aposta
revista de ciencias sociales
ISSN1696-7348

Número 90
Julio, Agosto y Septiembre 2021

El comer del siglo XXI: sensibilidades y prácticas alimentarias

Editado por Luis Gómez Encinas

Coordinado por Aldana Boragnio y Adrián Scribano

Multidisciplinary, quarterly, open access and peer-reviewed journal
Licencia CC BY-NC-SA 4.0
apostadigital.com

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN1696-7348

Número 90

Julio, Agosto y Septiembre 2021

El comer del siglo XXI: sensibilidades y prácticas alimentarias

Editado por Luis Gómez Encinas

Coordinado por Aldana Boragnio y Adrián Scribano

La portada ha sido diseñada usando imágenes de pixabay.com

Aposta, publicada trimestralmente, es una revista digital internacional de ciencias sociales con perspectiva interdisciplinaria, que tiene como misión promover el debate y la reflexión sobre los temas esenciales de la sociedad contemporánea a través de la publicación de artículos científicos de carácter empírico y teórico.

Aposta fue creada en 2003, con el planteamiento de ofrecer una revista en acceso abierto a autores de España y América Latina en donde divulgar su producción científica de calidad sobre el análisis sociológico e incluir campos afines, como la antropología, la filosofía, la economía, la ciencia política, para ampliar y enriquecer la investigación social.

Normas para autores

Si quieres saber cómo publicar en nuestra revista, recomendamos revisar las directrices para autores/as en: http://apostadigital.com/page.php?page=normas-autores

Políticas

Puedes consultar las políticas de nuestra revista en:
http://apostadigital.com/page.php?page=politicas

Director / **Editor**

Luis Gómez Encinas

Contacto

C/ Juan XXIII, 21
28938 Móstoles
Madrid, España
luisencinas[at]apostadigital[.]com

OPEN ACCESS

CC BY NC SA

Signatory of DORA

Servicios de indexación: BASE, Capes, CARHUS, CIRC, Dialnet, DICE, DOAJ, EBSCO, ERIH PLUS, ESCI (Web of Science), Google Scholar, Google Metrics, Hispana, In-Recs, Isoc, Jisc, Journal Scholar Metrics, Latindex, MIAR, Mir@bel, Psicodoc, REBIUN, Redalyc, REDIB, RESH, ROAD, Sudoc, Ulrichsweb, Worldcat, ZDB.

Comité Editorial / Editorial Board

Artemio Baigorri Agoiz (Universidad de Extremadura, España)

Guillermo López García (Universitat de València, España)

Carlos Vecina Merchante (Universitat de les Illes Balears, España)

Víctor Pascual Planchuelo (Universidad Complutense de Madrid, España)

Rosa María Ballesteros García (Universidad de Málaga, España)

Adrián Scribano (Universidad de Buenos Aires, Argentina)

Pablo Garrido Pintado (Universidad Complutense de Madrid, España)

Fernando Manuel Rocha da Cruz (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil)

Alma Trejo (Universidad Nacional Autónoma de México)

Hugo Antonio Pérez Hernáiz (Universidad Central de Venezuela)

Maximiliano E. Korstanje (Universidad de Palermo, Argentina)

Comité asesor / Advisory Board

José María Tortosa (Universidad de Alicante, España)

Katia Lurbe i Puerto (Universidad París Descartes - Sorbonne, Francia)

Belén Fernández Suárez (Universidade da Coruña, España)

Eugenia Inés Martínez López (Universidad Autónoma de San Luis Potosí, México)

Jaime Hormigos Ruiz (Universidad Rey Juan Carlos, España)

Felipe Luarte Correa (Universidad Católica de Chile y Universidad de Delhi, India)

Stefania Palmisano (Universidad de Turín, Italia)

Eleder Piñeiro Aguiar (Universidad San Gregorio Portoviejo, Ecuador)

Leopoldo José Cabrera Rodríguez (Universidad de La Laguna, España)

Juan Ramón Barrada (Universidad de Zaragoza, España)

Rubén Crespo Gómez (Universidad Complutense de Madrid, España)

Manuela Caballero Guisado (Universidad de Extremadura, España)

Santiago Pardilla Fernández (Ssociólogos)

Anne Marie Zwerg-Villegas (Universidad de La Sabana, Colombia)

