



“Ahora viene toda la familia al comedor”. Espacios de comensalidad infantil antes y durante la pandemia

María Julia Angeli

IECET (CONICET-UNC), Facultad de Ciencias de la Comunicación (FCC-UNC)

Juliana Huergo

IECET (CONICET-UNC), Facultad de Ciencias de la Comunicación (FCC-UNC)

Resumen

Las medidas socio-sanitarias adoptadas en el marco de la pandemia por COVID-19 generaron una re-configuración de las prácticas de comensalidad de niños y niñas. Esto principalmente producto del cierre de las instituciones educativas y de cuidado (escuelas, salas cunas, comedores, merenderos, entre otras) donde recibían parte de su alimentación diaria, como también por la pérdida de empleos, suspensiones e imposibilidad de salir a trabajar de los y las referentes adultos y la consecuente reducción de los ingresos familiares. La pandemia vino a sacudir los elementos cotidianos concretos, los espacios y los tiempos del comer, al profundizarse los procesos de hambre colectiva.

Si bien la práctica familiar de gestión de alimentos siguió su condición itinerante (retiro de viandas y módulos/bolsones en diferentes espacios institucionales y comunitarios, redes de solidaridad barriales), se produjo un movimiento hacia adentro: la vuelta obligada a la mesa del espacio doméstico. Sin embargo, luego de varias décadas de ejecución de programas y políticas que resolvieron la alimentación por fuera de los hogares, posicionándolos bajo la lógica de espectadores y operando con criterios de acceso diferenciales para cada uno de sus miembros, se conjetura que gran parte de las familias de los sectores socio-segregados se encuentra desposeída material y simbólicamente para hacer frente a esta tarea. Esto debido a, entre otros factores, la ausencia de espacios para comer, la crítica disponibilidad de equipamiento y conectividad a servicios, la discontinuidad en la transmisión intergeneracional de saberes y tradiciones culinarias. La metodología utilizada en el siguiente texto tiene un carácter cualitativo, que parte de la realización de treinta entrevistas a referentes comunitarias encargadas de comedores y merenderos de diferentes puntos de la

ciudad de Córdoba, Argentina. El análisis se realizó a partir del método de comparación constante. Se garantizó la Protección de Datos Personales de acuerdo con la Ley 25.326.

Palabras clave: niños y niñas, comensalidad, familias, sectores socio-segregados, COVID-19

Abstract

The socio-sanitary measures adopted in the framework of the COVID-19 pandemic generated a reconfiguration of the practices of commensality of boys and girls. Mainly as a result of the closure of care and educational institutions (schools, nurseries, dining rooms, picnic areas, among others) where they received part of their daily food, as well as for the job losses, suspensions and impossibility of going out to work for the adult references with the consequent reduction in family income. The pandemic came to shake the concrete daily elements, the spaces and times of eating, by deepening the processes of collective hunger. Although the family practice of food management continued its itinerant condition (removal of food and modules/bags in different institutional and community spaces, neighborhood solidarity networks) there was an inward movement: the forced return to the table of the domestic space. However, after several decades of executing programs and policies that resolved feeding outside the home, positioning them under the logic of viewers and operating with differential access criteria for each of its members, it is conjectured that a large part of the Families from socio-segregated sectors find themselves materially and symbolically dispossessed to face this task. Among them: absence of spaces to eat, critical availability of equipment and connectivity to services, discontinuity in the inter-generational transmission of knowledge and culinary traditions. The methodology used responds to a qualitative nature, 30 interviews were conducted with community leaders in charge of dining rooms and picnic areas from different points of the city of Córdoba, Argentina. The analysis was performed using the constant comparison method. The protection of personal data was guaranteed in accordance with law 25,326.

Keywords: boys and girls, commensality, families, socio-segregated sectors, COVID-19

Introducción

Durante los años 2020-2021, como consecuencia de la pandemia por COVID-19, en Argentina se produjo una re-configuración de los espacios de socialización, educación y comensalidad de niños y niñas. Cerraron las instituciones educativas y de cuidado (escuelas, salas cunas, comedores, merenderos, copas de leche, entre otras), se modificaron las actividades y rutinas familiares. Si bien las infancias no han sido ni son el grupo de población más afectado en términos de morbi-mortalidad, según el Fondo de las

Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF, 2020a): “las niñas y niños son las víctimas ocultas del coronavirus” (p. 2). Esta afirmación responde a que existe un conjunto de efectos colaterales de la pandemia que impacta especialmente en su educación, nutrición, salud física, emocional y mental, ocio, recreación y protección, entre otras. Este grupo social se encuentra emocionalmente interpelado por los efectos indirectos que atravesó el mundo adulto: crisis socio-económica, situación emocional, estrés e incertidumbre.

Por consiguiente, a pesar de reconocer que los impactos sociales fueron transversales a todos los niveles de la estructura social, se expusieron y profundizaron las desigualdades materiales y simbólicas en los sectores socio-segregados, en especial entre niños y niñas (UNICEF, 2020a y 2020b; Tuñón 2020). Entre ellas, el hambre como problema social y político¹. En este sentido, el Observatorio de la Deuda Social de la Universidad Católica Argentina (UCA) señaló que la inseguridad alimentaria², que afecta desde hace más de una década al país, alcanzó al 34,3% de los niños, niñas y adolescentes durante el 2020, registrando una suba de 4 puntos respecto del año anterior (OSDA Y Caritas, 2021).

La alimentación es una práctica de cuidado esencial para el bienestar físico, psicológico, emocional y social de niños y niñas. Las infancias necesitan mayor dedicación por parte del mundo adulto, al igual que las vejees. Sin embargo, durante la pandemia las familias han tenido mayores dificultades para organizar y efectivizar su alimentación cotidiana. Los medios de vida se pusieron en jaque, viéndose afectando el consumo de alimentos en cantidad y en calidad.

En base a lo anteriormente descripto, en este trabajo nos propusimos como objetivo indagar acerca de la trama conflictual que se inscribe en las prácticas de comensalidad de las infancias cordobesas urbanas que habitan en contextos socio-segregados, especialmente durante el tiempo de pandemia: continuidades, profundizaciones, quiebres y emergentes. Las preguntas que guiaron nuestro análisis fueron: ¿qué elementos concretos cotidianos, comportamentales e ideológicos conforman la comensalidad de niños y niñas?, ¿cómo se articulan tiempos, espacios, actores, estructuras macro y microsociales en esta práctica tan cotidiana?, ¿qué transformaciones trajo consigo la pandemia?, ¿cuáles conflictos se profundizaron?, ¿cuáles conflictos aparecen como

¹ Este problema no sólo afecta a la Argentina, de acuerdo al Informe de UNICEF titulado: “Evitemos una década perdida: Hay que actuar ya para revertir los efectos de la COVID-19 sobre la infancia y la juventud”, con fecha 9 de diciembre de 2021, a nivel mundial 50 millones de niños sufren emaciación (desnutrición aguda), la forma más grave de la malnutrición. Esta cifra podría aumentar en 9 millones antes del final de 2022 como consecuencia de los efectos de la pandemia sobre la alimentación, los servicios de nutrición y las prácticas de alimentación de los niños (UNICEF, 2021).

² De acuerdo con Ianina Tuñón (2016), responde a “... un proceso en el que hay una disponibilidad limitada e incierta en cantidad y calidad de los alimentos que permiten cubrir los requerimientos nutricionales de los individuos, así como de la habilidad para adquirirlos de un modo aceptable desde una perspectiva social y cultural” (s.n.).

emergentes? Para aproximarnos a su respuesta, nos basamos en relatos de referentes comunitarias, quienes están a cargo de espacios de asistencia alimentaria dentro de la ciudad de Córdoba.

A tales fines, la estructura expositiva de este trabajo es la siguiente: en primer lugar, comentamos brevemente las decisiones metodológicas y los resguardos éticos de la investigación que llevamos adelante. Luego, nos detenemos en el posicionamiento epistemológico de la noción de comensalidad y la caracterización del escenario macro y micro-social en el que se configura. Finalmente, realizamos una interpretación de las tensiones y conflictos –cambios, continuidades, profundizaciones- que vivencian las familias de niños y niñas de sectores socio-segregados cordobeses para poder cocinar y comer, y las referentes de espacios de asistencia alimentaria para sostener los cuidados colectivos barriales, antes y durante la pandemia.

Abordaje metodológico

La metodología que utilizamos responde a un carácter cualitativo. El Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio (ASPO) producto del COVID-19 provocó la transformación de nuestras rutinas de producción científica e impactó en las relaciones establecidas en los territorios. De modo que, ante la imposibilidad de realizar un trabajo de campo de manera presencial a tiempo completo, durante los meses de abril y mayo llevamos adelante 29 entrevistas virtuales y 1 entrevista presencial a referentes comunitarias encargadas de comedores y merenderos de diferentes puntos de la ciudad (29 mujeres y 1 varón). Para las primeras utilizamos la plataforma *Google Meet*, en el caso de la segunda respetamos los protocolos sanitarios correspondientes. La duración estimada fue de una hora para cada una de las entrevistas.

