    | ensalada | puré_tomate |
| arroz    | fideos   | tomate      |
| arroz    | fideos   | tomate      |
| arroz    | fideos   | verduras    |
| arroz    | fideos   | verduras    |
| calabaza | fideos   | verduras    |
| calabaza | fideos   | verduras    |
| carne    | fideos   | verduras    |
| carne    | fideos   | verduras    |
| carne    | fideos   | verduras    |
| carne    | fruta    | verduras    |
| carne    | morrón   | verduras    |
| carne    | morrón   | verduras    |
| carne    | morrón   | verduras    |
| carne    | pan      | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | papas    | verduras    |
| carne    | pastas   | zanahoria   |
| carne    | pastas   | zanahoria   |
| carne    | pescado  | zanahoria   |
| carne    | pollo    | zanahoria   |
| cebolla  | pollo    | zanahoria   |
| cebolla  | pollo    | zanahoria   |
| cebolla  | pollo    | zanahoria   |
| cebolla  | pollo    | zanahoria   |

### 3- ¿y cuáles son los condimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar?

Contenido: registros:76

|                  |          |           |     |
|------------------|----------|-----------|-----|
| Ajo              | orégano  | pimienta  | sal |
| ajo              | orégano  | pimienta  | sal |
| azúcar           | orégano  | pimienta  | sal |
| caldito_verduras | orégano  | pimienta  | sal |
| caldito_verduras | orégano  | pimienta  | sal |
| comino           | orégano  | provenzal | sal |
| comino           | orégano  | provenzal | sal |
| comino           | orégano  | sal       | sal |
| comino           | orégano  | sal       | sal |
| condimento_pizza | perejil  | sal       | sal |
| condimento_pizza | perejil  | sal       | sal |
| condimento_pizza | pimentón | sal       | sal |
| condimento_pizza | pimentón | sal       | sal |
| orégano          | pimentón | sal       | sal |
| orégano          | pimentón | sal       | sal |
| orégano          | pimentón | sal       | sal |
| orégano          | pimentón | sal       | sal |
| orégano          | pimienta | sal       |     |

### 4-¿Considera que cuenta con los principales utensilios necesarios para cocinar?

**¿Cuáles son los utensilios que le faltan? ¿Qué comidas le gustaría hacer y no puede porque le falta algún utensilio?**

Contenido: registros: 36

|                     |                  |                  |
|---------------------|------------------|------------------|
| cremas              | comidas_al_horno | milanesa_carne   |
| canelones           | pollo_horno      | comidas_al_horno |
| milanesas           | pastel_papa      | comidas_al_horno |
| pan                 | postres          | asado            |
| postres             | comidas_al_horno | carnes           |
| milanesa_napolitana | comidas_al_horno | carnes           |
| bizcochuelo         | pizza            | asado            |
| bizcochuelo         | canelones        | amasados         |
| fideos_caseros      | bizcochuelo      |                  |
| ravioles            | empanadas        |                  |
| fideo_tuco          | pastel_papa      |                  |
| pastel_papa         | pastel_papa      |                  |
| postres             | comidas_al_horno |                  |
| comidas_al_horno    | comidas_al_horno |                  |

#### UTENSILIOS FALTANTES

|       |                    |            |
|-------|--------------------|------------|
| Horno | Ollas              | Batidora   |
| Ollas | Máquina para hacer | microondas |
| Horno | pastas             | mesada     |
| Ollas | Licuada            | mesa       |

|                   |       |                 |
|-------------------|-------|-----------------|
| Picadora de carne | Ollas | Bifera          |
| Cocina            | Ollas | Horno eléctrico |
| Horno             | Ollas | Microondas      |

### Referencias a la cocina (aparato)

Me gustaría hacer...

