

Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina.

Tradiciones, recreaciones
y tensiones a la hora de comer

*Food and Migrant Women in Buenos Aires, Argentina.
Traditions, Recreations and Tensions at Meal Time*

Andrea Mónica Solans

Instituto de Ciencias Antropológicas, Universidad de Buenos Aires
amsolans@hotmail.com

RESUMEN

A partir de la premisa de que el proceso migratorio deja sus huellas en la alimentación, en este trabajo —producto de una investigación en curso— me centraré en describir y explicar la organización de la alimentación entre familias residentes en Buenos Aires, procedentes de Bolivia, Paraguay y Perú. Mi objetivo consiste en analizar las prácticas alimentarias de las mujeres migrantes, atendiendo a las tradiciones culinarias de su lugar de origen y a las posibilidades y limitaciones alimentarias determinadas por sus condiciones socioeconómicas.

Palabras clave: mujeres, migración, alimentación familiar, tradiciones, accesibilidad.

ABSTRACT

Premised on the idea that the migration process leaves its traces on food, in this paper —part of an ongoing research— I will describe and explain the feeding practices of migrant families from Bolivia, Paraguay and Peru currently living in Buenos Aires. My objective is to analyze the food practices of migrant women with emphasis on their home-country culinary traditions, and the food possibilities and limitations determined by their socio-economic conditions.

Keywords: women, migration, family food, traditions, accessibility.

Introducción

En este artículo se presentan los resultados preliminares de una investigación en curso sobre la alimentación familiar, desde la perspectiva de las mujeres migrantes de Bolivia, Paraguay y Perú en la ciudad de Buenos Aires¹.

La alimentación es un extraordinario vehículo de reconocimiento e identificación social (Douglas 1980; Fischler 1995; Montanari 2006). Diversas investigaciones han mostrado que entre los colectivos migrantes algunas prácticas alimentarias —aun cuando presentan cambios en el tiempo— son características culturales más fuertes que otras, como el uso de la lengua materna o la religión. Los alimentos crean vínculos sociales y son signos de identidad (Contreras y Gracia Arnáiz 2005). En este sentido, los migrantes despliegan esfuerzos por recrear recetas de sus lugares de origen, aun admitiendo sustituciones de ingredientes. Al mismo tiempo, adoptan prácticas alimentarias del nuevo lugar de residencia, en buena medida por la socialización de los jóvenes en el contexto de la escuela, y por su contacto permanente y estrecho con los pares de la sociedad receptora (Duque-Páramo 2008).

La alimentación, como lo señala Menéndez (2009), forma parte de las prácticas de autoatención de la salud, familiar e individual, requeridas para asegurar la reproducción biosocial de los sujetos y los microgrupos sociales, especialmente de los grupos domésticos. La preparación y distribución de los alimentos, así como la obtención y utilización del agua, el aseo del hogar y el cuidado del medio ambiente inmediato y del cuerpo —entre otras tareas— involucran acciones de los grupos que, en función de sus saberes y condiciones socioeconómicas, atienden esas necesidades cotidianas (Aguirre 2005; Menéndez 2009).

En Argentina, las opciones laborales para los migrantes de países limítrofes y de Perú han estado caracterizadas por condiciones de precariedad y explotación

1 Los ejes temáticos aquí planteados forman parte de mi tesis de maestría en Antropología Social (en curso) en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires.

provocadas, en parte, por las trabas normativas existentes para obtener la documentación legal². Al analizar la alimentación de los migrantes, no podemos dejar de considerar sus condiciones socioeconómicas y, en particular, las restricciones que imponen los precios para el acceso a los alimentos en función de sus ingresos.

La mayor o menor capacidad de obtención de alimentos, mediante compra o intercambio, no solo afecta la accesibilidad a estos, sino también la nutrición y el bienestar general de los migrantes. El abanico de opciones resulta tanto más limitado cuanto más pobre es la familia. Al elegir un alimento, se ponen en juego, además de la relación ingresos/precios (accesibilidad), la tecnología y los insumos asociados a la cocción y la preparación, el tiempo con que cuenta quien cocina, las valoraciones asociadas a los alimentos, los conocimientos y las formas de comensalía (Aguirre 2005).

Desde una perspectiva histórica, el auge de las economías regionales del norte de Argentina a mediados del siglo XX atrajo a trabajadores de Bolivia y Paraguay, que respondían a la demanda estacional de mano de obra masculina en las plantaciones de caña de azúcar, algodón y tabaco. Esta migración se caracterizó por la itinerancia entre el lugar de origen y de destino en Argentina. En la década de los sesenta, estas economías entraron en crisis debido a la caída de los precios de los productos regionales, la mecanización del agro y la consolidación del modelo de sustitución de importaciones en la industria. Desde entonces, el lugar de destino de la migración proveniente de países limítrofes viró de las provincias fronterizas hacia las grandes ciudades, especialmente al Área Metropolitana de Buenos Aires (en adelante, AMBA), que ofrecía una gran disponibilidad de empleos de baja calificación en los sectores de servicios (entre ellos, el doméstico) y construcción. Así es como, dado este nuevo lugar de destino, el flujo migratorio se fue feminizando y el tiempo de estadía tendió a ser más prolongado, incluso permanente (Canelo 2013; Pacecca 2005).

Uno de los factores que impulsó tales flujos migratorios fue la creciente diferenciación rural causada por la consolidación de una estructura agrícola empresarial que, para la década de los sesenta, desplazó a un gran número de campesinos y agricultores en países como Paraguay. En la medida en que los

2 La política migratoria argentina ha tenido sucesivas modificaciones que han obstaculizado la permanencia legal de los inmigrantes con trabas en el otorgamiento del *documento nacional de identidad*. Sucesivos decretos fraccionaron las categorías de residencia que permitían distintos derechos (al trabajo, por ejemplo) y aludían a diversos grados de legitimidad de los inmigrantes en el país (Pacecca 2005). Estas sanciones produjeron inmigrantes indocumentados cuya condición de ilegalidad afectaba su tipo de inserción laboral y social. En el 2003, se sancionó la actual ley migratoria —Ley n.º 27871—, que modificó la normatividad vigente con la incorporación de una perspectiva regional (con base en el “Acuerdo sobre residencia para nacionales de los Estados parte del Mercosur, Bolivia y Chile”, firmado en el 2002) y de una perspectiva de derechos (Pacecca 2005).

sectores no agrícolas de las economías de los países limítrofes no lograron absorber la mano de obra cada vez más abundante que se desplazaba del campo a las ciudades, una de las alternativas fue la emigración hacia Argentina (Cerrutti y Parrado 2006). Más recientemente, durante la década de los noventa, la significativa sobrevaluación cambiaria y la escasez relativa de mano de obra en Argentina parecen haber tenido un efecto importante en los nuevos flujos de migrantes provenientes de Paraguay, Bolivia y Perú.