Pablo Díaz Luque (Universitat Oberta de Catalunya, España)

Antón R. Castromil (Universidad Complutense de Madrid, España)

Pedro Lisdero (Universidad Nacional de Villa María, Argentina)

Luis Araya-Castillo (Universidad Autónoma de Chile)

Javier Rujas Martínez-Novillo (Universidad de Burgos, España)

Olga Sabido Ramos (Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Azcapotzalco, México)

María do Mar Castro Varela (Alice Salomon Hochschule Berlin, Alemania)

Anuncios

1° Congreso de la Red Internacional de Sociología de las Sensibilidades

http://sociologiasensibilidades.blogspot.com

Tabla de contenidos

Aposta. Revista de Ciencias Sociales
Núm. 90 (Julio, Agosto y Septiembre 2021)
ISSN 1696-7348

Presentación del monográfico: El comer del siglo XXI: sensibilidades y prácticas alimentarias
Adrián Scribano, Aldana Boragnio.....8 - 11

¡¡¡Sabor a bit!!!: Algunas conclusiones (adelantadas) sobre el impacto sociológico de la Food Tech
Adrián Scribano.....12 - 31

El comer en el siglo XXI: una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram
Constanza Faracce Macia, María Victoria Mairano.....32 - 47

Dieta y azúcar. Reflexividad y límites en la alimentación del siglo XXI
Luis E. Blacha, Emiliano Torterola.....48 - 66

Asistencia alimentaria y pasiones tristes: un legado intergeneracional en Argentina
María Victoria Sordini.....67 - 80

"Compro", "llevo", "elijo no comer": prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas
Aldana Boragnio.....81 - 94

"Alimentar las emociones". Entrenar, comer y trabajar en contextos de metamorfosis
Pedro Lisdero.....95 - 110

El alimento, flujo energético vital entre la tierra y la humanidad. Reflexiones sobre una comensalidad crítica desde una trama agroecológica
Leonardo Rossi.....111 - 126

Contents

Aposta. Revista de Ciencias Sociales
Núm. 90 (Julio, Agosto y Septiembre 2021)
ISSN 1696-7348

Presentation of the special issue: Eating in the 21st century: food sensibilities and practices
Adrián Scribano, Aldana Boragnio.....8 - 11

Sabor a bit!!!: some (advanced) conclusions about the sociological impact of Food Tech
Adrián Scribano.....12 - 31

Eating in the 21st century: an approach to sensibilities around food on Instagram
Constanza Faracce Macia, María Victoria Mairano.....32 - 47

Food and sugar. Reflexivity and limits in the 21st century diet
Luis E. Blacha, Emiliano Torterola.....48 - 66

Food assistance and sad passions: an intergenerational legacy in Argentina
María Victoria Sordini.....67 - 80

"I buy", "I carry", "I choose not to eat": eating practices, strategies and emotions of women workers in public offices
Aldana Boragnio.....81 - 94

"Feed the emotions". Training, eating and working in contexts of metamorphosis
Pedro Lisdero.....95 - 110

Food, vital energy flow between the earth and humanity. Reflections on a critical commensality from an agroecological plot
Leonardo Rossi.....111 - 126

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

Presentación del monográfico: El comer del siglo XXI: sensibilidades y prácticas alimentarias

Presentation of the special issue: Eating in the 21st century: food sensibilities and practices

Aldana Boragnio
Instituto de Investigaciones Gino Germani
Universidad de Buenos Aires
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
boragnio@gmail.com

Adrián Scribano
Instituto de Investigaciones Gino Germani
Universidad de Buenos Aires
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
adrianscribano@gmail.com