Previamente, construimos una base de datos en función de contactos que, como equipo de investigación, veníamos sosteniendo en Villa La Tela (desde el año 2008), Barrio Cooperativa Familias Unidas (desde el año 2017) y Barrio 2 de septiembre (desde el año 2019). No obstante, con la intencionalidad de abarcar otros puntos geo-referenciales de la ciudad, a partir de vinculaciones particulares de algunas integrantes del Nodo 5³, incorporamos referentes de: zona sur (Cooperativa Reno y Barrio S.E.P), zona sudeste (23 de Abril, José Ignacio Díaz Tercera Sección, Cooperativa Familias Unidas, Almirante Brown, Villa Los Artesanos), zona sudoeste (San Roque, Villa Libertador), zona este (Yapeyú, Villa El Tinglado), zona norte (Parque Liceo Segunda Sección, Guiñazú, Ciudad Barrio El Chingolo, Remedios de Escalada), zona noreste (Marqués de Sobremonte y

³ Por sus trayectorias laborales y/o de militancia.

Patricios), y zona noroeste (Villa Cornú, Cerro Norte, IPV Argüello, La Soñada, 2 de Septiembre, Cooperativa Nueva Esperanza, 12 de Julio, Nuevo Progreso).

Para el análisis e interpretación de las entrevistas nos basamos en el método de comparación constante (Glaser y Strauss, 1967)⁴. El proceso de construcción de categorías fue apoyado con el uso del *Software ATLAS.ti*. Este programa facilita y agiliza la codificación de registros, permite marcar, ordenar, clasificar y vincular textos y establecer redes con las categorías construidas. En cuanto a las consideraciones éticas, garantizamos la protección de datos personales de acuerdo con la Ley 25.326. La información de las participantes y del participante se almacenó con la letra inicial de su nombre, edad y barrio de pertenencia.

La comensalidad como espacio social

La comensalidad es una práctica que produce “espacios sociales” al recortar, otorgar funciones y significados al espacio físico que se habita de manera cotidiana: la casa, el barrio⁵, la ciudad. Es decir, al comer se re-escibe sobre la caligrafía del espacio físico, configurando un “espacio social reificado” (*sensu* Bourdieu, 1999) en un tiempo presente continuo; se crea y re-crea una división del espacio social que expresa jerarquías, distancias y diferencias en relación a otros/as (Bourdieu, 1999)⁶. En cada circuito o recorrido que involucra a los alimentos y a las comidas se delimitan porciones del espacio físico barrial para construir espacios sociales dentro de la vida cotidiana. Y, junto a ello, determinados “sabores del mundo” (*sensu* David Le Breton, 2007), horizontes de posibilidad/deseo en términos alimentarios y perfiles de salud-enfermedad (Ibáñez y Huergo, 2017).

Es por eso que la comensalidad estructura tiempos, espacios y cuerpos. Es una de las primeras formas de socialización humana, instancia en la que se aprenden normas, valores, formas de ser y estar en compañía. Las incorporaciones de comestibles se organizan mediante comidas o acontecimientos alimentarios más o menos socializados y estructurados bajo la forma de comida principal o colaciones. La mesa constituye el

⁴ Este procedimiento implica una serie de etapas para construcción de categorías analíticas, que podrían sintetizarse de la siguiente manera: 1) Categorización abierta: como parte de esta etapa exploratoria se identifica información de interés (para el método incidentes), se compara y se procede a una primera asignación de categorías; 2) Categorización axial: a partir de un proceso de comparación se definen ciertas categorías y se identifican sus propiedades. Posteriormente, se integran para formar un núcleo de teoría emergente, 3) Codificación selectiva: en esta etapa se elige una categoría para ser el núcleo del análisis con la que se relacionan todas las demás. Esta selección permite integrar el análisis en una lectura con una línea de continuidad.

⁵ El barrio como una frontera “entre” la casa y la ciudad. Según Pierre Mayol (1999) constituye una porción de la ciudad que tiene un “vínculo orgánico” con la casa, y además expresa una apropiación progresiva del espacio público dado que responde al espacio practicado en la vida cotidiana.

⁶ En relación a las jerarquías, distancias y diferencias poblacionales, en el siguiente apartado damos cuenta de la desigualdad estructural en materia alimentaria y salud a nivel país, con énfasis en Córdoba.

símbolo de la comensalidad (*co*-compartir, *mensalidad*-mesa), es su espacio interaccional por excelencia. Participar de una mesa en común es el primer indicio de pertenencia y de aceptación por parte de un grupo, sea cual fuere el nivel social. Entonces, reparar en las mesas que componen las diferentes y desiguales prácticas de comensalidad familiares de un territorio, permite observar relaciones jerarquizadas entre clases sociales y también al interior de una misma familia. Los saberes, los sabores, los perfiles de salud-enfermedad, los horizontes de deseo/posibilidad y los lugares en la mesa no se asignan al azar; el comer juntos/as tampoco implica estar libres de conflictos (Montanari, 2006).

A diferencia de otras especies, según Claude Fischer (1995), los seres humanos comemos nutrientes más sentidos. Por ello, hablar de alimentación humana involucra reconocer la doble cualidad de los alimentos y las comidas: sustancia y función o circunstancia (Contreras Hernández, 1992). De esta manera, los repertorios alimentarios de niños y niñas se gestan al interior de una cultura, estableciendo contacto con los sabores, texturas, temperaturas, sonidos y aromas que caracterizan los procesos alimentarios de su grupo de pertenencia. En este marco, los alimentos adquieren un valor singular enlazado al afecto y a los cuidados –o a su ausencia (Sedó Masis y de Mezervilles, 2004). Por consiguiente, tal como señala Michel de Certeau (1996) detenernos reflexivamente en las prácticas de comensalidad, implica observar los elementos cotidianos concretos (qué, quién, cómo, cuánto, dónde, cuándo, con quién se come), pero también los ideológicos (de pertenencia a un grupo social) que le imprimen sentido. Estos, a su vez, son producidos y (re) producidos mediante comportamientos que dotan a la comensalidad de relieve o visibilidad. Esta, asimismo, constituye una instancia donde el cuerpo de quienes participan se presenta como un palimpsesto de vivencias acontecidas en las trayectorias personales y colectivas. Es decir, no sólo involucra la comida (producida, comprada, cocinada, ingerida, compartida) y los cuerpos de quienes comen, sino que, además, hace referencia a planos históricos, materiales, afectivos y simbólicos que se solapan de manera indisoluble a través del tiempo y del espacio (Moreyra, 2017). De modo que generar instancias para su observabilidad involucra contemplar procesos relacionales entre: tiempos/espacios/actores y las estructuras macro y microsociales.

A continuación, avanzaremos en tal sentido en relación a las infancias que habitan en contextos socio-segregados para aproximarnos a la trama conflictual de la comensalidad antes y durante la pandemia.

Estructuras macro-sociales de la comensalidad infantil: *“entre” el hambre colectiva y la especulación alimentaria*

Desde hace seis siglos el mercado mundial de la alimentación es el lugar cotidiano de todos y cada uno/a de nosotros/as en tanto comensales, circunstancia que ha conllevado

a una “crisis de civilización” en términos de Fischler (1995). Esto involucra no solo la materialidad de los alimentos (energía y nutrientes)⁷ y la configuración de perfiles de salud-enfermedad⁸, sino también su valor simbólico y capacidad para tramar relaciones sociales⁹. El sistema económico capitalista ha configurado a los alimentos como mercancías, condicionando una apropiación diferencial y desigual de acuerdo a la capacidad de pago. Que estos salgan de su condición ecológica, sensorial, socio-cultural para volverse objetos de especulación es una receta infalible para el hambre colectiva (Shiva, 2003).

Por su parte, Friedman (1987), quien historiza las diversas modalidades de organización del sistema agroalimentario global, destaca que la colonización no es una novedad de la modernidad, como sí lo son las multi y transnacionales que controlan todo “desde la semilla al supermercado” (Schlosser, 2002). *Es bien sabido que quién domina los alimentos, domina los cuerpos porque domina la energía que mueve al mundo*. Durante la mayor parte de los meses de la pandemia, el rubro alimentos y bebidas del Índice de Precios al Consumidor estuvo por encima de la tasa de inflación general. En medio de la crisis por COVID-19, el aumento de la canasta básica elevó aún más las tasas de pobreza¹⁰.

-R: “(...) a la mañana van a la escuela ahí toman la leche, al mediodía comen en el PAICor y los chicos que van a la tarde meriendan. Y ya, a la noche hay familias que tienen para cenar y hay familias que no tienen para cenar, ya directamente se toman unos mates cebados. Total, el niño que ya tomó leche en el comedor y se van a la cama (...) había familias que venía acá al comedor (...) y se iban a la olla popular que había a 3 cuadras. Y les digo yo (...) Y no nos podemos enojar

⁷ Los alimentos ultraprocesados tienen mayor protagonismo en los sectores de más bajos ingresos. Esta situación ya se venía observando en el informe del Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil: bajo consumo de nutrientes esenciales (vitaminas y minerales) y alto ingreso calórico (azúcares simples y grasas). Menos de diez alimentos aportan la mitad de las calorías diarias: panes, aceite de girasol, carne vacuna, azúcar, fideos, arroz, harina de trigo, galletas dulces y gaseosas (Zapata, 2016).