En Argentina, la visión hegemónica, imbuida de presupuestos racistas, valora positivamente al migrante europeo³ por ser “blanco, civilizado y dispuesto al trabajo”. En cambio, al migrante limítrofe lo ve como un “problema” asociado con lo aborígen, salvaje, inculto e indolente (Pacecca 2005, 4-5). No obstante, el déficit de mano de obra no calificada que caracterizaba —hasta los años noventa— al mercado de trabajo argentino fue superado en gran medida por la afluencia de inmigrantes limítrofes (Canelo 2013; Grimson 2006). Ahora bien, llegada esa década, en un contexto de política económica neoliberal en el que se triplicó la tasa de desempleo, tanto en Argentina como en el resto de los países de la región, y en el que el aumento de la desocupación impactó en el escenario laboral de los argentinos, desde el Gobierno y los medios de comunicación se comenzó a acusar a los inmigrantes de ser los causantes de esta situación y de problemas sanitarios como el cólera (Canelo 2013; Grimson 2006). Curiosamente, la visibilidad política de la migración como problema social ocurrió en un periodo en el cual no hubo incremento significativo de los flujos migratorios, sino que más bien se trataba de la continuidad de un flujo histórico.

Para la misma época, aunque los precios de los alimentos aumentaron significativamente y tendían a igualar a los precios internacionales (Aguirre 2005), no hubo un aumento equivalente de poder adquisitivo. Por otro lado, desde los años setenta, la situación alimentaria en Argentina presentó un continuo deterioro nutricional (Aguirre 2005). Los análisis destacan la problemática del acceso a los alimentos antes que la incapacidad del país para producirlos en cantidades que satisfagan los requerimientos nutricionales de la población. El acceso a los alimentos se caracteriza por una profunda inequidad, vinculada tanto a la inserción de los grupos sociales al campo laboral y productivo como a las políticas públicas relacionadas directa o indirectamente con los procesos alimentarios. A partir de la década de los noventa, el fenómeno se agudizó entre los sectores

3 La República Argentina ha tenido dos grandes flujos migratorios: los migrantes provenientes de Europa en el siglo XIX y principios del siglo XX, por un lado, y los migrantes limítrofes, especialmente a partir de la segunda mitad del siglo XX, por otro. Ambos flujos han recibido valoraciones y tratos notoriamente divergentes por parte de las agencias estatales y la sociedad civil (Pacecca 2005).

más pobres de la población. A su vez, la contracción del empleo formal produjo una expansión del “cuentapropismo” (trabajo por cuenta propia) y del trabajo precario (informal), que fueron acompañados por modificaciones en el sistema normativo que reglamenta la estructura laboral del país. La desregulación y la flexibilización del trabajo constituyeron signos característicos de las transformaciones en las modalidades productivas de esos años y continuaron luego de la crisis del 2001. En el AMBA, durante los últimos treinta años, la serie histórica de los indicadores socioeconómicos relacionados con la capacidad de compra de alimentos en los hogares revela el número de personas ubicadas en situación de pobreza. Si bien la tendencia actual es decreciente, para el 2011 el 8,3 % de los habitantes del AMBA, entre los que se cuentan muchos de los inmigrantes latinoamericanos, estaba en situación de pobreza (Indec s. f.)⁴. Esto, sumado a los cambios en los entornos familiares y sociales, condiciona el acceso a los alimentos, las prácticas culinarias y la calidad nutricional.

Las últimas cifras oficiales existentes informan que, para el 2010, los migrantes limítrofes y peruanos constituían el 77,7 % del total de los extranjeros residentes en Argentina (Indec 2010). A su vez, el 60 % de esos migrantes se concentra en el AMBA. En la ciudad de Buenos Aires, las familias constituidas por personas procedentes de países limítrofes se ubican en los barrios de la zona sur, donde viven y trabajan (Canelo 2013). La agrupación zonal, según Canelo, responde

tanto a la mayor disponibilidad de soluciones habitacionales económicas —y precarias— en estas zonas —como pensiones, hoteles, casas “tomadas” y villas de emergencia—, como también a la presencia de redes de parentesco, paisanaje y vecindad que facilitan el acceso al trabajo y la vivienda. (Canelo 2013, 42)

A su vez, la mayoría de los migrantes limítrofes son usuarios de los servicios públicos de salud (Jelin 2007). Como muestran los datos del Sistema de Información de los Centros de Salud y Acción Comunitaria (en adelante, Cesac), que son los centros de atención primaria de la salud pública, los inmigrantes representan casi un 20 % del total de la población atendida. De estos, el 19 %

4 La línea de pobreza (LP) utilizada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Indec) es un indicador significativo para el análisis del acceso a la alimentación, pues considera la disponibilidad de dinero en los hogares y el precio de los alimentos que se deberían consumir para satisfacer las necesidades nutricionales de sus integrantes. Durante 1989, el proceso hiperinflacionario ubicó casi a un 40% de los habitantes en una situación de pobreza. Superada esta crisis, la proporción de pobres fue disminuyendo hasta alcanzar un piso del 17% en 1993. Sin embargo, a partir de ese año, las proporciones empezaron a incrementarse ininterrumpidamente hasta alcanzar un pico del 52% en el 2003.

proviene de alguno de los siguientes países: Bolivia (8%), Paraguay (7%) y Perú (4%) (Ministerio de Salud del GCABA 2008).

Las personas migrantes traen consigo diferentes saberes, valores y experiencias referidos a la alimentación, la salud, la enfermedad y su atención, y este bagaje tiene influencia en sus interacciones con los servicios de salud. Diversos trabajos (Jelin 2007; Margulies *et al.* 2003) señalan las dificultades que los inmigrantes deben sortear para acceder al sistema público de salud, entre las que se destacan situaciones de discriminación social y problemas de comunicación entre los usuarios y los equipos de salud, que en general no se encuentran formados para una atención de carácter intercultural. La diversidad de formas de percibir la alimentación y la salud, de significados atribuidos a los alimentos y de prácticas alimentarias (adquisición, preparación, distribución, consumo) a menudo se pone de manifiesto en esta brecha comunicacional que, frecuentemente, lleva a malentendidos y conflictos. Estos tienen un impacto negativo en la calidad de la atención brindada y menoscaban la accesibilidad de la población migrante al sistema público de salud, lo cual profundiza las inequidades en el cuidado de la salud.

El concepto de *migración transnacional* nos permite comprender, por un lado, que los inmigrantes se desplazan con sus tradiciones y modos de vivir, sentir, actuar y pensar, aprendidos dentro del grupo sociocultural de origen, y, por otro, que la experiencia de inmigración va reconstituyendo la propia historia (Sayad 2002). En el caso de las mujeres migrantes, ellas recrean sus tradiciones culinarias a la vez que incorporan nuevas preparaciones producto de los intercambios y las posibilidades que ofrece el lugar receptor. Así, entre familias migrantes se van configurando nuevos ámbitos y formas de comensalidad que operan como espacios de aprendizaje alimentario (especialmente para los niños, donde conviven alimentos del lugar de origen y nuevos hábitos adquiridos en la ciudad de residencia).