Este número monográfico de la revista *Aposta. Revista de Ciencias Sociales* se inscribe en un contexto de indagación que venimos desarrollando desde la Sociología de los cuerpos y las emociones, el cual tiene su línea de trabajo en las relaciones que se conforman entre emociones, cuerpos y hambre. Por un lado, profundizando en las conexiones entre los cuerpos y el hambre, definiendo a ésta como experiencia central de la vida, en tanto estructuradora de las emociones y de las sensibilidades (Scribano, 2007; 2012; Scribano y De Sena, 2013; Boragnio, 2020, 2020a). Por otro, en la realidad de la diferenciación entre nutriente, alimento y comida, la cual en la actualidad implica un quiebre en donde la comida no alimenta y los alimentos no nutren, configurándose el hambre, la desnutrición y la mal-nutrición como las caras del mismo fenómeno (Scribano y Eynard, 2011; Scribano, 2016) que, junto a la multiplicación de las políticas alimentarias, asistenciales y masivas, intervienen en la organización de la vida cotidiana (Cervio, 2019; Sordini, 2019; De Sena, 2020; Scribano y Boragnio, 2021). Pero el hambre no solo tendrá consecuencias sobre los cuerpos de las personas –en sus planos individual, subjetivo y social–, sino que hará mella en la composición social. Por tanto, el hambre afectará a los cuerpos por la desigual distribución de la energía y de los nutrientes y pone en riesgo tanto la existencia corpórea como la posibilidad y la potencia de la acción (Scribano, 2013; Scribano y De Sena, 2016).

Abordar la cuestión del hambre y el colonialismo como un problema social y geopolítico (Scribano, 2011; 2010) nos permite comprender que, aunque en el año 1985 se alcanzó la disponibilidad plena de alimentos, su acceso no fue ni es equitativo y se encuentra claramente diferenciados según el espacio mundial y social que se ocupe.

Como consecuencia, en nuestros días, miles de millones de personas viven distintos tipos de hambre (De Castro, 1962) y otras tantas mueren de hambre a diario.

Las prácticas del comer involucran comensales, comidas, tiempos-espacios y un conjunto de prácticas sociales cognitivo-afectivas que se articulan tanto en la relación con el entorno como en la producción y reproducción del cuerpo, a través de su conformación orgánica y de su historia. Por su parte, comer implica tanto la incorporación de un objeto externo como la interrelación de los sentidos. Así, las sociabilidades desplegadas en las prácticas alimentarias y de comensalidad configuran sensibilidades que se co-constituyen en relación a los otros. Mientras las políticas de los cuerpos regulan las normas de distribución y apropiación desigual de la disponibilidad de alimentos y nutrientes, permitiendo la reproducción energética y su disponibilidad social, las prácticas del comer cristalizan los modos de aprehender el mundo consolidando las diferentes posibilidades de sentirse-en-el-mundo-a-partir-de-un-cuerpo.

En las sociedades del consumo, la idea de abundancia se sostiene en base a productos ultraprocesados que se constituyen como comestibles que son buenos para vender antes que para comer. Al mismo tiempo que los alimentos se configuraron en mercancía, comer se constituyó en una práctica más de consumo que "compite" con las otras. A su vez, los discursos sobre las comidas se multiplicaron amplificando no solo las posibilidades de elección –que se configuran como ecologías emocionales que constituyen estados del sentir relacionados al consumo– sino que la diversidad de discursos se multiplican y propagan en la vida cotidiana a la velocidad de las redes sociales.

A partir del comer se moldean las condiciones de vida y de reproducción de la misma. Así, conjuntamente a los modos de experimentar hambre y de experimentar al cuerpo, se definen los alimentos posibles y su gusto, se configuran comensalidades y se traman relaciones sociales (Boragnio y Sordini, 2019). En un mundo con alta desnutrición y una epidemia de mal nutrición y hambre oculta, por un lado, y prácticas alimentarias y de comensalidad ligadas a nuevos modos de consumo y distinción (*sensu* Bourdieu), por el otro, se vuelve necesario poner en primer plano las conexiones entre cuerpos/alimentación/emociones, ya que el solapamiento de las problemáticas del comer originan consecuencias tanto en la constitución de los cuerpos y en sus energías como en las emociones y en las potencialidades de acción.

A dos décadas del comienzo del siglo XXI asistimos a la crisis del Antropoceno en general, la expansión global del hambre en todas sus formas, la consolidación de perspectivas ecologistas, veganas y post-especistas y el aumento sostenido de las enfermedades crónicas no transmisibles. En este contexto global, los conocimientos en torno a las prácticas del comer se alteran ante la realidad de los nuevos modos de producción, distribución, consumo. Ante esto, se vuelve indispensable que desde las ciencias sociales realicemos nuevas preguntas sobre los cambios y particularidades de la época, porque las conexiones entre cuerpos/alimentación/emociones se configuran como punto de articulación sustantivo que nos permite abordar los procesos de estructuración social contemporáneos.