*comidas al horno, porque no funciona*

*pastel de papa pero no anda el horno*

*poder hacer preparaciones al horno pero no tengo cocina*

*pastel de papa pero la cocina es chica y no alcanza para todos*

*Cocinar en una cocina más grande, porque se cocina con leña*

*Comidas al horno pero no hay suficiente gas*

### **5-¿Cuáles son los alimentos preferidos, aunque no se consuman tan seguido?**

Contenido: registros: 84

|                   |                        |              |
|-------------------|------------------------|--------------|
| arroz             | fideos_tuco            | pan          |
| arroz             | frutas                 | papa         |
| asado             | milanesa               | papas_fritas |
| asado             | milanesa               | pastas       |
| asado             | milanesa               | pastas       |
| asado             | milanesa_puré          | pastas       |
| asado             | milanesa_puré          | pastas       |
| calabaza_al_horno | milanesa               | pastel_papa  |
| carne             | milanesa               | pescado      |
| carne             | milanesa               | pescado      |
| carne             | filet_merluza          | pescado      |
| carne             | milanesa_pollo         | pizza        |
| carne             | milanesa               | pizza        |
| carne             | milanesa               | pizza        |
| carne             | milanesa               | pollo        |
| carne             | milanesa               | pollo        |
| carne             | milanesa               | pollo        |
| carne             | milanesa               | pollo_horno  |
| carne             | milanesa               | pollo_horno  |
| carne             | milanesa               | pollo_horno  |
| carne             | milanesa               | ravioles     |
| carne             | milanesa               | ravioles     |
| carne_al_horno    | milanesa               | verduras     |
| carne_al_horno    | milanesa               | verduras     |
| carne             | milanesa_napolitana_pu | verduras     |
| churrasco         | ré                     | zanahoria    |
| churrasco         | ñoquis                 | zapallo      |
| empanadas         | ñoquis                 |              |
| fideos            | ñoquis                 |              |

## 6-¿Cuáles son los alimentos que resultan muy difíciles de comprar?

Contenido: registros: 102

|        |            |          |
|--------|------------|----------|
| aceite | carne      | leche    |
| asado  | carne      | leche    |
| azúcar | carne      | milanesa |
| cacao  | carne      | milanesa |
| carne  | carne      | pan      |
| carne  | carne      | pescado  |
| carne  | carne      | pescado  |
| carne  | carne      | pescado  |
| carne  | carne      | pescado  |
| carne  | carne      | pizza    |
| carne  | carne      | pollo    |
| carne  | carne      | pollo    |
| carne  | carne      | pollo    |
| carne  | carne      | pollo    |
| carne  | carne      | pollo    |
| carne  | carne      | pollo    |
| carne  | carne      | quesos   |
| carne  | carne      | quesos   |
| carne  | churrasco  | quesos   |
| carne  | falda      | quesos   |
| carne  | frutas     | ravioles |
| carne  | frutas     | todo     |
| carne  | frutas     | verdura  |
| carne  | frutas     | verduras |
| carne  | frutas     | verduras |
| carne  | frutas     | verduras |
| carne  | galletitas | verduras |
| carne  | infusiones | verduras |
| carne  | lácteos    | verduras |
| carne  | lácteos    | yogures  |
| carne  | lácteos    | yogures  |
| carne  | lácteos    | yogures  |
| carne  | leche      |          |

*yogures para los chicos*

*Hola buenas tardes, soy....mamá de... con retraso madurativo. A la hora de cocinar me falta todo, a veces pasamos a polenta con tuco y cebolla, pasamos nueve, así que pocas palabras voy a hacer porque me faltan todas las cosas. Lamentablemente, después de la pandemia trabajaba como fisioterapeuta...no pude trabajar más .. se enfermó mi hijo mal... y tuve que dejar. A la hora de cocinar me falta todo. Lamentablemente, siempre*

*cocina así fideos con tuco pero sin carne ehh...cocino fideos con tuco sin carne... Todo así, doy gracias a ..[nombre de la organización].. que me brindan, que puedo comer carne y verdura.*