En las sociedades latinoamericanas, muchos hogares están organizados de forma tal que, con base en una división sexual del trabajo, son principalmente las mujeres quienes se hacen cargo de las labores domésticas y del cuidado de los miembros de la red familiar (Menéndez 2009). En este artículo analizaré cómo, en un contexto de migración transnacional e inserción en el país receptor, las mujeres migrantes, expresada su agencia en las prácticas alimentarias, hacen frente a los límites y posibilidades de sus condiciones socioeconómicas, y cómo estas prácticas son una manera de procurar salud a los integrantes del grupo familiar.

Si bien la antropología de las migraciones y la antropología de la salud constituyen ámbitos muy desarrollados en Argentina, encontramos en el cruce entre las migraciones, la salud y la alimentación un tema poco estudiado. Este trabajo es una contribución empírica a la comprensión de algunos aspectos de la

complejidad sociocultural de los procesos migratorios, observados a través de las estrategias culinarias cotidianas de los inmigrantes. Metodológicamente, se desprende de un estudio más amplio, cualitativo, transversal, descriptivo y analítico, que incluyó datos provenientes de fuentes secundarias y primarias⁵.

En el apartado siguiente describiré y analizaré las estrategias alimentarias, abordando los cruces entre las tradiciones culinarias y las condiciones socioeconómicas que restringen o posibilitan el acceso a los alimentos. Luego analizaré la comensalidad familiar con énfasis en las tensiones, presentes en el menú del hogar, entre las valoraciones y posibilidades de los adultos, las necesidades nutricionales y las demandas de los hijos nacidos o criados en la ciudad de Buenos Aires. A modo de conclusión, mencionaré algunos posibles aportes de este trabajo a las políticas de salud pública.

Estrategias alimentarias de mujeres migrantes en Buenos Aires: relaciones entre el espacio público y el privado

En nuestra investigación observamos que las mujeres⁶ son las principales encargadas de organizar la alimentación familiar, y que son ellas quienes desempeñan

5 La investigación fue realizada por un equipo interdisciplinario en salud y tuvo como objetivo describir y analizar las prácticas alimentarias de familias migrantes. Entre mayo del 2011 y abril del 2012, trabajamos estrechamente con catorce mujeres migrantes —seis de Paraguay, cuatro de Bolivia y cuatro de Perú— con hijos menores de doce años y que eran atendidas en centros públicos de salud de la ciudad de Buenos Aires. El trabajo incluyó entrevistas semiestructuradas en profundidad y observaciones en los centros de salud, comedores comunitarios y visitas domiciliarias. Las variables temáticas que orientaron este estudio fueron: recursos alimentarios (circuitos de abastecimiento, modos de preparación y cocción, selección de ingredientes y principios de condimentación), organización de la alimentación familiar (actores implicados en la alimentación familiar y sus roles diferenciales), distribución intrafamiliar de los alimentos y formas de comensalidad. En el presente documento el nombre de las mujeres ha sido cambiado a fin de preservar la confidencialidad de los datos.

6 La mayor parte de las entrevistadas tienen una trayectoria migratoria y de residencia en la ciudad de más de diez años, excepto cuatro, que tienen menor tiempo de permanencia —tres de ellas provenientes de Paraguay y una de Bolivia—. En cuanto a la composición familiar, dos son jefas de familia de unidades domésticas monoparentales —es decir, sin pareja conviviente— con más de dos hijos, nueve viven con sus parejas y hasta con dos hijos y otras tres viven con su pareja y más de dos hijos. Las mujeres de procedencia paraguaya y una mujer boliviana residen en asentamientos sin plan de urbanización previo, denominados *villas de emergencia*, en los que se construyen tramas organizativas para superar la condición de ilegalidad en cuanto a la tenencia de la tierra y las precarias condiciones de vida, y que desde mediados del siglo pasado muestran múltiples

un papel central en la obtención y preparación de los alimentos. Si bien las tareas domésticas y las prácticas de cuidado atañen a mujeres y a hombres, están desigualmente distribuidas en el ámbito del hogar —vía la norma social de división sexual del trabajo (Koldorf, en prensa)—. Las mujeres son las que principalmente gestionan y articulan distintas fuentes de ingresos y abastecimiento relacionadas con los alimentos.

Las mujeres desempleadas o con trabajo informal hacen uso de alguno de los programas públicos de transferencia de ingresos: el programa Ciudadanía Porteña⁷ (desde ahora, Tarjeta Ciudadanía Porteña) o el programa Ticket Social⁸. Estas son modalidades de prestación de subsidios cuyo objetivo es permitir a las familias destinatarias de los programas la compra de sus alimentos o productos de aseo mediante una tarjeta de compra o chequera mensual, dentro de una red de comercios barriales y supermercados asociados a estos. Al programa municipal Tarjeta Ciudadanía Porteña se accede presentando el documento nacional de identidad del titular, el certificado de domicilio en la ciudad, la documentación de los hijos, los certificados de los controles de salud y el carné completo de vacunación. Para acceder al Ticket Social, en cambio, no es requisito presentar el documento nacional de identidad. Entre las mujeres entrevistadas, cinco pertenecían al programa municipal Tarjeta Ciudadanía Porteña, que provee un monto mayor de dinero respecto del Ticket Social. Solo dos familias percibían este último, por no contar con

conflictividades en torno a la ocupación del espacio urbano, en el marco de las transformaciones del mercado y el Estado (Neufeld y Cravino 2007); las paraguayas viven en la Villa 21-24, que es uno de los asentamientos de este tipo más poblados de la ciudad, ubicado al sur, y la boliviana, en el barrio Charrúa (antigua Villa 12), reconocido porque allí se celebra cada año el festejo a la Virgen de Copacabana, evento que congrega a gran cantidad de personas bolivianas. En cambio, tres mujeres bolivianas y las cuatro mujeres peruanas viven en zonas residenciales de la ciudad (cuatro en el sur y dos en el centro). En cuanto a las fuentes de ingresos, tres de ellas tienen trabajos formales asalariados. El resto cuenta con trabajo informal, precario e inestable —en servicio doméstico o para la industria textil— o están desocupadas.