⁸ De acuerdo con Susana Hintze (1997), el estado nutricional constituye un reflejo objetivo de la distribución social de los bienes necesarios para la existencia humana, y en qué condiciones históricas y materiales se da ese proceso. La Segunda Encuesta Nacional sobre Nutrición y Salud (2019) para la población entre 0 y 17 años da cuenta que la prevalencia de emaciación, bajo peso y delgadez es baja. La baja talla y el bajo peso se han mantenido estables desde la Primera Encuesta (2015) y se relacionan de manera inversa al nivel socioeconómico. Sin embargo, el sobrepeso (20,7%) y la obesidad (20,4%) fueron similares para todos los sectores sociales, lo que cambia es el tipo de alimento consumido.

⁹ El cuerpo humano es energía social disponible, energía necesaria para producir y reproducir la vida cotidiana y todas las interacciones que esta conlleva. La energía social está en estrecha relación con las energías corporales que se obtienen a partir de los alimentos (Huergo, 2016a).

¹⁰ En relación a datos de la provincia de Córdoba, de acuerdo al relevamiento de precios barriales realizado por el Instituto de Investigación Social, Economía y Política Ciudadana (ISEPCi) para el mes de septiembre 2021, la Canasta Básica Alimentaria tuvo un valor de \$29.107,15 y la Canasta Básica total tuvo un valor de \$68.692,87. El rubro que más aumentó es el de verdulería (3,97% mensual). En relación a las carnes, al regularse su exportación, tuvo un incremento menor al esperado aunque resulta difícil establecer un precio promedio por los diferentes cortes y precios establecidos en los comercios. Con respecto al componente almacén, se registró un leve aumento del 10% en galletas saladas, vino, cerveza y soda y un precio más bajo en lentejas, manteca, pan y queso cuartirolo (ISEPCi, 2021).

que venga acá ahora y más tarde se vaya allá o que mañana vaya allá, es que *es una situación real* ¿no? (Entrevista R, 47 años, San Roque).

Lo que se come/lo que no se come y cómo se come son “hechos sociales totales” (*sensu* Marcel Mauss, 1971) que presentan su contraparte biológica (Huerdo, 2019). Siguiendo a Josué de Castro (1969), entendemos al hambre colectiva como una relación social de dominación que expresa qué de lo socialmente producido va a parar a cada quien. Paradójicamente, durante la pandemia, el hambre colectiva se agudizó mientras la industria alimentaria no paró y algunos monopolios empresarios obtuvieron importantes ganancias¹¹. El hambre consiste en una esclavitud biológica de fabricación humana (de Castro, 1969)¹². La presencia de personas con hambre expresa la injusticia y la ineficacia de un sistema social y económico (Moore Lappé y Collins, 1982). Esta postal viene siendo estructural en nuestro país, en palabras de R: “es una situación real”.

De este modo, el problema del hambre nos trae la pregunta acerca de la organización social y política de los cuidados: articulaciones entre Estado, mercado, organizaciones y familias. Las tasas de pobreza infantil nacionales suponen un diagnóstico de cómo estamos (Faur y Jelin, 2013). A nivel país, este grupo etario es el principal testigo del deterioro de las condiciones de vida aunque las desigualdades socioeconómicas y de salud al interior de la población argentina tienen larga data. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), si comparamos los primeros semestres de los años 2019, 2020 y 2021, podemos observar que el porcentaje de niños/as entre 0 y 14 años que residía en hogares pobres en términos de ingresos superó el 50% [52,6%, 56,3% y 54,3 % respectivamente]. Dentro de esta cifra, la proporción de indigencia ha aumentado con el devenir de los últimos años pasando de 13,1% en 2019 a 15,6% en 2020, y finalmente a 16,6% en 2021 (INDEC, 2019, 2020, 2021). Lo descrito parece indicar que una porción significativa de niños, niñas y sus familias debe resolver su alimentación a través de la asistencia alimentaria estatal o autogestiva barrial: comedores, merenderos escolares y/o comunitarios (Huerdo, 2016a).

En lo que respecta a la historia en materia de asistencia alimentaria en Córdoba, en 1984 durante el gobierno de Eduardo Angeloz (Unión Cívica Radical), se implementaron

¹¹ Entre ellas, Molinos (Pérez Companc), Ledesma (Blaquier) y Arcor (Pagani).

¹² De Castro refiere a la fuerza corrosiva del hambre, tanto en sus caracteres antropológicos (detención del crecimiento, disminución del gasto metabólico basal, debilidad del organismo, falta de resistencia a infecciones y enfermedades), como sociales (disminución de acciones e inter-acciones). Este proceso de auto-fagocitación de nuestras propias reservas corporales aprisiona en una cárcel biológica hasta dejar a los cuerpos con sólo un deseo: comer. Si esta situación se extiende en el tiempo, comenzamos a vivir de manera apática, con cansancio, sueño, hasta dejarse morir lentamente. Por ende, el autor lo concibe como un “arma mortal” o de “destrucción masiva”, cuyas consecuencias biológicas y sociales son más severas que las que produce una peste o una guerra. Mientras estas requieren un plazo medio de diez años para repararse, el hambre en aquellos que sobreviven a sus efectos deja secuelas por el resto de sus vidas.

dos programas sociales en el marco del Ministerio de Desarrollo Social: el Programa Asistencia Integral Córdoba (PAICor)¹³ y el Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia¹⁴. El primero es el principal programa social de la provincia. Ambos presentan una permanencia en su ejecución de más de tres décadas y media y están destinados a niños y niñas desde su nacimiento hasta la mayoría de edad (Ibáñez y Huergo, 2017). A tales prestaciones alimentarias estatales, se suman los comedores y merenderos comunitarios. De acuerdo a las entrevistas realizadas con las referentes comunitarias, podemos afirmar que más allá de las diferentes nominaciones que se les adjudican –“comedor comunitario”, “saloncito”, “merendero”, “copa de leche”, “copa”, “copita” o “centro comunitario”-, se trata de espacios barriales a cargo de vecinas, en su mayoría mujeres, organizados bajo asociaciones civiles que responden a partidos políticos y/o movimientos sociales de mayor envergadura y reciben subsidios/recursos materiales del Estado.

R: “Nosotros estábamos tres horas en el espacio [antes de la pandemia], (...) vos podés estar dando la merienda en menos de una hora y el niño entra, toma la leche y se va. En el espacio nuestro no era así (...). En el espacio nuestro, era sacar a los niños de la calle y tenerlos en el espacio. En el espacio nuestro se hacía dibujo, pintura, se jugaba al vóley o al básquet, se jugaba a la... Bueno a la pelota no, porque es chico el espacio. Baile, cantaban, bueno todo eso hacíamos en el espacio, todas esas actividades hasta que estaba la merienda (...). En el momento en que estaba la merienda ellos hacían una cola laaarga, teníamos, tenemos en el patio una piletta que tiene cuatro picos más o menos en donde ellos hacían la cola y se lavaban... Porque también implementábamos eso, el cepillado de dientes, el lavado de manos y de ahí iban, se sentaban a la mesa y esperaban la merienda. O sea, hay niños que no venían por la leche, hay niños que no tenían la necesidad del vaso de leche, ellos venían por las actividades nuestras, o sea, por lo que hacíamos ahí. Entonces *esa contención* le da... Porque no era

¹³ El PAICor ha tenido un impacto significativo en la historia alimentaria de las familias cordobesas pertenecientes a los sectores subalternos de manera intergeneracional. Se ha constituido en el plato de comida más fuerte de niños y niñas que asisten a las escuelas públicas (Angeli, 2019). Si bien comenzó como un programa de carácter integral y universal que proponía cocinar y comer en las escuelas, desde mediados de la década del '90 junto a la implementación del sistema “racionamiento cocido a la boca” sufrió transformaciones en tres sentidos: focalizó en niños/as que acrediten condición de pobreza por ingresos, redujo la integralidad a una atomización en la asistencia alimentaria y materiales educativos, delegó en empresas de catering la selección, elaboración y distribución de raciones alimentarias. De acuerdo al Informe de la Asamblea Permanente de Derechos Humanos - Córdoba, en 2020 representó el 40% del gasto en Promoción y Asistencia Social. Su presupuesto equivale al 86% del gasto total del Ministerio de Desarrollo Social. De modo que, recortar el PAICor es recortar el gasto social provincial. Durante la pandemia se realizó un ajuste del 10% de lo gastado por niño/a (APDH, Córdoba, 2021).

¹⁴ El Programa de Centros de Cuidados Infantiles y Promoción de la Familia en 2016 se convirtió en el actual Plan Salas Cunas destinado a niños/as menores de 4 años. Este último además de ofrecer comidas en sala por medio de cocineras que elaboran de manera presencial los alimentos, presenta un componente de estimulación y recreativo.

solamente la leche o el mate cocido, era toda esa contención de varias horas, de estar en el espacio...” (Entrevista a R, 55 años, Patricios).

La gran mayoría de estos espacios se centra en el trabajo con niños/as, y desarrolla funciones de “contención” en contextos sociales de hambre colectiva:

- *Contención alimentaria*, puesto que realizan de manera diaria o semanal la preparación de meriendas (leche, mate cocido o té con pan, tortilla o alguna torta) y/o cenas (las preparaciones más comunes son guisos, estofados o comidas a la olla);
- *Contención afectiva y de socialización*, que acompaña las prestaciones alimentarias mediante actividades educativas, recreativas y deportivas. Entre ellas: apoyo escolar, talleres de murga, fútbol, pintura, baile y vóley. Por lo general, se llevan adelante mediante la coordinación de agentes externos al barrio: jóvenes voluntarios/as, estudiantes universitarios/as y/o profesores de algún programa de gobierno.