El número monográfico que presentamos está compuesto por trabajos que exponen diferentes aristas del comer que nos permiten conocer la situación actual de las conexiones entre la alimentación y las emociones del siglo XXI.

El primer artículo, de Adrián Scribano, titulado "Sabor a bitt!!!: Algunas conclusiones (adelantadas) sobre el impacto sociológico de la FoodTech", se concentra en repensar las conexiones entre producción y consumo de alimentos en la actual sociedad 4.0, exponiendo los difuminados límites a los cuales nos enfrentamos en una sociedad cada

vez más tecnológica, pero con demandas en torno a la reproducción de los cuerpos y sus energías que se repiten desde hace miles de años.

Luego, Constanza Faracce Macia y María Victoria Mairano en "El comer en el siglo XXI: Una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram", a partir de una etnografía virtual que recogió el contenido de los hashtags con mayor cantidad de publicaciones a enero del 2021 en Argentina, identifican las sensibilidades en torno al comer expresadas en Instagram.

En tercer lugar, Luis E. Blacha y Emiliano Torterola, en "Dieta y azúcar. Reflexividad y límites en la alimentación del siglo XXI", despliegan el concepto de reflexividad para profundizar en la construcción sociopolítica de la supremacía de lo dulce y su cercanía con el disfrute.

El cuarto artículo, de María Victoria Sordini, "Asistencia alimentaria y pasiones tristes: un legado intergeneracional en Argentina", presenta, a partir del método biográfico en su modalidad historia de vida, una comparación intergeneracional sobre las continuidades y rupturas de las emociones asociadas a los modos de sociabilidad y vivencialidad que implican las intervenciones de las políticas alimentarias focalizadas en la pobreza, asistenciales y masivas.

En quinto lugar, Aldana Boragnio, en "'Compro', 'llevo', 'elijo no comer': prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas", realiza un recorrido por los diversos modos de obtención de la comida de almuerzo en las oficinas de la Administración Pública Nacional, donde no solo se ponen en juego la relación tiempo/espacio y el presupuesto, sino que la cotidianeidad del comer implica una organización que reclama estrategias específicas.

A continuación, Pedro Lisdero, en "'Alimentar las emociones'. Entrenar, comer y trabajar en contextos de metamorfosis", explora las conexiones entre el trabajo y la alimentación, para comprender de qué manera se re-configuran los requerimientos de energías corporales asociados al trabajo, y cómo se actualizan las prácticas de comer en tanto mecanismos de regulación de las energías excedentarias en las sociedades.

Por último, Leonardo Rossi, con su texto "El alimento, flujo energético vital entre la tierra y la humanidad. Reflexiones sobre una comensalidad crítica desde una trama agroecológica", a partir de entender al alimento como un bien eco-bio-político, se centra en las implicancias ontológico-políticas de los diversos modos de producir y consumir el alimento en la historia humana.

Para finalizar, queremos agradecer especialmente a la revista *Aposta. Revista de Ciencias Sociales* y a su director y editor, Luis Gómez Encinas, por la posibilidad del presente monográfico y su trabajo para que salga a la luz. Y, por supuesto, a la labor de cada autor y cada autora que participan de este número. Esperamos que sea de su interés y que continuemos conociendo, reflexionando y profundizando en las prácticas alimentarias, las sensibilidades y sus múltiples implicancias.

Bibliografía

Boragnio, A. (2020). "Las emociones del comer cotidiano: mujeres entre el asco, la culpa y la vergüenza", *Polis. Revista Latinoamericana*, 55, 56-70.

Boragnio, A. (2020a). "'Me estoy cuidando': mujeres, prácticas del comer y política de las sensibilidades". En Bitencourt, S. y Andrade C.B. (Comp.) *Corpo, Gênero e Cuidados: Perspectivas e desafíos na contemporaneidade*. Mato Grosso: EduFMT.

Boragnio, A. y Sordini, V. (2019). "Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina", *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 81, 69-86.

De Castro, J. (1962). *Geopolítica del hambre. Ensayo sobre los problemas alimentarios y demográficos del mundo.* Buenos Aires: Solar Hachette.