- 7 El programa Ciudadanía Porteña incluye un subsidio a los hogares mediante la emisión de una tarjeta de compra. El monto promedio del subsidio es de 788 pesos argentinos (que equivale aproximadamente a un tercio del salario mínimo vital y móvil). El monto del subsidio no es igual para todos los hogares porque se calcula considerando la composición socioeconómica del hogar y el valor de la canasta básica de alimentos (CBA) fijada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Indec) (MDS-GCABA s. f. a.). Como parámetro de referencia señalo las relaciones entre el dólar estadounidense (US\$) y el peso argentino (\$), el salario mínimo vital y móvil y el precio de la nafta (gasolina) en Buenos Aires, entre el 2011 y el 2012: US\$1 equivalía a \$4,50 aproximadamente; el salario mínimo fue de \$2.300 en el 2011 y de \$2.670 en 2012 (WageIndicator 2014); el precio de la nafta súper en Buenos Aires en julio del 2012 ascendía aproximadamente a \$6 (Hidalgo 2012).
- 8 El programa Ticket Social consiste en un subsidio alimentario (Decreto n.º 800/2008) ofrecido a las jefas de los hogares de la ciudad de Buenos Aires que se encuentran en situación de vulnerabilidad social: una chequera mensual con tickets por un valor de \$250 (MDS s. f. b.). Parámetro de referencia de valores monetarios: ver nota anterior.

la documentación requerida para inscribirse al programa de Tarjeta Ciudadanía Porteña. Por medio de estos planes, las mujeres adquieren en el supermercado productos lácteos (leche, yogur, queso), carnes (res, pollo y, con menor frecuencia, cerdo y pescado), aceite y productos de higiene y aseo personal para los integrantes del grupo familiar.

Otra instancia que emplean las mujeres para el acceso a los alimentos son los *comedores comunitarios*, que son organizaciones barriales, algunas de las cuales reciben actualmente asistencia alimentaria y subsidios de la Red de Comedores Comunitarios del Ministerio de Desarrollo Social del Gobierno de la Ciudad. Estos comedores surgieron vinculados en mayor o menor medida a agrupaciones político-partidistas, como respuesta a las agudas crisis socioeconómicas y políticas que sufrió el país tanto en 1989 como en los años 2001 y 2002⁹, momentos en los que los comedores proliferaron en barrios y asentamientos precarios de Buenos Aires y otras ciudades de Argentina (Herkovitz 2008, 85). Cada comedor recibe semanalmente el menú para cada día con los productos necesarios, según la cantidad de personas inscritas en cada uno. El menú asignado es común para todos los comedores de la ciudad. La mitad de las mujeres paraguayas y bolivianas entrevistadas hace uso de estos ámbitos institucionales cada día laboral. Ellas llegan allí a almorzar con sus hijos o retiran raciones de comida preparada para consumir con los integrantes de sus familias en el hogar.

Asimismo, dos de las mujeres paraguayas —ambas separadas y desempleadas, con dos y tres hijos pequeños respectivamente— trabajan en el comedor como voluntarias. Allí realizan tareas de limpieza, preparación de comida o elaboración del inventario de los insumos para la preparación de los alimentos que los comedores reciben. A cambio de su trabajo, estas mujeres obtienen —además de la comida preparada— productos alimenticios como puré de tomate, leche, fideos, azúcar, conservas (por ejemplo, arvejas), y esporádicamente carne de res o pollo, frutas y verduras. Para las mujeres voluntarias, la participación en el comedor constituye un eje en la organización de su vida cotidiana, dado que les ofrece la posibilidad de asistir allí con sus hijos a desayunar y almorzar, además de contar con comida preparada o productos para cocinar en el hogar a la hora

9 En 1989, 2001 y 2002, estallaron procesos de crisis política, económica y social. En 1989, hubo hiperinflación y en el 2001 y el 2002, se registró una alta inflación y un altísimo desempleo. En el 2001, la crisis concluyó en una manifestación popular masiva en la plaza de Mayo en diciembre de ese año y ocasionó la renuncia del presidente del Poder Ejecutivo nacional, el Dr. Fernando de la Rúa. Estos procesos de crisis se acompañaron de episodios de saqueos a supermercados en los grandes conglomerados urbanos, así como de la organización de una multiplicidad de “ollas populares” que atendían tanto a sectores medios empobrecidos como a los denominados pobres estructurales, y que se recuerdan como el origen de los comedores y guarderías infantiles actuales (Neufeld y Cravino 2007).

de la cena. A su vez, sus niños concurren a escuelas públicas dentro de la villa o alledañas a esta. Como muestra el siguiente relato, aun cuando ellas consideran que deberían recibir un sueldo por su trabajo, lo valoran positivamente porque les permite acceder a los alimentos y estar cerca de sus hijos:

Mi paga es solamente la mercadería y con eso estoy. A mí me viene bárbaro. Desayuno allá [en el comedor] con mis hijos; almuerzo allá con mis hijos; después vengo y tengo mi mercadería para la noche. (Paula, procedente de Paraguay, separada, dos hijos, residente de la Villa 21-24)

Las mujeres paraguayas que asisten a los comedores también organizan, cocinan y comparten comidas regionales en ocasiones especiales, junto a otras familias entrelazadas por redes étnicas y vecinales. Este es el caso de la preparación de *chipa* (a base de almidón, harina de maíz y queso) y sopa paraguaya (suflé a base de harina de maíz, cebolla y queso) para celebrar la fiesta de la Virgen de los Milagros de Caacupé (originaria de Paraguay), homónima de la parroquia ubicada dentro de la villa.

Y un día, para Pascua, nos pusimos entre todas, todas las mujeres de ahí del comedor: “Vamos a hacer *chipa*”, dijo Mati, la [cocinera] que estaba ahí hoy. “Cada una pone su parte de lo que haga falta”, que sería almidón, más que nada, huevo y queso. Y nos pusimos entre todas y cada una hizo de la suya. Y yo justo voy al lado de una amiga mía que tiene a su marido que es cocinero y le digo: “¿Me ayudás a hacer la *chipa*?”. “Sí, mi marido te hace”. Y ahí íbamos armando nuestras *chipas* y las mandamos al horno. Antes, acá en el pasillito [un pasillo de la villa] hacían una *tatacuá* [horno de barro a leña, término guaraní]. Siempre para Semana Santa se hace sopa o *chipa*, que en ese horno sale espectacular porque tiene otro gusto. Aparte le ponen esas hojas de banana, las hojas del árbol de banana y le da una sensación... (Paula, procedente de Paraguay, separada, dos hijos, residente de la Villa 21-24)

En este sentido, los comedores comunitarios forman parte de tramas organizacionales, vecinales y familiares, a partir de las cuales se desarrollan prácticas culinarias —preparaciones, formas de cocción, sabores, aromas— que evocan el lugar de origen y que remiten al sentido de pertenencia a una colectividad. Asimismo, las mujeres paraguayas encuentran ingredientes como la harina de maíz y el almidón en locales dentro de la villa. Allí, algunos de sus habitantes provenientes de Paraguay consiguen el maíz de Misiones, provincia argentina limítrofe con Paraguay y cercana a Asunción, su ciudad capital. Al caminar por los

pasillos de la villa, he podido observar los granos de maíz cocinados, dispuestos en tablones y secándose al sol. También observé a algunas familias que muelen los granos en sus viviendas para luego venderlos localmente.