La gama de funciones descripta permite postular a estas organizaciones como lugares “donde el barrio habla”, al decir de Pierre Mayol (1999), a lo que también agregamos: lugares “donde el barrio escucha”. En estas interacciones se traman relaciones intra e intergeneracionales en pos del cuidado, se establecen acuerdos, reglas de convivencia en el espacio, relaciones de afectividad y reciprocidad. No obstante, impera una fuerte impronta externa de técnicos/as y encargados/as de comedores en la selección de alimentos, la modulación de los tiempos, espacios y formas de sociabilidad que hacen a las prácticas de comensalidad de niños/as de los sectores socio-segregados y de sus familias.

Estructuras micro-sociales de la comensalidad infantil: “entre” el adentro y el afuera familiar, ¿qué hay de nuevo con la pandemia?

En el escenario macro-social de “acumulación por desposesión” (sensu, Harvey, 2004) que hemos caracterizado, se desenlazan las prácticas de comensalidad de los niños y las niñas que habitan en los barrios donde llevamos adelante nuestro trabajo de campo. Desde hace más de tres décadas venimos observando una práctica de comer itinerante que se sucede “entre” el adentro y el afuera de la casa. Esto último acontece siguiendo los criterios de focalización de diversas instituciones: Sala Cuna, comedor barrial, comedor escolar; todas ellas direccionadas principalmente a las infancias, excepto los comedores barriales que abren el espectro a destinatarios/as adultos/as en condiciones de vida

particulares (mujeres embarazadas, lactantes, discapacitados, ancianos/as, etc.). De modo que, al transitar por las mesas de diversos espacios físicos y al entrar en contacto con otros agentes (vecinos/as, amigos/as, maestros/as, su familia, un otro/a de clase) se va tramando y significando la comensalidad dentro de ciertos márgenes de constricción y libertad (Huergo, 2016a).

La pandemia por COVID-19 vino a sacudir los elementos cotidianos concretos, los espacios y los tiempos de comensalidad porque profundizó el hambre colectiva al reconfigurar este espacio social de manera obligada. Si bien la práctica de gestión de alimentos siguió su condición itinerante, se produjo un movimiento hacia adentro: se volvió a comer en las casas familiares. Frente al cierre de las instituciones, las familias y las organizaciones sociales se volvieron el centro nodal de las prácticas de cuidado.

La experiencia de cuidar involucra al cuerpo en acción en la vida cotidiana, expresando que somos seres ligados a otros/as en términos corporales, afectivos y sociales. Pero, también, que estamos condicionados por determinaciones temporales (restricciones para circular), materiales (los recursos no alcanzan frente al incremento de la demanda, la pérdida de empleos, el cese de las prestaciones alimentarias en algunos espacios) y espaciales (infraestructura sin servicios y escaso equipamiento). Asimismo, la pandemia corrió el velo del histórico papel femenino en la reproducción y sostenibilidad de la vida; y, en el caso de nuestras entrevistadas, implicó poner más energía, creatividad y tenacidad en los cuidados colectivos.

R: “Porque dije: no me puedo quedar acá adentro. Aparte, mi trabajo tampoco es ese, quedarme acá adentro... Pero estaba el miedo, el miedo que salías afuera y ¿qué pasaba? O sea, a mí la primera semana me pasó que lloraba y lloraba. Pero después de eso dije: ‘no, si yo tengo que hacer algo... No me puedo quedar acá’. Ahí es donde empezamos a trabajar nosotros en el barrio y ahí es donde empezamos a visibilizar cómo estaban las cosas ¿no es cierto?” (Entrevista R, 55 años, Patricios).

En el relato anterior aparecen las tensiones que se generan al contraponerse: sus propios temores, el compromiso asumido con el barrio, el cansancio físico, las limitaciones materiales y una premisa que se repite al infinito: “nosotras no podemos parar”. Todas las familias adentro de las casas, pero ellas “no se pueden quedar allí adentro”, el barrio las necesita.

V: “El año pasado, cuando cerramos esos 15 días, que pasó un nenito, lo vio a mi marido y le dijo que no lo quería más. Le preguntó mi marido: ‘¿por qué?’ y dice: ‘no, porque vos cerraste el merendero y no tenemos qué comer’” (Entrevista V, 40 años, Guiñazú).

Tal como pudimos observar hasta aquí, la práctica de comer –o no poder hacerlo– condensa en simultáneo conflictos y poder. Por consiguiente, en este punto, queremos detenernos reflexivamente en dos cuestiones en este tiempo de excepcionalidad: 1) los entretelones y la puesta en escena de la comensalidad infantil: elementos cotidianos concretos e ideológicos que la re-significaron; y 2) los guiones de las acciones estatales frente al hambre colectiva: discusiones que a nuestro entender toman relieve en el marco de esta crisis socio-sanitaria, las necesidades humanas fundamentales, lo artesanal versus lo industrial y la gestión.

1) Los entretelones y la puesta en escena de la comensalidad infantil

Durante la comensalidad, los niños y las niñas no solo incorporan nutrientes, sino todas las percepciones y sentimientos que su grupo social tiene sobre los alimentos (sustancias y circunstancias). Es decir que a través de la comida fundan su identidad. Los alimentos, como constelaciones sensoriales, interpelan al unísono a todos los sentidos orgánicos para ser significados junto a quiénes se los comparte (Le Breton, 2007).

Así, la comensalidad itinerante (escuela, comedor y casa) que caracteriza la alimentación de las infancias pertenecientes a sectores sociales socio-segregados en Córdoba, junto con toda la trama socio-afectiva que se gesta en estos espacios, se vio atravesada por los protocolos socio-preventivos sanitarios de la pandemia. Las organizaciones sociales, debieron priorizar la función alimentaria y de contención por sobre las actividades socioculturales. En consecuencia, se produjo una reconfiguración de las modalidades de funcionamiento, generando importantes transformaciones en las prácticas de comensalidad tanto en relación a los elementos cotidianos concretos (quién, cómo, qué, dónde, con quién se come), como los ideológicos. En las siguientes líneas avanzaremos en cada uno de ellos:

- Quién come

En el caso de las organizaciones sociales, los recursos alimentarios que antes del COVID-19 estaban destinados a niños y niñas, tuvieron que abrirse a la totalidad familiar. La pérdida de empleo, las suspensiones y la imposibilidad de salir a trabajar de las personas adultas, redujeron los ingresos de las familias afectando de manera directa la alimentación del hogar.

E: “Lo que yo vi acá, fue muy fuerte, muy fuerte porque muchos se quedaron sin trabajo, ya no era que venían los niños solos al comedor sino ya era toda la familia,

entonces era un dolor muy grande, porque no solo los niños vienen, la mamá, el papá, la tía ponele y los adultos mayores...” (Entrevista a E, 38 años, El Tinglado).

Estas circunstancias resultan coincidentes para todas las referentes comunitarias entrevistadas, evidenciando que se duplicó y triplicó la demanda de asistencia alimentaria. A la par, resultó imperante activar la gestión de mayor cantidad de equipamiento, utensilios, alimentos y personas que se sumen a la tarea, junto al ingenio para sortear las limitaciones edilicias y de servicios. Tal como nos expresa una de las encargadas: “Todo para por el COVID, pero el hambre no te dice: ‘pará’, ¿no es cierto?” (Entrevista J, 43 años, Nueva Esperanza).

– *Cómo se come*

Las referentes comunitarias tuvieron que modificar la modalidad de servido para cumplir con el distanciamiento social. Para ello, se pasó de la presencialidad a un sistema de viandas. A su vez, para poder abarcar a mayor cantidad de familias, se optó por reducir la frecuencia de entrega: dos o tres veces por semana, articulando en algunos casos con ollas populares barriales y así poder garantizar durante toda la semana el acceso a un plato de comida. Vía WhatsApp se sostuvo una comunicación diaria con las familias, además del encuentro presencial para el retiro de la vianda. Allí se reforzaban medidas de higiene y sanitización de los recipientes, el uso de barbijo y el distanciamiento social. En algunos comedores se solicitaba que se deje el taper unas horas antes para su desinfección.

R: “La gente viene a las cuatro de la tarde, bueno acá vienen desde las diez de la mañana a traer los tapers, ponemos una mesa y cada uno va a dejando los tapers, seis, seis y media empezamos a repartir y cada uno come en su casa con la familia. Le damos para la mamá, el papá, los hijos, para todos, los viejitos, todo el mundo viene a buscar la comida” (Entrevista, R, 47 años, Marqués Anexo).

Además, las prestaciones alimentarias que se brindaban en los comedores del PAICor y de las Salas Cunas, fueron reemplazadas por la entrega de bolsones/módulos mensuales de alimentos no perecederos (polenta, fideos, arroz, leche en polvo, lentejas, cacao en polvo, salsa de tomate, caja de flan, yerba y azúcar, entre otras cosas). En algunas circunstancias, las familias que tenían varios integrantes inscriptos en estos espacios y no llegaban a utilizarlos, los donaban al comedor comunitario.

– *Dónde y con quiénes se come*

E: “Entonces, nosotros vimos también que ya no venía el niño solo, que venía toda la familia y se llevaba el taper o la olla y comía en sus casas... Se sientan en su mesa” (Entrevista, E, 38 años, El Tinglado).