## **7-¿Qué alimentos/comidas fueron sustituidos por otros? ¿Por qué? ¿Por cuáles?**

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ninguno                                                                                                                 | hacer también de latas de pescado, ahora no, solo dos opciones.                                                                                      |
| La carne por fideos o arroz                                                                                             | Las salsas, por falta de pollo o carnes.                                                                                                             |
| La carne por el pollo porque está muy caro                                                                              | Ya no hacemos pizza, por los quesos y todo lo que lleva...                                                                                           |
| Milanesas por buñuelos                                                                                                  | Fideos por ravioles. Carne por verduras.                                                                                                             |
| Carne por huevo                                                                                                         | Ahora fideo, arroz porque la carne está muy cara                                                                                                     |
| Ninguno                                                                                                                 | Lenteja por carne                                                                                                                                    |
| Verdura por carne porque no me alcanza                                                                                  | Carne                                                                                                                                                |
| Carnes por pollos porque no me alcanza la plata                                                                         | Pollo por ser caros por guisos                                                                                                                       |
| La carne. Porque la plata no alcanza. Y lo sustituyo por alitas de pollo... más económico                               | Carne porque solo trabajan dos personas en la casa y la plata no alcanza para comprar todo lo necesario todos los días. Lo sustituimos con legumbres |
| El pollo porque la carne está cara                                                                                      | Leche y el yogurt por te                                                                                                                             |
| Carne por pollo                                                                                                         | Carne por sustitutos de soja                                                                                                                         |
| La carne por la lenteja                                                                                                 | Carnes                                                                                                                                               |
| Ninguno                                                                                                                 | La plata no alcanza                                                                                                                                  |
| La carne vacuna porque está muy cara, la sustituimos por carne de cerdo.                                                | Un pastel de papas por falta de dinero                                                                                                               |
| Carne por pollo, por el precio                                                                                          | Arroz                                                                                                                                                |
| El pollo por la carne.                                                                                                  | Verduras por arroz por falta de dinero                                                                                                               |
| Carne se cambió por pollo                                                                                               | La carne por la polenta por falta de dinero                                                                                                          |
| Carnes por pollo, después cerdo por pollo y ahora no te dan opción. Porque no se puede comprar nada ya, la inflación... | Ninguna                                                                                                                                              |
| No se                                                                                                                   | Carne por arroz y fideos por falta de dinero                                                                                                         |
| En mi caso la carne por el pollo o lentejas. Y lácteos y frutas por algunas frutas más económicas.                      | Carne por arroz por dinero                                                                                                                           |
| Carne vacuna, por su alto precio se cambió por cerdo o pollo.                                                           | La carne por fideos y arroz por falta de dinero                                                                                                      |
| Pastas solas                                                                                                            | La carne por polenta, fideos por falta de dinero                                                                                                     |
| Ninguno                                                                                                                 | La carne por fideos y arroz por falta de dinero                                                                                                      |
| Carne x suplemento                                                                                                      | Carne                                                                                                                                                |
| La carne fue sustituida por las alitas de pollo porque está caro y no puedo comprar a veces.                            | Quesos, fiambres                                                                                                                                     |
| Los salpicones, los hacemos de ave y de carne. Antes teníamos la opción de                                              | Carne por lentejas porque es fuente de hierro                                                                                                        |
|                                                                                                                         | Pastas                                                                                                                                               |
|                                                                                                                         | Pollo y carne por arroz, pastas o legumbres, por el precio                                                                                           |

Más verduras en vez de carne por el precio  
Milanesa de carne por la de soja  
Carne por pollo por el precio y más verduras  
Carne por lentejas y garbanzos

El pollo o carnes, sustituidos por salchichas, milanesa de pollo, bomba de papa  
La carne fue sustituido por pollo porque es más barato

## RESUMEN

| Alimento/comida sustituido/a | Nuevo alimento/comida                        |
|------------------------------|----------------------------------------------|
| Carne                        | Pollo                                        |
| Pollo                        | Salchichas/ Milanesa de pollo/ Bomba de papa |
| Carne                        |                                              |
| Carne                        | Fideos/ Arroz/ Polenta                       |
| Milanesa                     | Buñuelos                                     |
| Carne                        | Huevos                                       |
| Carne                        | Verdura                                      |
| Carne                        | Alitas de pollo                              |
| Carne                        | Lentejas /legumbres/soja/garbanzos           |
| Carne                        | Carne de cerdo                               |
| Lácteos y frutas             | Frutas más económicas                        |
| Ravioles                     | Fideos                                       |
| Lata de pescado              | Pollo y carne                                |
| Pollo                        | Guisos                                       |
| Leche y yogur                | Te                                           |
| Verduras                     | Arroz                                        |

**8-¿Considera que las comidas (o los alimentos) que retira de la organización mejoran la variedad de la alimentación de los integrantes de su familia? Si respondió "SI", ¿podría decirnos cuáles son esas comidas o alimentos que mejoran la variedad de su alimentación?**