Por lo general, las mujeres migrantes también compran diariamente pan, verduras y frutas en comercios o ferias¹⁰ del barrio o la villa. Algunas de las bolivianas hacen compras esporádicas al por mayor —cuando cuentan con dinero suficiente—, generalmente de forma comunitaria, con vecinos o familiares, en el Mercado Central, organismo federal y más grande centro comercializador de frutas y verduras del AMBA.

Para el Mercado Central tengo que salir a las cinco de la mañana, para ir a comprar ahí de mayorista, que una bolsa de papas me dura mucho más. Y de ahí incluso nos repartimos entre paisanas. Entonces, economizamos bastante. Al menos yo, economizo así, tengo que estirar el sueldo de mi esposo, que dé para todo el mes. (Emilia, procedente de Bolivia, “ama de casa” con pareja conviviente y dos hijas)

Es interesante destacar el papel que las familias migrantes de ciertas áreas de Bolivia tuvieron en el desarrollo de la agricultura periférica de las grandes ciudades, pues llegaron a constituir una proporción significativa de la fuerza de trabajo en esas actividades en el país (Benencia 2006). Así, familias bolivianas han contribuido de manera directa a la reestructuración de los cinturones verdes en la Argentina, a través de la producción de hortalizas para el consumo en fresco, sea como trabajadoras o como patronas (Benencia 2006, 136)¹¹. En los barrios, generalmente las verdulerías son administradas por familias bolivianas. Allí se pueden conseguir productos y condimentos de las cocinas andinas (por ejemplo, variedades de ají y papas, cilantro, mandioca o yuca): “Acá en la carnicería hay una paisana que vende las verduras nuestras, de mi país” (Maríela, nacida en Bolivia). Ingredientes altoandinos —como las *ocas* (tubérculo), el *chuño* (papa deshidratada), la *tunta* (o chuño blanco) y otras variedades de papa y ajíes— se consiguen también en uno de los tradicionales centros comerciales

10 En la ciudad de Buenos Aires, hay un programa municipal de abastecimiento barrial que consiste en ferias itinerantes con puestos móviles que cada día de la semana se ubican en distintos puntos de la ciudad. Allí se ofrecen para la venta, entre otros productos, frutas y verduras; carnes; productos de granja; pescados y mariscos; fiambrería, embutidos y almacén; panadería y confitería; especias, cereales, legumbres y hierbas para infusiones, y artículos de limpieza y bazar.

11 En el caso específico del área hortícola bonaerense, los migrantes bolivianos —en el marco de una permanencia prolongada—, a lo largo de los años, tienen posibilidades de alcanzar distintas categorías ocupacionales que se han denominado, en su conjunto, *la escalera hortícola boliviana*: peones, medieros, arrendatarios, propietarios, puesteros (Benencia 2006).

barriales del sur de la ciudad, situado en el barrio de Liniers —conocido popularmente como el “mercado boliviano”—, donde, además, hay locales de comida y una gran diversidad de productos importados de ese país, como alimentos, ropa y música. Este tipo de actividades económicas y estos centros comerciales en la ciudad de Buenos Aires muestran la existencia y funcionamiento de las redes propias de abastecimiento y distribución activadas por migrantes.

En nuestro estudio encontramos que las preparaciones más frecuentes entre las mujeres en el hogar son sopas, pucheros y guisos. Estas preparaciones, en tanto “comidas de olla”, son preeminentes en los sectores populares, dado que son “rendidoras” y producen una sensación de saciedad. Son consideradas nutricionalmente adecuadas y, al mismo tiempo, son accesibles en relación con los ingresos y la capacidad de compra de los grupos (Aguirre 2005; Herkovitz 2008). Este tipo de comidas tiene una larga tradición tanto en las cocinas andinas como en las españolas (Montecino 2005). Además, se adecúan al equipamiento de las cocinas (la mayoría con anafe y gas envasado), puesto que pocas de ellas cuentan con horno u otro tipo de tecnología. Al respecto, las cocinas en donde tres de las mujeres migrantes (residentes en las villas) preparan los alimentos carecen de heladera (nevera) y dos de ellas, cuya vivienda consiste en una habitación alquilada, tienen la cocina dentro del mismo dormitorio y la conexión de agua fuera de este, en un patio compartido. Las demás familias cuentan con un ambiente destinado a la cocina, equipado con heladera y gas envasado. En las villas, las viviendas disponen de una sola canilla para el acceso al agua potable; su ubicación varía en cada una y el agua se recolecta en bidones o recipientes. De todas las entrevistadas, solamente tres tienen cocina con gas natural. Se trata de peruanas que viven en barrios residenciales en condiciones relativamente mejores en comparación con las demás.

En relación con las preparaciones aprendidas en el lugar de origen, encontramos la distinción entre sopas y “secos”, acorde con las identificaciones culinarias características de la zona andina (Weismantel 1994). Las mujeres explican, por ejemplo, la diferencia entre el guiso y el guisado: el guiso es considerado “seco”, a diferencia del guisado, que es caldoso, como señalan los siguientes términos: “Tiene que tener jugo, caldo” (Mariela, procedente de Bolivia). Las sopas y los “secos” remiten a recetas regionales del país de origen y son valorados culturalmente por los adultos —especialmente por los maridos— y asociados con los momentos de comensalidad familiar o colectiva. Las sopas y secos andinos se diferencian de “la comida seca” de las tradiciones culinarias urbanas argentinas, que incluyen milanesas, pizzas y tartas. El consumo de este último tipo de alimentos hace parte de los aprendizajes en la ciudad receptora y se asocia con

comidas ingeridas fuera del hogar o con consumos informales; es decir, consumos alimentarios sin una *gramática culinaria*¹² que los ordene. El siguiente testimonio ilustra esta dicotomía:

[Cocino] en la olla, porque a mi marido tampoco le gusta la cosa seca, le gusta comer... y también, como durante el día come boludeces, a la noche quiere comer comida. Le gusta guiso, como hacemos nosotros, *vorí vorí* [caldo espeso de verduras con albóndigas hechas de harina de maíz y queso], todo eso. (Ana, procedente de Paraguay, administrativa del sistema de salud)

En Buenos Aires, las mujeres migrantes usan diferentes técnicas de cocción de ingredientes, como el tostado del arroz y los fideos, entre las bolivianas, o formas especiales de preparación del arroz “graneado”, entre las peruanas. Todas mencionan “estilos” de cocinar característicos que remiten a la familia y al lugar de origen, y que suelen actualizar el sentido de pertenencia a una colectividad, tal como ejemplifican los siguientes relatos:

Ayer comimos el guiso económico, el guiso de fideos. [...] Hago el *tuco* (salsa de tomate) con carne picada, cebolla, zanahoria raspada, arvejas, Morrón (pimiento) y apio picado. Eso lo hago cocer con la picada y hago un *tuco*. Después, el fideo tallarín lo tuesto con un poco de aceite y al agua [...]. Se come con pan, yo lo hago con *chuño*. (Hortensia, procedente de Bolivia, trabaja informalmente en servicio doméstico en combinación con un plan social)