“Se sientan en su mesa”. Como se puede observar en el relato, aparece la casa como espacio y la mesa como objeto que cobra una relevancia simbólica y material particular. Al decir de Moreyra (2012), las cosas aparentemente inanimadas actúan y, a su vez, son utilizadas, con el propósito de llevar a cabo funciones sociales, regular relaciones, dar significado y sentido a la actividad humana. En esta situación, compartir la mesa de la casa se presenta como símbolo de “vuelta” a la comensalidad familiar.

Cabe destacar que la estricta necesidad de tener que comer “afuera”, no implica que en las casas no exista un tiempo/espacio destinado al encuentro alimentario: la mateada de la tarde, los fines de semana, las juntadas familiares. Sin embargo, luego de varias décadas de ejecución de programas y políticas que resolvieron por fuera de los hogares la alimentación, bajo la lógica de espectadores y operando de manera diferencial para cada uno sus miembros, a partir de las voces de nuestras entrevistadas, se puede conjeturar que diversas familias de los sectores socio-segregados se encuentran desposeídas material y simbólicamente para hacer frente a esta tarea:

- a) por un lado, ausencia de espacios para comer, equipamiento, utensilios, servicios y recursos¹⁵:

N: “son casas precarias, en lugares precarios” (Entrevista a N, 56 años, Barrio José Ignacio Díaz 3era Sección).

E: “es un barrio muy carenciado, hay muchas necesidades, se está pasando por una situación muy difícil” (Entrevista a E, 36 años, Barrio 23 de Abril).

V: “La gente del barrio hace changas más que nada y son gente de muchos hijos. Acá tengo una vecina que tiene 14 hijos. Y hay una que tiene 5, otra que tiene 6.

¹⁵ El Informe del Observatorio Deuda Social de la UCA (Tunón, Poy y Salvia, 2021) señala que la casi totalidad de los hogares argentinos que reciben tarjeta alimentar, si bien tiene mayor vulneración en lo que respecta a posesión de cocina con horno o heladera con freezer, no así en cuanto a disponibilidad de sillas, mesas, cubiertos y platos.

Yo tengo 10 nomás. Hay gente con discapacidad también” (Entrevista a V, 42 años, Barrio Guiñazú).

Y: “nosotras vivimos en un barrio privado”.

J: “¿cómo es eso?”

Y: privado de agua, privado de luz, privado de gas, privado de espacios recreativos para los chicos, privado de trabajo, privado de alimentos (...) queremos otra forma de vida para nuestros niños, por eso estamos acá.

(Entrevista a Y, 43 años. Nueva Esperanza).

M: “estos módulos se piensan sin conocer la realidad de la gente, creen que resuelven con la entrega de comida, pero no en todas las casas del barrio se puede cocinar... Si las madres no lo saben preparar (legumbres)... O tiene sólo un calentador eléctrico” (Entrevista a M, 50 años, IPV Arguello).

b) Por el otro, discontinuidad en la transmisión intergeneracional de saberes y tradiciones culinarias:

A: “Yo tengo que hacer de comer, porque ninguna sabe cocinar. No, no te cocinan. Tienen que ir a trabajar y me están esperando, mami van a ser las 2, dale!! Ponete una ollita con agua, un poquito de fideos, un poquito de arroz, chicas. Si yo no llego, no se come nada” (Entrevista a A, 54 años Cooperativa Familias Unidas).

R: “Entonces dijimos nosotros estamos haciendo mal, que venga la mamá que se tome su tiempito de llevar la vianda (...) nosotros cambiamos un año antes de la pandemia (...) es tan importante que se tome ese tiempito, 15-20 minutos para tomar la leche... Sentarse a tomar la leche con su hijo porque le va a preocupar que su hijo no tome la leche. Porque el niño venía solo a esa edad, él venía tomaba su leche. Él venía, se sentaba como en un bar, se tomaba su leche y se iba. Entonces viendo eso, nosotros le planteamos al Ministerio que queríamos darles la vianda, para dar esta contención, para ver que la mamá tenga ese lacito de contención familiar con sus niños” (Entrevista a R, 47 años, Barrio San Roque).

M: "Porque a estos espacios los manejamos nosotros, yo vivo en este barrio y conozco mi gente, sé cómo se manejan las mamás para las comidas, que las adolescentes y las mamás más chicas creen que están alimentando bien a su hijo porque les compraron salchichas y le dieron puré... Y explicarle a la mamá que eso no es alimentar a su bebé, lo que le puede causar a su bebé con el tiempo esa mala alimentación porque capaz que la mamá no tuvo tiempo de venir a preparar un guiso de lentejas o a cocinar el garbanzo que te dan en la caja de la escuela o no saben cómo preparar el trigo que viene dentro de la bolsa también o piensan que la polenta se puede hacer de una sola forma. Entonces si vos a las mamás no les das esa otra parte y les decís que pueden hacer esto, yo les he enseñado a las mamás que pongan el garbanzo en remojo por la noche. Vienen esas cosas que no saben cómo cocinarlas, las mamás no cocinaban por una cuestión de tiempo, pero ellos que piensan que la mamá no quiere cocinar porque es vaga, porque es más cómodo comprar una milanesa hecha que hacer de comer, pero no todas las mamás, habrá mamás que sí, yo no voy a decir que no, no voy a discutir, pero hay muchas otras que no, es porque son mamás jovencitas que están estudiando y trabajando y no saben cómo hacer [de comer] y la mamá tiene un calentador eléctrico para hacer de comer, uno tiene que ponerse en las cuestiones reales de la vida de la gente que tiene acá. Los espacios no son lo mismo. Gracias a Dios yo tengo mi casa bien puesta, tengo mi cocina, tengo gas, tengo luz, tengo mis comodidades pero no todas las familias tienen esta comodidad, entonces yo pienso en estas cosas... Pero bueno hay que acompañar a la mamá en vez de hacer una papita sola agregale un rodaja de calabacín un rodaja de zanahoria, un pedazo de zapallito y le hacés un puré mixto que tiene más nutrientes que coma una papita sola" (Entrevista a M, 50 años, IPV Arguello).

En ese sentido, para las referentes comunitarias es una preocupación compartida que la comida sea "nutritiva", "saludable", "que alimente". En esa construcción de sentido están presentes los alimentos frescos: las verduras, la carne, las frutas y los lácteos, alimentos que, justamente, son los que escasean frente a la fuerte impronta de los alimentos secos e industrializados (harinas, fideos, arroz). Por ello, en algunas organizaciones como así también dentro de algunas familias, son bienvenidos los intercambios de información sobre nuevas incorporaciones de alimentos y formas de prepararlos.

A: "hubo también unas chicas que eran de la facu de nutrición que también estuvieron haciendo ahí un, un no sé si era su tesina, entonces también las ayudaron a las mujeres que forman parte de la copa y del merendero a pensar en otras recetas un poco más saludables quizás porque la alimentación a veces es

en base de harinas... Eemm entonces por ahí con otras recetas pensaron en una alimentación un poco más saludable. Las chicas llevaban todo para preparar, les pasaron todas las recetas, armaron como un recetario re lindo” (Entrevista a A, 35 años, Villa Libertador).

M: En nuestra organización, antes de la pandemia, había un comedor en el cual había todo un proceso en el cual las mujeres [inscriptas en los diferentes programas de la organización] se organizaban y venían, cocinaban previamente a los talleres o a las actividades [en los que estaban anotadas], después se organizaban para limpiar (...). Entonces en eso también se generaban transferencias de conocimientos para recetas [entre las participantes], se utilizaban recetas que ellas sabían hacer [y las compartían a sus compañeras], se disponía también de los elementos que había y de lo que se podía cocinar (Entrevista a M, 36 años, Ciudad Barrio El Chingolo).

– *Qué se come*

Siguiendo a Le Breton (1999), se podría decir que la pandemia ha conjugado “lo peor” de la mundialización de la alimentación, que involucra una reducción a mínimos sabores y consistencias quedando excluida la posibilidad de sorpresa en términos sensoriales. El saboreo del mundo sabe siempre igual, “cansa”: “los guisos, los guisos, los guisos, los guisos”.

R: “nosotros notamos que los niños, dentro de todo, estaban contenidos porque tenían esa caja de mercadería. pero después... ¿qué notamos en los niños, cuando nosotros empezamos a hacer la comida este año? Ellos como que te dicen 'estoy cansado no quiero comer fideos, R. Estoy cansado' (...) y después empezamos a hablar con las madres, a preguntar: ¿qué viene en la caja? Me decían que vienen como diez paquetes de fideos. Viene el fideo, viene el puré, viene el azúcar, viene la leche... pero claro, al estar ellos con la necesidad en sus casas, o sea, eran los guisos, los guisos, los guisos, los guisos... entonces es como que el niño ya no quiere eso, no quiere el guiso y te transmiten que es eso lo que están comiendo en su casa y que no quieren eso” (Entrevista R, 55 años, Patricios).