Contenido: registros: 104

|                |                        |                   |
|----------------|------------------------|-------------------|
| aceite         | carne                  | fideos_tuco       |
| arroz_verduras | carne_horno            | frutas            |
| azúcar         | carne_horno            | frutas            |
| bifes          | cebollas               | frutas            |
| cacao          | cerdo                  | frutas            |
| carne          | churrascos             | frutas            |
| carne          | ensalada_lentejas      | galletitas        |
| carne          | ensalada_lentejas      | guiso_arroz_carne |
| carne          | ensalada_lentejas      | guiso_lentejas    |
| carne          | ensalada               | guiso             |
| carne          | ensalada_arroz_choclo_ | guiso             |
| carne          | zanahoria_rallada_toma | guiso             |
| carne          | te                     | guiso             |
| carne          | ensalada_lentejas      | harina            |
| carne          | fideos                 | leche             |
| carne          | fideos_tuco            | leche             |

|               |                |          |
|---------------|----------------|----------|
| leche         | pollo          | sopa     |
| leche         | pollo          | todas    |
| legumbres     | pollo          | todas    |
| legumbres     | pollo          | todas    |
| lentejas      | pollo          | verduras |
| lentejas      | pollo          | verduras |
| lentejas      | pollo          | verduras |
| lentejas      | pollo          | verduras |
| limones       | pollo          | verduras |
| milanesa      | pollo          | verduras |
| milanesa      | pollo_horno    | verduras |
| milanesa_puré | pollo_zapallos | verduras |
| morrones      | puchero        | verduras |
| pan           | puchero        | verduras |
| papa          | queso_rallar   | verduras |
| papa_carne    | ravioles_pollo | verduras |
| polenta       | salpicón       | verduras |
| polenta       | salpicón       | verduras |
| pollo         | salpicón       | verduras |

*Las milanesas de carne a mis hijos les encanta y le gusta como calientan el pollo*

*La lenteja tiene mucho hierro y ayuda un montón*

*Si, claro que mejoran porque aportan los alimentos que no puedo comprar por falta de trabajo, pero son los mismos que compraba cuando podía*

*Si, las sopas, mejoran nuestra alimentación por la gran variedad de verduras que tienen*

*Mira, te contesto, buen día, te digo una sola cosita, la alimentación que dan es buena, no me puedo quejar, pero en realidad para esta época es un poco pesada, siempre el arroz, los fideos, no hay cambios, no hay una buena fruta, no hay una buena comida fresca, faltan muchas cosas, yo entiendo que no se puede, porque mucha gente...y hay que agradecer lo que a uno le dan... pero realmente hay que cambiar un poco el panorama de la comida porque... por lo menos para esta fecha de verano. Despues bue, veremos en invierno. Desde ya les agradezco la atención y disculpen, soy sincera, es lo que pasa. A mi me están dando siempre lo mismo, o arroz o fideos, o fideos o arroz. No hay nada distinto a lo que podamos este... no podemos pretender porque todo está muy caro, todo está muy mal, pero bueno, es una sugerencia, nada más, perdónenme la honestidad con la que hablo, pero es así, es todo, gracias*

**ANEXO V- Preparación y compilación de respuestas obtenidas a partir del cuestionario estructurado para obtener el grafo de comidas.**