Yo me quedé sola [ayer] porque mi marido fue a la feria, y al mediodía hice lentejitas, al estilo mío, con ajo, cebollita, panceta (tocino) y carne de cerdo, todo eso cocinado, hervido, al estilo peruano. Lo acompaño de arroz con un guiso de pollo encima. (Silvia, procedente de Perú)

Según la colectividad, ciertos ingredientes propios de las cocinas regionales tienen mayor recurrencia. Por ejemplo, entre las mujeres provenientes de Paraguay comúnmente se mencionan preparaciones a base de choclo, harina

12 El concepto *gramática culinaria*, originalmente planteado por Lévi-Strauss y recuperado por Fischler (1995) y Montanari (2006), alude a las reglas que pautan la combinación, la preparación, la presentación y el consumo de los alimentos. Así como las palabras en un idioma se unen siguiendo reglas gramaticales precisas que, de manera invisible, aseguran la producción de oraciones con sentido, en la cocina también hay órdenes y secuencias que estructuran el sentido de la comida. Los consumos informales suelen eludir reglas, horarios y lugares preestablecidos.

de maíz paraguaya y almidón, y recetas destacadas como la sopa paraguaya, la *chipa*, el *vorí vorí*, el *chipá guazú* (sufilé a base de harina de maíz y choclo), y el *mbejú* (panqueque de almidón). Las mujeres bolivianas consumen *ocas*, *chuño*, *tunta*, variedad de ajíes (en vaina, *locoto*, entre otros) y preparaciones tales como el fricasé de cerdo, el picante de pollo y la *sajta* (estofado de pollo acompañado de *tunta*). Las recetas referidas por las mujeres peruanas son el arroz con pollo, el cabrito de cordero y el cebiche, y prefieren condimentos como cilantro, *ajinomoto* y azafrán. No obstante, encontré diferencias en la frecuencia de consumo de estas preparaciones tradicionales entre los grupos domésticos, según la situación laboral de las mujeres y las características socioeconómicas de las familias. Las mujeres con trabajo formal hacen algunas de esas preparaciones semanal o quincenalmente. En cambio, en los hogares de las mujeres desempleadas o con trabajo informal son más esporádicas, por las limitaciones en el acceso a los ingredientes especiales, en cantidad o calidad, que implican una inversión monetaria mayor. Como los platos regionales, en general, requieren mayor tiempo de elaboración, se preparan los fines de semana o los días festivos. Algunas mujeres suelen hacer esporádicamente alguna de las preparaciones regionales, por ejemplo *chipa* o sopa paraguaya, para vender entre los vecinos del barrio, muchos de ellos connacionales o *paisanos*.

Las estrategias de obtención y preparación de alimentos, de diario o especiales, suponen el despliegue de habilidades para *economizar* o *balancear* el presupuesto y los recursos de acuerdo con los costos de los insumos y de servicios como el gas. En estas acciones no solo entran en juego el precio de los alimentos, sino también las preferencias de los comensales y las prácticas de cuidado en salud y nutrición asociadas con la alimentación. Los conocimientos nutricionales que las mujeres poseen sobre las prácticas de alimentación saludable coinciden, a grandes rasgos, con las campañas promovidas por los profesionales de la salud sobre cómo llevar una dieta variada y equilibrada. Estos conocimientos se conjugan con los saberes y recetas tradicionales y entran en tensión con la capacidad de compra y el margen de maniobra de cada familia, dado que las frutas, las verduras y los cortes de carne y lácteos magros son más caros que aquellos con mayor tenor graso y menor calidad nutricional:

El almuerzo de fines de semana es arroz, puede ser arroz con pollo o arroz con carne, o unos espaguetis. Mucho más les gusta la carne picada; a veces les hago carne cortada a cuchillo o pollo. Las tres opciones; pero más les gusta la carne picada. Pero la carne picada hay que comprarla especial y está muy cara. Si es común, sale mucha grasa y puede hacer daño. Así que balanceo con los costos, balanceo. (Prudencia, procedente de Perú)

A raíz del aumento en los precios de los alimentos, los sectores con mayores restricciones económicas han ido perdiendo variedad en la dieta y han sustituido frutas, verduras y lácteos por alimentos más baratos, como pan, papas, yerba mate, fideos secos, arroz y cortes delanteros de carne (Aguirre 2005, 104). El problema de estos cambios es la mala calidad de la dieta que comporta una alimentación más monótona, con una alta composición energética, pero carente de nutrientes esenciales (Aguirre 2005, 279). La autora destaca que este tipo de estrategia es el resultado de las decisiones que toman los consumidores frente a las limitaciones contextuales y los condicionamientos económico-políticos macrosociales.

A las mujeres migrantes, indocumentadas y que acusan mayor precariedad laboral se les dificulta acceder a planes sociales. Con menos capacidad de compra, ellas expresan preocupación e insatisfacción por la monotonía del menú cotidiano. En estos grupos, más que en otros, la comida cotidiana está asociada a la *pobreza* antes que al reconocimiento identitario. Estas comidas son el resultado de estrategias “del aguante”, dado que remiten a limitaciones y constreñimientos materiales relacionados con la precarización laboral antes que a preferencias, valoraciones tradicionales y comidas deseadas (Menéndez 2010). En este sentido, podría decirse que la problemática de la accesibilidad para las familias no nativas es similar a la de los sectores populares nativos en parecidas condiciones socioeconómicas.

Alimentación infantil y comensalidad familiar: cambios y negociaciones

En este apartado examinaré los momentos de la comida familiar y las demandas de los niños nacidos o criados en Argentina. En las familias de las mujeres migrantes, al menos una comida al día, la cena por ejemplo, reúne a los integrantes del grupo familiar y constituye un evento de comensalidad en el hogar. Encontramos que los grupos que comparten la cocina lo hacen con otras familias con las cuales reconocen relaciones de parentesco (cuñados o nueras y sus respectivos hijos). Sin embargo, el momento de tales comidas acontece en espacios domésticos y con utensilios específicos de cada unidad familiar de forma discriminada, tal como muestra el siguiente relato:

La cocina tiene cuatro hornillas. Ella [la nuera] usa dos, yo uso dos. Manejamos todo aparte, los platos, todo aparte. Comemos en el mismo

horario, pero en habitaciones distintas. Yo, mi esposo y mi nena dormimos en la misma habitación. Allí tenemos nuestra mesita para almorzar. (Mariela, boliviana, dos hijas y pareja conviviente)

Por los horarios laborales y otras actividades, en seis de las familias migrantes los niños en edad escolar almuerzan en los comedores escolares, y a la hora de la cena comen primero que los adultos cuando estos aún no han regresado del trabajo. Durante las comidas en el hogar, los niños aprenden a saborear las preparaciones que sus familias les ofrecen. No obstante, los niños demandan “comida seca” aprendida, por ejemplo, en los comedores escolares. Así, en las familias entrevistadas con hijos en edad escolar registramos conflictos entre, por un lado, las preferencias y posibilidades de los adultos por “comidas de olla”, consideradas cultural y nutricionalmente adecuadas, y, por otro, las demandas de los niños, que prefieren la “comida seca”. Estos platos “secos” no son económicos ni “rendidores”. Tampoco coinciden con los gustos de los maridos, que prefieren las variedades regionales de sopas, guisos o guisados.