De Sena, A. (2020). "Pobreza y programas sociales en la Argentina de las últimas décadas". En De Sena (comp) *Vulnerabilidad, pobreza y políticas sociales: abanico de sentidos América Latina, Europa y China.* (En prensa)

Cervio, A. L. (2019). "Política alimentaria, pobreza y emociones en la Argentina de los años 80", *Entramado*, 15(1), 62-77.

Scribano, A. (2007). "Salud, dinero y amor!... Narraciones de estudiantes universitarios sobre el cuerpo y la salud", *Onteaiken. Boletín sobre Prácticas y Estudios de Acción* Colectiva, 6. CIECS-UE/CONICET, Córdoba.

Scribano, A. (2010). "Primero hay que saber sufrir…!!! Hacia una sociología de la 'espera' como mecanismo de soportabilidad social". En: Scribano, A.; Lisdero, P. (Eds.). *Sensibilidades en juego: miradas múltiples desde los estudios sociales del cuerpo y las emociones.* Córdoba: CEA- CONICET E-book, 169-194.

Scribano, A. (2011). "Un bosquejo conceptual del estado actual de la sujeción colonial". *SINAIS - Revista Eletrônica - Ciências Sociais*. Vitória: CCHN, UFES, Edição, 9(1), 43-75.

Scribano, A. (2012). "Sociología de los cuerpos/emociones", *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad - RELACES*, 10, 93-113.

Scribano, A. (2013). "Con el sudor de tu frente: una sociología de los cuerpos/emociones en Marx desde la comida y el hambre", en *Sociología de las emociones en Carlos Marx*. The University of North Carolina Press.

Scribano, A. y Boragnio, A. (2021). "The Hunger Games: A Look at food interventions in the context Covid-19", Scribano, A. y Korstanje, M. (Comp.). *Emotionality of COVID19: now and after, the War against a Virus*. New York: NOVA.

Scribano, A. y De Sena, A. (2016). "Cuerpos débiles: energías, políticas alimentarias y depredación de bienes comunes". En Martins, P. y de Araújo Silva, M. (org.) *Democracia, Pós-desenvolvimiento e gestão de benscomus. Perspectivas da América Latina e do Caribe.* Brasil: Editora, 115-128.

Scribano, A. (2013). "Los planes de asistencia social en Buenos Aires: una mirada desde las políticas de los cuerpos y de las emociones", *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 59, 1-25.

Scribano, A. y Eynard, M. (2011). "Sociologando: Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límite del cuerpo)", *Boletín Científico Sapiens Research Sapiens Research*, 1 (2), 65-69.

Sordini, M. V. (2019). "Una lectura sociológica sobre los programas alimentarios en América del Sur". *Revista de Sociología*, 34(2), 1-19.

* * *

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

¡¡¡Sabor a bit!!!: Algunas conclusiones (adelantadas) sobre el impacto sociológico de la Food Tech

Sabor a bit!!!: some (advanced) conclusions about the sociological impact of Food Tech

Adrián Scribano
Instituto de Investigaciones Gino Germani
Universidad de Buenos Aires
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
adrianscribano@gmail.com

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Scribano, A. (2021). "¡¡¡Sabor a bit!!!: Algunas conclusiones (adelantadas) sobre el impacto sociológico de la Food Tech". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 12-31, http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/ascribano3.pdf

Resumen
La sociedad 4.0 desarrollada en los últimos veinte años se ha inscripto en un triple horizonte: la crisis del Antropoceno en general, la expansión global del hambre y la consolidación de perspectivas ecologistas, veganas y post-especistas. Factores todos que apuntan a la necesidad de repensar la conexiones producción y consumo de alimentos en contextos virtuales/móviles/digitales. Para lograr dicho objetivo se ha estructurado la argumentación del presente artículo de la siguiente manera: a) se caracteriza lo que se puede entender como FoodTech, b) se sintetiza su proceso de elaboración y consumo, c) se bosqueja la conexión entre FoodTech y concentración corporativa, d) se analizan algunas imágenes de las páginas web de emprendimientos de FoodTech y finalmente, e) se delinean algunas consecuencias. Se propone un desplazamiento teórico más allá de una mirada de "apocalípticos e integrados" saltando la barrera de lo ingenuo y perverso, invitando a analizar las practicas intersticiales que desmienten el valor de totalidad cerrada del cual pretende revestir a la política de la sensibilidad asociadas a la FoodTech.