| Nodos |                                | Aristas | Source                         | Target     | N°aristas |
|-------|--------------------------------|---------|--------------------------------|------------|-----------|
| 0     | Hogar                          |         | Arroz                          | Hogar      | 2         |
| 1     | Organizacion                   |         | Arroz con huevo                | Hogar      | 1         |
| 2     | Arroz                          |         | Arroz con lenteja              | Hogar      | 1         |
| 3     | Arroz con atun                 |         | Arroz con pollo                | Hogar      | 2         |
| 4     | Arroz con estofado             |         | Arroz con queso                | Hogar      | 1         |
| 5     | Arroz con huevo                |         | Arroz con tuco                 | Hogar      | 1         |
| 6     | Arroz con lenteja              |         | Carne al horno                 | Hogar      | 1         |
| 7     | Arroz con pollo                |         | Carne con lentejas             | Hogar      | 1         |
| 8     | Arroz con queso                |         | Carne con verduras             | Hogar      | 1         |
| 9     | Arroz con tuco                 |         | Churrasco de hígado            | Hogar      | 1         |
| 10    | Carne al horno                 |         | Compota de pera                | Hogar      | 1         |
| 11    | Carne al horno con ensalada    |         | Ensalada                       | Hogar      | 8         |
| 12    | Carne al horno con papa        |         | Estofado                       | Hogar      | 1         |
| 13    | Carne al horno con pure        |         | Fideos                         | Hogar      | 11        |
| 14    | Carne con lentejas             |         | Fideos con huevo               | Hogar      | 1         |
| 15    | Carne con verduras             |         | Fideos con tuco                | Hogar      | 12        |
| 16    | Churrasco de hígado            |         | Guiso                          | Hogar      | 43        |
| 17    | Churrasquito con ensalada rusa |         | Lentejas                       | Hogar      | 4         |
| 18    | Compota de pera                |         | Milanesa                       | Hogar      | 11        |
| 19    | Ensalada                       |         | Milanesa de pollo              | Hogar      | 3         |
| 20    | Estofado                       |         | Milanesa de soja               | Hogar      | 1         |
| 21    | Fideos                         |         | Omellete                       | Hogar      | 1         |
| 22    | Fideos con estofado            |         | Pastas                         | Hogar      | 2         |
| 23    | Fideos con huevo               |         | Pastel de papas                | Hogar      | 1         |
| 24    | Fideos con tuco                |         | Pizza                          | Hogar      | 5         |
| 25    | Guiso                          |         | Polenta                        | Hogar      | 3         |
| 26    | Lentejas                       |         | Polenta con queso              | Hogar      | 1         |
| 27    | Milanesa                       |         | Pollo                          | Hogar      | 3         |
| 28    | Milanesa de pollo              |         | Puchero                        | Hogar      | 3         |
| 29    | Milanesa de soja               |         | Ravioles                       | Hogar      | 1         |
| 30    | Omellete                       |         | Sopa                           | Hogar      | 7         |
| 31    | Pastas                         |         | Tarta                          | Hogar      | 1         |
| 32    | Pastel de papas                |         | Tortilla                       | Hogar      | 1         |
| 33    | Patis de lentejas con ensalada |         | Zapallo relleno                | Hogar      | 1         |
| 34    | Pizza                          |         | Arroz con atun                 | Organizaci | 1         |
| 35    | Polenta                        |         | Arroz con estofado             | Organizaci | 3         |
| 36    | Polenta con queso              |         | Arroz con pollo                | Organizaci | 4         |
| 37    | Pollo                          |         | Churrasquito con ensalada rusa | Organizaci | 2         |
| 38    | Pollo al horno                 |         | Carne al horno                 | Organizaci | 1         |
| 39    | Pollo al horno con ensalada    |         | Carne al horno con ensalada    | Organizaci | 2         |
| 40    | Pollo al horno con pure        |         | Carne al horno con papa        | Organizaci | 1         |
| 41    | Pollo con arroz                |         | Carne al horno con pure        | Organizaci | 2         |
| 42    | Pollo con fideos               |         | Carne con verduras             | Organizaci | 1         |
| 43    | Pollo con verduras             |         | Ensalada                       | Organizaci | 6         |
| 44    | Puchero                        |         | Estofado                       | Organizaci | 2         |
| 45    | Ravioles                       |         | Fideos                         | Organizaci | 1         |
| 46    | Ravioles con pollo             |         | Fideos con estofado            | Organizaci | 6         |
| 47    | Ravioles con tuco              |         | Fideos con tuco                | Organizaci | 8         |
| 48    | Salpicon de carne              |         | Guiso                          | Organizaci | 26        |
| 49    | Salpicon de pollo              |         | Milanesa                       | Organizaci | 5         |
| 50    | Sopa                           |         | Pastas                         | Organizaci | 3         |
| 51    | Tarta                          |         | Patis de lentejas con ensalada | Organizaci | 1         |
| 52    | Tortilla                       |         | Pizza                          | Organizaci | 1         |
| 53    | Zapallo relleno                |         | Polenta                        | Organizaci | 2         |
|       |                                |         | Pollo                          | Organizaci | 6         |
|       |                                |         | Pollo al horno                 | Organizaci | 1         |
|       |                                |         | Pollo al horno con ensalada    | Organizaci | 2         |
|       |                                |         | Pollo al horno con pure        | Organizaci | 3         |
|       |                                |         | Pollo con arroz                | Organizaci | 1         |
|       |                                |         | Pollo con fideos               | Organizaci | 1         |
|       |                                |         | Pollo con verduras             | Organizaci | 2         |
|       |                                |         | Ravioles                       | Organizaci | 1         |
|       |                                |         | Ravioles con pollo             | Organizaci | 1         |
|       |                                |         | Ravioles con tuco              | Organizaci | 1         |
|       |                                |         | Salpicon de pollo              | Organizaci | 5         |
|       |                                |         | Salpicon de carne              | Organizaci | 2         |