Encontré en los eventos de comensalidad familiar diversas estrategias de “tira y afloje” (Zafra Aparici, en prensa) que muestran negociaciones entre las personas adultas y los niños. En ciertos casos, las preferencias alimentarias de los hijos entran en tensión con los constreñimientos económicos de la familia. Como muestra la siguiente cita, aun queriendo complacer las demandas infantiles —por ejemplo, de milanesas o churrascos—, la madre no lo ve posible por el costo de la carne y las limitaciones socioeconómicas, y termina preparando un menú más económico que los niños aceptan:

Mis hijos siempre están con el reclamo de que quieren comer más milanesas con puré, que les dan en la escuela. [...] Llega el sábado y me dicen: “Hoy no vamos a comer sopa, ¿no? Hoy no vamos a comer guiso, ¿no? Hoy comamos milanesa con puré”, pero yo no les puedo dar. Les preparo fideos con *tuco* (salsa de tomate) o algo así, para que ellos no reclamen tampoco. (Antonia, mujer nacida en Bolivia, vive con su marido —desocupado— y sus cinco hijos, trabaja informalmente para la industrial textil)

En otras situaciones, las mujeres intentan satisfacer las demandas infantiles e incluyen en el menú familiar los nuevos alimentos de la ciudad —por ejemplo, milanesas, empanadas o pizzas—. No obstante, al mismo tiempo, continúan preparando sopas y guisos. Estas preparaciones tradicionales vinculan las prácticas de cuidado de la salud con los saberes aprendidos en el lugar de origen. Las

mujeres intentan alternar este tipo de preparaciones con aquellas demandadas por sus hijos, con lo cual enfatizan en la valoración de la variedad y la ingesta de un espectro amplio de alimentos:

Ya me ponen [mis hijos] en compromiso cuando estamos en Perú: “No, yo como esto”; “Yo no como aquello”. ¡Ay! Un poco complicado, pero bueno... Ya cuando nos invita la familia, preguntan: “¿Qué comen los chicos?”, porque saben que, como son argentinos, no comen casi comida peruana, y me dicen: “¿Por qué si sos peruana no les enseñás?”. Y [contesto:] “Bueno, porque es su cultura y tienen que aprender lo que ellos comen, no les puedo enseñar lo mío, si son argentinos”. Es como que también estoy en el medio, y les digo: “Bueno, de todo un poco”. Eso sí, menestras [guisos] también. (Prudencia, procedente de Perú)

La aproximación etnográfica muestra cómo los procesos de aprendizaje y socialización de los hijos, las experiencias locales vinculadas al grupo de pares —especialmente los de la escuela—, ponen en cuestión las tradiciones y valores relacionados con los lugares de origen de los padres. Así, al momento de cocinar, los elementos tradicionales y los condicionamientos locales se entremezclan y generan prácticas sui géneris. La demanda de los niños de consumir alimentos servidos en la escuela —o en otros ámbitos de socialización— nos recuerda que la alimentación constituye un elemento central en el establecimiento de las relaciones sociales y de intercambio, y que acarrea una serie de identificaciones y diferenciaciones tanto con respecto al grupo de pares como al de los adultos.

Consideraciones finales

Hemos visto cómo la alimentación familiar es una instancia crucial de organización social que pone en relación el ámbito doméstico con las redes sociales más amplias en las que estos grupos están insertos. Así, encontramos que las mujeres madres van conformando un complejo entramado que incluye la articulación de múltiples recursos: trabajos formales e informales, relaciones de vecindad y de *paisanaje*, pertenencias institucionales, programas sociales estatales y diversas formas de abastecimiento.

A su vez, los procesos de adaptación y transformación de la dieta de las familias migrantes comprenden la presencia de prácticas de reconocimiento ligadas al lugar de origen, así como incorporaciones y supresiones de alimentos en el

marco de las relaciones sociales y las limitantes socioeconómicas del lugar receptor. En este sentido, las familias con mayores dificultades en cuanto al acceso a recursos tienen una alimentación más monótona asociada a las restricciones que impone la pobreza. Se constatan así tensiones y negociaciones, en relación con el menú familiar, entre las valoraciones y posibilidades de los adultos y los comportamientos que van aprendiendo —adoptando, rechazando o resignificando— los niños de estas familias en la ciudad de Buenos Aires.

Como un prisma, el menú familiar es un espacio de intersección entre diversos espectros: la accesibilidad a los alimentos, las redes sociales e institucionales, las valoraciones de las tradiciones culinarias que evocan los lugares de origen, la distribución desigual de las tareas domésticas entre los géneros, las demandas de los niños en función de sus espacios de socialización y experiencias de aprendizaje. Todo esto determinado por los condicionamientos socioeconómicos locales.

Este artículo trató de visibilizar el trabajo de las mujeres migrantes y las complejas articulaciones entre fuentes de abastecimiento y relaciones sociales implicadas en el menú cotidiano. También buscó aportar al reconocimiento de la importancia de las tradiciones culinarias propias de los grupos migrantes, y al conocimiento de las prácticas de cuidado propiciadas mediante la alimentación, los condicionamientos materiales, así como las tensiones y contradicciones que atraviesan las familias a la hora de comer. Con base en los hallazgos y reflexiones del presente trabajo, se puede concluir que es necesario fortalecer el papel del Estado como proveedor y garante de la alimentación, entendida como una responsabilidad social y un derecho fundamental, de manera que favorezca su distribución más equitativa entre los distintos grupos sociales. Al ser la alimentación una forma de atención y cuidado de la salud a nivel familiar, se espera proporcionar lecturas para el diseño de políticas públicas en salud que permitan aprehender la complejidad sociocultural de los procesos migratorios identificables en las prácticas culinarias.

Agradecimientos

Agradezco a Laura Raquel Piaggio, María Alma Tozzini y María Offenhenden, y a los editores y evaluadores de la *RCA*, por la lectura atenta de las versiones anteriores de este artículo y los valiosos aportes realizados.