Las comidas más frecuentes son las de olla, es decir, preparaciones hervidas consideradas “rendidoras” al menor costo posible dado que permiten “mezclar” muchos

alimentos evitando desperdicios: fideos y polenta con salsa, guisos, estofados, con el agregado de carne molida, menudos y alitas de pollo como formas accesibles de carne, sopas y picado de vegetales, particularmente: cebolla, calabacín, papa, zanahoria y el tomate; este último bajo la forma de puré/salsa. Damián Herkovits (2008) sostiene que la repetición de las mismas comidas en todos los ámbitos (casa, comedor escolar, comedor comunitario, módulos alimentarios) y bajo similares formas de cocción –en especial preparaciones hervidas– saturan el gusto. Esto último, según plantea el autor, conduce a la reducción de la ingesta (inapetencia y selectividad), con lo que aumentan las probabilidades de que “sobre” comida, y se siga viendo en otras preparaciones (reciclado), generando aún más inapetencia. Frente a esto, y apelando a la “creatividad”, muchas de las referentes comunitarias remarcan el rol de los condimentos en un intento por hacer sabrosa la comida y generar diversificación: pimentón, orégano, condimento de arroz, sal, pimienta, ají molido, perejil¹⁶.

– *Lo ideológico*

Todas las modificaciones referidas en los elementos concretos cotidianos operan en las determinaciones ideológicas, del solipsismo alimentario –que produce la focalización- al “estar juntos” para comer en casa –que propone la pandemia. Empero, al estar desprovistos de objetos materiales y saberes culinarios para dar forma y contenido a la práctica de comensalidad, algunas entrevistadas hipotetizan que se vivencia un gran extrañamiento respecto a lo que venía siendo. En muchos casos, anteriormente, cada miembro de la familia tenía su horario para alimentarse, cada uno comía una comida diferente y, además, por lo general de manera apresurada (Huergo, 2016a; Ibáñez y Huergo, 2017). El acento estaba puesto en la acción de llenarse más que en la acción de comer (Le Breton, 2007). De modo que, además de las tipologías de comidas que caracterizan la asistencia estatal, los programas alimentarios proponen relaciones sociales que parten del aislamiento desde antes de la pandemia.

La asistencia a comedores se ha vuelto una costumbre que se instala desde los primeros años. Es muy frecuente escuchar: “desde siempre estas familias van a comedores”. La costumbre a modo de hábito se va configurando a partir de una usual forma de proceder que, producto de la repetición continua de las mismas acciones, adquiere fuerza de precepto o ley. En otras palabras, la costumbre contiene desapercibidamente un “siempre-así” que performa sensibilidades que naturalizan como

¹⁶ Entre las referentes peruanas, la infaltable presencia del ajo.

ley los múltiples recorridos alimentarios diarios que hay que hacer para comer (Huergo, 2016a).

Asimismo, otra de las cuestiones que observamos previamente es que, al no comer en la casa o hacerlo de manera infrecuente, para muchas mujeres la “práctica de cocinar” se vio reemplazada por la “práctica de gestionar” (Huergo, 2016a). Los mecanismos expropiatorios productos de la pobreza se apoderan de las energías socialmente disponibles. Resolver lo urgente –tener para comer- coagula el conflicto del hambre como parte natural del paisaje social. La necesidad de construirse como “destinatario/a” de programas alimentarios implica inversión de tiempo para saber qué se necesita presentar, dónde, cómo hacerlo, con quién hablar para ello (Herkovits, 2008). El capital simbólico que implican los saberes y sabores de las gastronomías familiares se fue debilitando en pos de una alimentación pensada y elaborada desde el afuera (técnicos estatales, vecinas), y con ello la adquisición de capacidad de agencia para la gestión de la propia comensalidad. Por consiguiente, se corre el riesgo de que, progresivamente, se vaya perdiendo el gusto, olvidando el olor, la textura, el afecto de lo que culturalmente hace bien. En otras palabras, se está perdiendo el saber sobre el sabor. Y esto no es casual, etimológicamente saber deriva de sabor (Huergo, 2016b).

La comensalidad implica detenerse a saborear de manera conjunta comida y compañía. En base a los relatos de las entrevistas, se conjetura que la pandemia empujó a las familias a nuclearse alrededor de la propia mesa de manera violenta en relación a lo que eran sus costumbres en común. La fantasía social transclasista del “comer en familia” tuvo aquí el “vicio de la crueldad” (Boito, 2012a). Este escenario de despojo da cuenta del retiro del Estado, desde tiempo atrás, de la protección y promoción de la soberanía alimentaria desde las bases (autonomía para decidir qué, cómo, dónde, con quiénes comer), de la oclusión de derechos sociales (dependen del afuera para comer), de la naturalización de la estructuración de clases y la pobreza como paisaje (“desde que nacimos vamos a un comedor”). El haber sido despojados de la potencia de la acción para cocinar/comer genera sensación de im-potencia: “¿qué vamos a hacer ahora?” es una pregunta que resonó en las puertas los comedores, merenderos y copas de leche durante la pandemia por parte de mujeres madres.

El sentirse extrañado de comer en casa y en familia, el no saber qué hacer para dar contenido a esa mesa, siguiendo los aportes de María Eugenia Boito (2012b) señala que la ideología no opera desde afuera, sino desde la profundidad de nuestra piel, cuya condición de porosidad habilita, a modo de bisagra, lindes entre el adentro y el afuera. Este órgano nos habla del lugar central del cuerpo en el proceso de construcción de lo ideológico o, en otras palabras, en la operatoria conflictual que organiza la soportabilidad/deseabilidad social que regula la experiencia viviente; los horizontes de posibilidad, deseo, disfrute. La autora toma a Slavoj Žižek (1999), para mencionar que lo

ideológico indica el ejercicio efectivo de regulación sobre la sensibilidad, organizando una matriz estético-cognitiva que incide en lo que vemos y lo que no vemos, lo que imaginamos y lo inimaginable (y los cambios producidos en esa relación).

2) Los guiones de las acciones frente al hambre colectiva

La pandemia no trajo nuevos problemas sociales vinculados a la comensalidad, sino que los puso en relieve con crudeza: gestionar recursos de manera incesante para poder comer, casas desprovistas de espacios para cocinar y comer, saberes y sabores ajenos a la familia que definen los platos cotidianos de niños y niñas. Esto permite visibilizar la relación existente entre alimentos-cuerpos-sensibilidades-dominación, nodo primordial en la configuración de la experiencia de comer, por ende, de la inscripción estructural del hambre en la experiencia social de estas familias.

En base a los decires de las referentes comunitarias, el hambre colectiva sigue sin respuestas acertadas. Esta afirmación no resulta azarosa porque "... no es un problema científico ni técnico, sino un problema político y humano" (De Castro, 1969, p. 61). Al analizar las prácticas de comensalidad de niños/as y familias que dependen de la asistencia externa para comer, nos quedamos con tres premisas que aportaron las mujeres entrevistadas para discutir las: "Para todos no alcanza ¿a quién elegimos? Todos tienen necesidades"; "hacemos las comidas que nos gustan, las que haríamos en nuestras casas a nuestras familias"; y "las familias tienen que rebuscárselas mucho más que antes. Nosotras también". Cada una de ellas opera como un nodo estético-cognitivo que conforma la política del hambre que acecha de manera estructural a las familias de sectores socio-segregados, pero con mayor fuerza en tiempos de pandemia. En las líneas que siguen, daremos cuenta de cada una.

- "Para todos no alcanza ¿a quién elegimos? Todos tienen necesidades"

La noción de necesidad oculta sus raíces epistemológicas. Siguiendo esta perspectiva, su interpretación plantea tres interrogantes: "... ¿qué es un ser humano?, ¿es posible concebir la existencia de un ser humano aislado?, ¿es posible concebir un objeto cualquiera bajo la forma de un simple «satisfactor»? (Rist, 1980, p. 160). El impulsor del enfoque de la satisfacción de las necesidades fundamentales dirigido a países "subdesarrollados" como "estrategia de desarrollo" fue Robert S. McNamara, presidente del Banco Mundial, en el año 1972 (Allain, 1980, p. 184). Básicamente, este enfoque constituyó un "nuevo" intento de resolver los problemas del subdesarrollo. El discurso de las necesidades básicas y la definición de quiénes eran los pobres no resultó ser una novedad, tuvo sus comienzos en la Europa del siglo XIX, solo que McNamara recicló la

noción de necesidad adjetivándola como “fundamental o esencial”. De este modo, las necesidades esenciales se transformaron en el sostén de la seguridad pública (control social) para el Banco Mundial.

No obstante, si a nivel mundial hay más alimentos que personas para alimentar, ¿por qué no se pone en tela de juicio la validez de un enfoque arraigado en la idea de necesidad? Siguiendo a G. Berthoud (1980), adscribir al pensamiento de que “hay que comer para vivir” como metonimia del enfoque de las “necesidades”, evita la posibilidad de toda crítica a este tipo de perspectiva dado que nos aparta de la comprensión acerca de qué tipo de relaciones sociales configuran tales situaciones de “acumulación por desposesión” en materia alimentaria-nutricional. Si la miseria resulta explicada a través de una descripción basada en la racionalidad económica (línea de la pobreza/indigencia), la estrategia de las necesidades fundamentales da perpetuidad al modelo occidental expansionista a través de cuerpos agotados que solo se ocupan individualmente de buscar comida porque “hay que comer para vivir”. M. Guillaume (1980) se pregunta cómo pudo reducirse el hombre deseante a un simple “sujeto de necesidades”.