## Índice de ilustraciones, gráficos y/u otros elementos complementarios

|                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 1. Población en viviendas particulares ocupadas, por características habitacionales de las viviendas en el Municipio de La Matanza, Año 2022.....            | 13 |
| Tabla 2. Población en viviendas particulares, por condición de asistencia escolar en el Municipio de La Matanza, Año 2022.....                                     | 13 |
| Tabla 3. Población total en viviendas particulares según cobertura de salud en el Municipio de La Matanza, Año 2022.....                                           | 13 |
| Tabla 5. Hogares en viviendas particulares ocupadas, por características habitacionales de las viviendas en el Municipio de La Matanza, Año 2022.....              | 14 |
| Figura 1. Ubicación geográfica del municipio y su división por zonas en el mapa de Buenos Aires. ....                                                              | 17 |
| Figura 2. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el municipio de La Matanza, 2023.....                           | 19 |
| Figura 3. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el <b>primer cordón</b> del municipio de La Matanza, 2023.....  | 20 |
| Figura 4. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el <b>segundo cordón</b> del municipio de La Matanza, 2023..... | 21 |
| Figura 5. Distribución porcentual de los barrios populares según acceso a los servicios básicos en el <b>tercer cordón</b> del municipio de La Matanza, 2023.....  | 22 |
| Figura 6. Distribución de los comedores y merenderos según cordones correspondientes al municipio de La Matanza. ....                                              | 27 |
| Tabla 7. Distribución de organizaciones comunitarias y familias que integraron la muestra según ubicación geográfica en el Municipio de La Matanza.....            | 40 |
| Tabla 8. Matriz de datos correspondiente a los aspectos relevados en el Cuestionario Estructurado.....                                                             | 42 |
| Tabla 9. Matriz de datos correspondiente a las categorías consideradas en la entrevista semidirigida .....                                                         | 46 |
| Figura 7. Esquema de recolección y técnicas utilizadas para el análisis de los datos. ...                                                                          | 51 |
| Tabla 10. Distribución de las/os integrantes del grupo familiar que respondieron el cuestionario según nivel educativo alcanzado.....                              | 58 |
| Tabla 11. Distribución de las/os integrantes del grupo familiar que respondieron el cuestionario según hayan completado o no el nivel educativo señalado.....      | 58 |
| Figura 8. Diagrama de caja (box plot) con la distribución absoluta de la cantidad total de integrantes por grupo familiar. ....                                    | 59 |
| Tabla 12. Distribución de la cantidad total de integrantes por grupo familiar. ....                                                                                | 60 |
| Tabla 13. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un niño/a <b>menor de 2 años</b> .....                                | 61 |
| Tabla 14. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un niño/a de <b>2 a 6 años</b> . ....                                 | 61 |
| Tabla 15. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un niño/a de <b>7 a 14 años</b> . ....                                | 61 |
| Tabla 16. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos un <b>adolescente</b> (15 a 18 años). ....                            | 62 |
| Tabla 17. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona de <b>18 a 60 años</b> . ....                             | 62 |