Referencias

- Aguirre, Patricia.** 2005. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Miño y Dávila.
- Benencia, Roberto.** 2006. “Bolivianización de la horticultura en la Argentina. Procesos de migración transnacional y construcción de territorios productivos”. En *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos*, editado por Alejandro Grimson y Elizabeth Jelin, 135-167. Buenos Aires: Prometeo.
- Canelo, Brenda.** 2013. *Fronteras internas. Migración y disputas espaciales en la ciudad de Buenos Aires*. Buenos Aires: Antropofagia.
- Cerrutti, Marcela y Emilio Parrado.** 2006. “Migración de Paraguay a la Argentina: género, trabajo y familia en contextos de origen diferenciados”. En *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos*, editado por Alejandro Grimson y Elizabeth Jelin, 99-133. Buenos Aires: Prometeo.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz.** 2005. *Alimentación y cultura. Aproximaciones antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Douglas, Mary.** 1980. “Las abominaciones del Levítico”. En *Pureza y peligro. Un estudio de contaminación y tabú*, 63-81. Madrid: Siglo XXI.
- Duque-Páramo, María Claudia.** 2008. “Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales alrededor de la comida”. *Revista Colombiana de Antropología* 44 (2): 281-308.
- Fischler, Claude.** 1995. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Grimson, Alejandro.** 2006. “Nuevas xenofobias, nuevas políticas étnicas en Argentina”. En *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos*, editado por Alejandro Grimson y Elizabeth Jelin, 69-97. Buenos Aires: Prometeo.
- . 2011. “Doce equívocos sobre las migraciones”. *Nueva Sociedad* 233: 34-43. Consultado el 1.º de diciembre del 2011. http://www.nuso.org/upload/articulos/3773_1.pdf.
- Herkovitz, Damián.** 2008. *La construcción de la malnutrición infantil: una etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de ciudad de Buenos Aires*. Buenos Aires: Cedes; Flacso.
- Jelin, Elizabeth.** 2007. Introducción a *Salud y migración regional. Ciudadanía, discriminación y comunicación intercultural*, editado por Elizabeth Jelin y Alejandro Grimson, 7-13. Buenos Aires: IDES.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco.** 2002. “Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña”. En *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, editado por Mabel Gracia Arnaiz, 97-122. Barcelona: Ariel.
- Koc, Mustafá y Jennifer Welsh.** 2014. “Alimentos, prácticas alimentarias y experiencia de la inmigración”. En *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*, editado por Laura Raquel Piaggio y Andrea Mónica Solans, 212-229. Buenos Aires: Akadia.
- Koldorf, Ana Esther.** En prensa. “La ciudadanía de las mujeres en debate. Cuidados y derechos, una deuda pendiente del feminismo en Argentina”. En *Primer Coloquio Latinoamericano de Antropología Feminista*, editado por

Débora Daich, 133-147. Buenos Aires: Librería de Mujeres Editoras.

Margulies, Susana, Nélica Barber, Ariel Adaszko, María Laura Recoder, Carlos Niccolini y Mariano Nino. 2003. *Acceso al sistema público de salud. Cuaderno de trabajo del Instituto de Estudios e Investigaciones* n.º 5. Compilado por Sofía Tiscornia. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires; Instituto de Estudios e Investigaciones de la Defensoría del Pueblo de la Ciudad de Buenos Aires.

Menéndez, Eduardo Luis. 2009. “Estilos de vida, riesgos y construcción social”. En *De sujetos, saberes y estructuras. Introducción al enfoque relacional en el estudio de la salud colectiva*, 73-130. Buenos Aires: Lugar Editorial.

—. 2010. *La parte negada de la cultura. Relativismo, diferencias y racismo*. Rosario: Prohistoria Ediciones.

Montanari, Massimo. 2006. *La comida como cultura*. Gijón: Trea.

Montecino, Sonia. 2005. *La olla deleitosa: cocinas mestizas de Chile*. Santiago de Chile: Catalonia.

Neufeld, María Rosa y María Cristina Cravino. 2007. “Entre la hiperinflación y la devaluación: ‘saqueos’ y ollas populares en la memoria y trama organizativa de los sectores populares del Gran Buenos Aires (1989-2001)”. En *Resistiendo en los barrios. Acción colectiva y movimientos sociales en el Área Metropolitana de Buenos Aires*, editado por María Cristina Cravino. Los Polvorines: Universidad Nacional de General Sarmiento.

Ochs, Elinor y Shohet Merav. En prensa. “La estructuración cultural de la socialización durante las comidas”. En *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*, editado por Laura Raquel Piaggio

y Andrea Mónica Solans, 259-276. Buenos Aires: Akadia.

Pacecca, María Inés. 2005. “El Mercosur y la normativa migratoria argentina (2000-2005)”. Consultado el 25 de noviembre del 2011. <http://www.saap.org.ar/esp/docs-congresos/congresos-saap/VII/programa/paneles/a/a5/pacecca.pdf>.

Sayad, Abdelmalek. 2002. *La doppia assenza. Dalle illusioni dell'emigrato alle sofferenze dell'immigrato*. Milán: Raffaello Cortina Editore.

Weismantel, Mary. 1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.

Zafra Aparici, Eva. En prensa. “Aprender a comer en casa. Modelos de género y socialización alimentaria”. En *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*, editado por Laura Raquel Piaggio y Andrea Mónica Solans. Buenos Aires: Akadia.

Fuentes de prensa y gubernamentales

Hidalgo, José. 2012. “YPF y Shell subieron los precios de los combustibles”. *La Nación*, 5 de julio. Consultado el 29 de agosto del 2014. <http://www.lanacion.com.ar/1487895-ypf-y-shell-subieron-los-precios-de-los-combustibles>.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (Indec). 2010. *Censo nacional de población. Hogares y viviendas 2010. Censo del bicentenario*. Consultado el 15 de septiembre del 2014. http://www.censo2010.indec.gov.ar/archivos/censo2010_tomo1.pdf.

—. S. f. “Porcentaje de hogares y personas bajo las líneas de pobreza e indigencia en los aglomerados urbanos y regiones

estadísticas desde el primer semestre 2003 en adelante”. Consultado el 15 de septiembre del 2014. http://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/sociedad/sh_pobrezaeindigencia_continua.xls.

- Ministerio de Desarrollo Social, Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (MDS-GCABA).** S. f. a. Programa Ciudadanía Porteña. Consultado el 21 de junio del 2014. http://www.buenosaires.gob.ar/areas/des_social/ciudadania_portenia/prestaciones.php?menu_id=21942.
- . S. f. b. Programa Ticket Social. Consultado el 21 de junio del 2014. http://www.buenosaires.gob.ar/areas/des_social/ciudadania_portenia/ticket_social.php.
- Ministerio de Salud de la Nación.** 2007. “Encuesta nacional de nutrición y salud

(ENNYS). Documento de resultados. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. 1996. La población no nativa de la Argentina, 1869-1991”. *Serie Análisis Demográfico* 6.

Ministerio de Salud del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (MS-GCABA). 2008. *Informe anual. Estadísticas para la salud.*

Programa Nutricional y Red de Perinatología MS-GCABA. 2010. *Segunda encuesta antropométrica a mujeres embarazadas en el primer nivel de atención de la CABA.*

WageIndicator. 2014. “Evolución del salario mínimo en Argentina”. En *Elsalario.com.ar*. Consultado el 29 de agosto del 2014. <http://www.elsalario.com.ar/main/Salario/salario-minimo/salario-minimo-vital-y-movil>.