El tener que elegir quién come sucede en el comedor, pero también en la casa. La política del hambre presenta la perspectiva de las necesidades fundamentales como eje rector. El hambre es el territorio permanente de cuerpos colonizados. Un cuerpo hambriento, como bien lo saben los administradores, es un cuerpo peligroso. Entonces, el garantizar sus necesidades fundamentales, estrictamente supeditadas al nivel de supervivencia (comida alta en calorías y baja en nutrientes esenciales) es la clave para mantener la seguridad pública. En este marco, este tipo de política –del hambre- performa el tiempo-espacio, conteniendo a los cuerpos fijados a la costumbre de gestionar asistencia alimentaria como único horizonte de posibilidad (Huergo, 2016a). En este caso, la costumbre de comer en el afuera de la casa de manera intempestiva y obligada se instala en el adentro del espacio doméstico. Empero, la matriz que da sentido a la comensalidad sigue siendo la misma: la falta estructural de alimentos, utensilios, servicios, infraestructura, mobiliario, saberes culinarios, tener que elegir quién come, cuerpos agotados de gestionar.

– *“Hacemos las comidas que nos gustan, las que haríamos en nuestras casas a nuestras familias”*

El comedor como taller culinario tiene por delante la tarea afectiva de hacer de comer a niños y niñas, de crear comidas que “gusten”. El trabajo de cuidar involucra relaciones interpersonales basadas en vínculos con otros/as que se sostienen en un proceso de trabajo artesanal. Resulta transversal para las entrevistadas el hacernos saber sobre la

receptividad diferencial de las comidas: las preparadas en el comedor (referentes del barrio) versus las preparadas en el PAICor (empresas de catering)¹⁷.

La cocina del comedor tiene personas que trabajan juntas, pero no son iguales. La cocinera representa la autoridad porque tiene las habilidades y los secretos de la maestra, que va enseñando a sus aprendices (Spinelli, 2018). Las “artes de hacer” de esta persona, en este caso llevar adelante el proceso de producción culinaria, engloban movimientos del cuerpo tanto mentales, como manuales y anímicos (Giard, 1999). Más allá de las adversidades materiales y edilicias, la motivación se coloca en la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones culinarias. Por el contrario, la empresa de catering como fábrica simboliza la mecanización de la tarea afectiva de hacer de comer a niños/as. La máquina, la repetición, seguir comandas estandarizadas de menús, el no ser parte de la totalidad del proceso de elaboración de las comidas, el no conocer a quienes se alimenta. La separación del pensar y del hacer, o de la mente y el cuerpo (Spinelli, 2018).

En tal sentido, Hugo Spinelli (2018) cita a Richard Sennet quien define al trabajo artesanal como “un impulso humano duradero y básico, que consiste en el deseo de realizar bien una tarea, sin más” (p. 502). Lo vincula con la creatividad, el investigar y el aprender. Tener la autoría de lo que se sirve en el plato, pero sobre todo la “escucha” de lo que se necesita en el barrio. Las referentes de los comedores son trabajadoras artesanales que tienen la receptividad social para incorporar lo lúdico como táctica de acción cotidiana. Los problemas sociales como el hambre responden a tiempos diacrónicos, elípticos, lúdicos, a un presente continuo. Por ende, no se solucionan desde las lógicas de la planificación industrial (Spinelli, 2019) y, por sobre todo, su labor así lo expresa.

La complejidad que condensan los problemas sociales nos obliga a mirar procesos, organización, construcción de equipos “...donde pueden intervenir la razón, el deseo, la experiencia, el azar, el juego y lo lúdico, todos ellos, o algunos de ellos, sin poder precisar a priori cuál, cuándo y con qué intensidad” (Spinelli, 2019, p. 7). Por eso, Spinelli apela a que reconozcamos al Homo ludens (sensu Huizinga) que silenciosamente opera en la cotidianeidad de los espacios, que está pero no se lo piensa; el trabajo social está impregnado de lo lúdico. El juego como carácter cultural de la vida, de las instituciones (Spinelli, 2019). En nuestra infancia, está integrado a nuestro ser como la forma más natural de conocer e intervenir el mundo, el juego es nuestro primer lenguaje. La musa que inspira el juego divino es nuestro/a niño/a interior, por eso la necesidad de ridiculizarlo al compás de la seriedad de la vida adulta; debemos adaptarnos a la cultura normativa que nos vuelve “predecibles” o “autómatas”. Paradojalmente, uno de los matices que caracterizó

¹⁷ A partir del 9 de agosto de 2021, el PAICor retomó su modalidad presencial.

las visitas a los comedores fue el sentido del humor y del juego imperante en el grupo de mujeres en medio de un contexto crítico. En palabras de una de ellas:

M: “venir a este espacio tres veces a la semana para mí es terapéutico, además de necesitarlo para alimentar a mi familia, ayudar a otros, también hablo de lo que me pasa, me siento escuchada, doy consejos a mis compañeras. Me río, me olvido de mis problemas. Me hace bien” (Entrevista a M, 31 años, Cooperativa Familias Unidas).

Mientras todos estos procesos artesanales se andan y desandan en los barrios, la alimentación de todos los días está manejada mundialmente por 250 empresas transnacionales. Sin embargo, estos grandes administradores de las políticas del hambre no se han detenido en reparar en aquellas prácticas fugaces que cotidianamente burlan por un instante la relación alimentos-cuerpos-sensibilidades-dominación. Prácticas socio-culturales que sellan de manera cómplice ayudas entre vecinos/as y de forma repentina y oscilante traen a escena al cuerpo colectivo en los barrios a partir de lo artesanal.

– *“Las familias tienen que rebuscárselas mucho más que antes. Nosotras también”*

Se puso en evidencia la incesante tarea de gestión de las familias y de las organizaciones en pandemia. Etimológicamente, gestión proviene del latín gestus, que significa “actitud”, “movimiento del cuerpo”. Los problemas son el insumo que pone el cuerpo en movimiento para la acción. Por ende, un elemento clave para gestionar es tener bien detectado el problema que moviliza la gestión: el hambre aguda encarna en el cuerpo, es imposible no detectarla. El gestionar se aprende, eso nos muestran las referentes comunitarias y familiares. El saber de gestión está vinculado fundamentalmente al saber-hacer producto de la experiencia (componentes racionales, relacionales, emocionales, intuitivos, espontáneos) (Spinelli, 2017).

De esta manera, el trabajo auto-gestivo que rodea al hambre estructural preparó las capacidades de agencia de mujeres para hacer frente a la pandemia, junto a sentires encontrados por sentirse sobrepasadas: desesperación, dolor y alegría cuando se logran resultados satisfactorios. La condición colectiva caracteriza estas acciones; a diferencia del clásico terreno de la administración, gerencia y gestión (Spinelli, 2017). Si bien para muchas referentes familiares es una tarea individual, encuentran cooperación de otras mujeres para dar respuesta a la comensalidad de los/as suyos/as. Así, la gestión va tramando el espacio social de la comensalidad.

Para finalizar: la vuelta obligada a la mesa familiar

En contextos de pobreza, diariamente se ponen en marcha circuitos que cortan porciones del barrio –y sus alrededores- para configurar espacios sociales de comensalidad infantil: mujeres y niños/as los transitan de manera permanente, van y vienen siguiendo horarios, criterios de focalización, a merced de sus posibilidades de desplazamiento. De modo que, son muchas las mesas que conforman la práctica de comensalidad infantil –familiar, comunitaria, escolar- producto de una compleja trama de gestión femenina. Junto a ello, una fuerte intervención externa (técnicos estatales, vecinas) decide acerca de la selección de alimentos, disciplina tiempos, espacios y formas vinculares. En estas interacciones también se intercambian consejos sobre cocina: incorporar alimentos no habituales y enriquecer nutricionalmente las preparaciones de todos los días (en especial, haciendo referencia a legumbres y verduras).

En este trabajo, basándonos en los relatos de las referentes comunitarias entrevistadas, podemos conjeturar que producto de la cronicidad de la asistencia estatal cordobesa sin estrategias superadoras, se ha despojado a las familias de la potencia de la acción para alimentarse autónomamente: decidir el qué, el cuándo, el dónde, el cómo y con quiénes de su práctica de comensalidad. A merced de estos cruces se configuran sabores y saberes alimentarios que se graban a fuego en la infancia como matriz significativa de las relaciones con el mundo inmediato.

A ese escenario crítico debemos añadir la pandemia. Esta vino a sacudir los elementos cotidianos concretos, los espacios y los tiempos de la comensalidad porque profundizó el hambre colectiva. Se corrió el velo acerca de la necesidad de comer de toda la familia, no sólo de los/as niños/as. Si bien la práctica de gestión de alimentos siguió su condición itinerante (para el acceso a viandas y módulos/bolsones), se produjo un movimiento hacia adentro: volver a comer a las casas familiares. El extrañamiento invadió el adentro de la mesa familiar. La costumbre o el paisaje alimentario cotidiano desde larga data venía respondiendo a una polifonía de mesas, donde la mesa familiar era la excepción no la regla. Si la mesa es “metáfora de la vida” según Montanari (2006), luego de tres generaciones de asistencia alimentaria y de ser espectadores en la construcción de la práctica de comensalidad, en pandemia la mesa para muchas familias se vistió de impotencia al hacerse presente la ausencia de espacios para comer, equipamiento, utensilios y servicios, así como la discontinuidad en la transmisión intergeneracional de saberes y tradiciones culinarias.