|                                                                                                                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla 18. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona <b>mayor de 60 años</b> .....                                                                      | 63 |
| Tabla 19. Distribución de frecuencias absolutas de niños/as, adolescentes y personas mayores de 18 años en la muestra de 72 familias. ....                                                                  | 64 |
| Tabla 20. Distribución de la cantidad total de niños/as, adolescentes y personas mayores de 18 años en la muestra de 72 familias. ....                                                                      | 65 |
| Tabla 21. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona gestante o en período de lactancia. ....                                                           | 65 |
| Tabla 22. Distribución de la cantidad total de grupos familiares según presencia de al menos una persona con algún tipo de discapacidad. ....                                                               | 66 |
| Tabla 23. Distribución según <b>situación laboral</b> de las personas integrantes del grupo familiar que respondieron el cuestionario. ....                                                                 | 66 |
| Tabla 24. Distribución según <b>tipo de trabajo</b> de las personas que respondieron afirmativamente estar trabajando.....                                                                                  | 67 |
| Tabla 25. Distribución según presencia de algún integrante de la familia beneficiario de asignaciones no contributivas de ANSES o IPS de la Provincia de Buenos Aires. ....                                 | 67 |
| Tabla 26. Distribución según tipo de asignación no contributiva recibida. ....                                                                                                                              | 68 |
| Tabla 27. Distribución según tipo de beneficio de plan, programa social o alimentario (49 respuestas múltiples). ....                                                                                       | 69 |
| Tabla 28. Distribución según colaboración en las tareas de la organización comunitaria a la que concurren habitualmente. ....                                                                               | 71 |
| Tabla 29. Distribución según tipo de tareas realizadas en las organizaciones (26 respuestas múltiples). ....                                                                                                | 71 |
| Tabla 30. Distribución según referencia a los modos de obtención de los alimentos para cocinar (71 respuestas múltiples). ....                                                                              | 73 |
| Tabla 31. Distribución según disponibilidad de huerta o granja en el hogar o en el barrio (72 respuestas múltiples). ....                                                                                   | 74 |
| Tabla 32. Distribución según equipamiento para cocinar y muebles disponibles en el hogar (72 respuestas múltiples). ....                                                                                    | 75 |
| Tabla 33. Distribución según tipo de combustible utilizado para cocinar (72 respuestas múltiples). ....                                                                                                     | 76 |
| Tabla 34. Distribución según tipo de agua utilizada para cocinar (72 respuestas múltiples). ....                                                                                                            | 77 |
| Tabla 35. Distribución según uso del agua disponible para beber .....                                                                                                                                       | 77 |
| Tabla 37. Distribución según tipo de combustible para calentar el agua .....                                                                                                                                | 77 |
| Tabla 38. Frecuencia de menciones de comidas que las familias hubieran querido hacer, pero no pudieron por falta de algún equipamiento o utensilio en el hogar. Se presentan las primeras 15 menciones..... | 80 |
| Figura 9. Gráfico de nube de palabras con las menciones de comidas que las familias hubieran querido hacer, pero no pudieron por falta de algún equipamiento o utensilio en el hogar. ....                  | 81 |
| Tabla 39. Frecuencia de menciones de alimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar. Se presentan las primeras 15 menciones. ....                                                                      | 87 |
| Figura 10. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar. ....                                                                                       | 88 |
| Tabla 40. Frecuencia de menciones de condimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar. Se presentan las primeras 10 menciones. ....                                                                    | 90 |

|                                                                                                                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figura 11. Gráfico de nube de palabras con las menciones de condimentos que no pueden faltar a la hora de cocinar.....                                                 | 90  |
| Tabla 41. Frecuencia de menciones de alimentos y comidas que se consideran preferidos, aunque no se consuman tan seguido. Se presentan las primeras 15 menciones. .... | 91  |
| Figura 12. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos/comidas que se consideran preferidos, aunque no se consuman tan seguido. ....                    | 92  |
| Tabla 42. Frecuencia de menciones de alimentos que resultan muy difíciles de comprar. Se presentan las primeras 15 menciones. ....                                     | 94  |
| Figura 13. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos que resultan muy difíciles de comprar. ....                                                      | 95  |
| Tabla 43. Frecuencia de menciones de alimentos y comidas ofrecidos por las organizaciones comunitarias. Se presentan las primeras 15 menciones.....                    | 96  |
| Figura 14. Gráfico de nube de palabras con las menciones de alimentos y comidas ofrecidos por las organizaciones comunitarias. ....                                    | 97  |
| Tabla 44. Menciones de preparaciones según hogar, organización comunitaria o ambos. ....                                                                               | 99  |
| Tabla 45. Menciones de totales por preparaciones según hogar y organización comunitaria. ....                                                                          | 101 |
| Tabla 46. Menciones totales por preparaciones reagrupadas según hogar y organización comunitaria. ....                                                                 | 103 |
| Figura 15. Menciones totales por preparaciones reagrupadas según hogar y organización comunitaria. ....                                                                | 104 |
| Tabla 47. Estadísticos de resumen para la visión general de la red y detección de comunidades (54 nodos, 242 aristas).....                                             | 106 |
| Tabla 48. Lista de las 14 comidas con mayores medidas de centralidad estimadas.....                                                                                    | 107 |
| Figura 16. Red de conexiones entre las comidas, el hogar y la organización comunitaria .....                                                                           | 108 |