Sin la tarea artesanal y auto-gestiva de las mujeres referentes comunitarias, la postal social del hambre sería mucho más alarmante. Toda la energía femenina puesta en estos haceres se contrapone al enfoque de las necesidades esenciales, la individuación, la industrialización y la focalización como matriz ideológica imperante para diseñar políticas

públicas. La información que nos aporta la reconstrucción de las mesas que erigen la comensalidad infantil en contextos socio-segregados nos deja un pendiente ético y político inmediato: la forma del mundo alimentario para niños y niñas debe ir más allá de las buenas voluntades y afectuosidades de vecinas para volverse un tema urgente de agenda social. De una vez por todas tenemos que salir de los eternos horizontes de posibilidad para conquistar horizontes de deseo, la reproducción social está en juego.

Referencias bibliográficas

Allain, A. (1980). A propósito del discurso de McNamara. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, et al., *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 184-206). México: Folios Ediciones.

Angeli, M. J. (2019). "Políticas públicas, Energías y Cuerpos: el caso PAICOR". Simposio llevado a cabo en el 1º Congreso Latinoamericano de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Villa María. Instituto, Argentina.

Asamblea Permanente por los Derechos Humanos (APDH) (2021). *Ajuste en el PAICOR*. Córdoba.

Boito, M. E. (2012a). *Solidaridad/es/ y Crueldad/es/ de Clase. El "Orden Solidario" como mandato transclasista y la emergencia de figuras de la crueldad*, Buenos Aires: ESE Editora Sociológica CIES.

_____ (2012b). *Ideología y prácticas sociales en conflicto. Una introducción*. Córdoba: Dirección de Publicaciones UNC. CIECS-CONICET/UNC.

Bourdieu, P. (1999). *La miseria del Mundo*. España: Akal.

Contreras Hernández, J. (1992). "Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología". *Revista chilena de antropología*, Nº 11, 95-111.

De Castro, J. (1969). *El Hambre - Problema Universal*. Buenos Aires: Leviatán.

De Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano 1. Artes de hacer*. México: Universidad Iberoamericana.

Faur, E. y Jelin, E. (2013). "Cuidado, género y bienestar: una perspectiva de la desigualdad social". *Revista Voces en el Fénix*. Buenos Aires: Facultad de Ciencias Económicas, Plan Fénix; 110-116.

Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

Giard, L. (1999). Hacer de comer. En De Certeau, M. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.

Glaser, B. G. y Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory*. Chicago: Aldine Publishing Company.

Guillaume, M. (1980). El voto de ignorancia, condición del saber económico. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, et al., *Comer para vivir* (trad. Eva Grosser) (pp. 143-157). México: Folios Ediciones.

Harvey, D. (2004). El 'nuevo' imperialismo: acumulación por desposesión. En Panitch, L. y Leys, C. (Ed). *El nuevo desafío imperial Socialist Register*, editado por, 99-119. Argentina: Merlín Press, CLACSO.

Herkovits, D. (2008). *La construcción de la malnutrición infantil: Una etnografía sobre las condiciones y posibilidades que contribuyen a su producción y reproducción en hogares pobres de la Ciudad de Buenos Aires*. Argentina: CEDES, FLACSO.

Hintze S. (1997). "Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario". En Álvarez, M. y Pinotti, L.V. *Procesos socioculturales y Alimentación*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.

Huergo, J. (2016a). "Reproducción alimentaria-nutricional de las familias de Villa La Tela" (Tesis de Doctorado de Estudios Sociales en América Latina). Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.

_____ (2016b). "¿Me encanta? Crítica ideológica al sistema alimentario McDonald's". *Fundamentos en Humanidades*. San Luis.

_____ (2019). "¿Qué hay detrás de un indicador nutricional? Una particular relación entre un cuerpo y los alimentos". *Boletín de vigilancia de ECNT y factores de riesgo en la provincia de Córdoba*.

Ibáñez, I. y Huergo, J. (2017). "Transformaciones en las experiencias de comensalidad de los sectores subalternos: Análisis de narrativas y discursos mediáticos en Córdoba-Argentina". *Razón y Palabra*, vol. 20 p. 312 - 321.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2019). Incidencia de la pobreza y la indigencia en 31 aglomerados urbanos. Primer semestre 2019. Condiciones de vida N°3 Vol. 13. Buenos Aires: INDEC.

_____ (2020). Incidencia de la pobreza y la indigencia en 31 aglomerados urbanos. Primer semestre 2020. Condiciones de vida N°4 Vol. 13. Buenos Aires: INDEC.

_____ (2021). Incidencia de la pobreza y la indigencia en 31 aglomerados urbanos. Primer semestre 2021. Condiciones de vida N°5 Vol. 13. Buenos Aires: INDEC.

ISEPCI (2021). Índice de Precios Barriales, septiembre 2021. Córdoba.

Le Breton, D. (1999). *Las pasiones ordinarias. Antropología de las emociones*. Buenos Aires: Nueva Visión.

_____ (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.

Mauss, M. (1971). *Ensayo sobre el Don. Forma y razón del intercambio en las sociedades arcaicas*. Sociología y Antropología. Madrid: Ed. Tecnos.

Mayol, P. (1999). Habitar. En: De Certeau, M. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Universidad Iberoamericana.

Ministerio de Salud, Argentina (2019). *2º Encuesta Nacional de Nutrición y Salud*. Recuperado de: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricion-salud_resumen-ejecutivo.pdf

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Asturias: Ediciones Trea.

Moore Lappé F., Collins J. (1982). *Comer es primero. Más allá del mito de la escasez*. México, España, Argentina, Colombia: Siglo Veintiuno Editores.

Moreyra, C. (2012). "La alimentación en Córdoba a fines del siglo XVIII. Una lectura desde los espacios y objetos cotidianos". Revista *Complutense de Historia de América*, Madrid; vol. 38 p. 55 - 77.

_____ (2017). "Cocinar y comer en la Córdoba (Argentina) del siglo XIX: Una lectura de la cultura material doméstica". *Americanía*, Universidad Pablo de Olavide, 6; 12-2017; 262-294.

Observatorio de la Deuda Social Argentina (OSDA) y Caritas (2021, junio 9) Un rostro detrás de cada número. Radiografía de la pobreza en Argentina [informe-video]. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=2FkfczBkhz8>.

Rist, G. (1980). Preguntas fundamentales sobre las necesidades fundamentales. En Spitz, Galtung, Preiswerk, Berthoud, et al., *Comer para vivir* (traducc. Eva Grosser) (pp. 158-206). México: Folios Ediciones.

Schlosser, E. (2002). *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*. New York: Perennial Books.

Sedó Masís, P. y De Meserville, G. (2004). "Los significados del alimento: caso del adulto mayor, gerotranscendencia y alimentación: Propuesta de un modelo teórico denominado Gero – alimento – terapia basado en las etapas de desarrollo psicosocial de Erik Erikson". *Ensayos Pedagógicos*, 3 (1). Volumen 3, número 1, 49 -73.

Shiva, V. (2003). *Cosecha robada. El secuestro del suministro mundial de alimentos*. Buenos Aires: Paidós.

Spinelli, H. (2017). "Gestión: prácticas, mitos e ideologías". *Salud Colectiva*, 13(4), 577-597.

_____ (2018). "Máquinas y arte-sanos". *Salud Colectiva*, 14(3): 483-512.

_____ (2019). "Planes y juegos". *Salud Colectiva*, 1-20.

Tuñón, I. (2016). *Sobre la medición de la (in)seguridad alimentaria en la Argentina. Barómetro de la Deuda Social Argentina*. Buenos Aires: Universidad Católica Argentina.

_____ (2020). *Condiciones de vida de las infancias pre-pandemia COVID-19. Evolución de las privaciones de derechos 2010-2019*. Documento estadístico. Barómetro de la Deuda Social Argentina. Serie Agenda para la Equidad (2017-2025). Buenos Aires: Universidad Católica Argentina.

Tuñón, I.; Poy, S. y Salvia, A. (2021). *La tarjeta ALIMENTAR a un año de su implementación. Una caracterización sociodemográfica, socioalimentaria y socioeconómica de los hogares destinatarios*. Barómetro de la Deuda Social Argentina. Buenos Aires: Educa.

UNICEF (2020a). *Encuesta de Percepción y Actitudes de la Población. Impacto de la pandemia COVID-19 y las medidas adoptadas por el gobierno sobre la vida cotidiana*. Buenos Aires: UNICEF Argentina.

_____ (2020b). *El impacto de la pandemia COVID-19 en las familias con niñas, niños y adolescentes. Encuesta de percepción y actitudes de la población. Informe de resultados*. Buenos Aires: UNICEF Argentina.

_____ (2021). "Evitemos una década perdida: Hay que actuar ya para revertir los efectos de la COVID-19 sobre la infancia y la juventud", informe disponible en: <https://www.unicef.org/es/comunicados-prensa/covid19-peor-crisis-para-infancia-75-anos-historia-unicef>

Zapata, M. E. (2016). *La mesa Argentina en las últimas dos décadas: cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes 1996-2013*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CESNI, 2016.

Žižek, S. (1999). *El acoso de las fantasías*. España: Siglo XXI Editores.