Palabras clave
FoodTech, comer, sentidos, Sociedad 4.0, sensibilidades.

Abstract
Society 4.0 developed in the last 20 years has been inscribed on a triple horizon: the crisis of the Anthropocene in general, the global expansion of hunger and the consolidation of ecological, vegan and post-speciesist perspectives. All factors that point to the need to rethink the food production and consumption connections in virtual / mobile / digital contexts. To achieve this objective, the argument has been structured as follows: a) what can be understood as FoodTech is characterized, b) its production and consumption process is synthesized, c) the connection between foodtech and corporate concentration is outlined, d) some images of the FoodTech business web pages are analyzed and finally, e) some consequences are outlined. A theoretical shift is proposed beyond a look of "apocalyptic and integrated" jumping the barrier of the naive and perverse inviting to analyze the interstitial practices that deny the value of closed totality sustained by the politics of sensibilities associated with FoodTech.

Keywords
FoodTech, eat, senses, Society 4.0, sensibilities.

1. Introducción

Desde tiempos inmemoriales las complejas relaciones entre producción de comida y estructura social han sido objeto de preocupación y estudio sistemático. Las hambrunas han impactado en lo político, social y económico desde el comienzo de la humanidad y todos los procesos “civilizatorios”.

La denominada sociedad 4.0 (Scribano y Lisdero, 2019), desarrollada en los últimos veinte años, se ha inscripto en un triple horizonte: la crisis del Antropoceno en general, la expansión global del hambre y la consolidación de perspectivas ecologistas, veganas y post-especistas. Factores todos que apuntan a la necesidad de repensar la conexiones producción y consumo de alimentos en contextos virtuales/móviles/digitales.

Como sostiene Richard C. Delerins en Food Lab 2.0 respecto al “sentido” de la comida en el contexto de los actuales cruces entre alimentos y comida:

> “Los nuevos mapeos genéticos de 'territorios microbianos', especialmente nuestro microbioma intestinal, abren nuestra imaginación y creación culinaria. Por ejemplo: hoy en día, los microbiólogos californianos y los expertos en sabor están 'inventando' nuevos quesos a partir de leche de almendras fermentadas, mientras que los agricultores coreanos mejoran la condición del suelo y la salud de los cultivos con Microorganismos Indígenas (OMI), microorganismos que sobrevivieron y se adaptaron a ese lugar local durante generaciones. Se está gestando la revolución de la 'comida 2.0'. Más que nunca, 'la comida es información'” (Delerins, 2018: s/p).

Por su lado, Marketa Dolejsova se refiere así a la conexión entre información y comida en el marco de la sociedad 4.0:

> “Aquellos de nosotros, privilegiados con poder adquisitivo pueden disfrutar cocinando de manera inteligente. Hornos basados en IA, personalizando nuestras dietas con nuestro ADN, rastreando el desperdicio de alimentos de nuestro hogar a través de sensores inteligentes de basura, comprando en supermercados AmazonGO 'no tripulados'. Del aprovisionamiento de la comida y el cocinar hasta el comer y desechar, nuestras mundanas prácticas

> alimentarias se convierten en eventos basados en datos que se pueden rastrear, cuantificar y gestionar online" (Dolejsova, 2019: 32).

En 2011 el profesor Mitsuyuki Ikeda, investigador del Okayama Laboratory, anunció el haber derivado una hamburguesa de excremento humano (Forbes, 2011).[1] En 2018 el profesor Brian J. Ford, en su artículo "Heces, desde el principio al fin", abre un interesante panorama sobre las conexiones entre culturas y excrementos donde se menciona la propuesta de Mitsuyuki Ikeda. En ese trabajo Ford sostiene:

> "Los excrementos pueden ser repulsivos, pero el estudio del estiércol arroja luz sobre muchos aspectos aparentemente no relacionadas de la civilización, incluida una fascinante vista microscópica de las comunidades bacterianas" (Ford, 2018: 169).

Estas búsquedas en nuestro propio cuerpo de nuestra reproducción de energía hablan a las claras de los difuminados límites a los cuales nos enfrentamos en una sociedad cada vez más tecnológica, pero con demandas que se repiten desde hace miles de años.

En un sentido literal las indagaciones sobre sustitutos y/o complementos de los alimentos y por otro lado la creación de unos "nuevos" indican la centralidad de la elaboración de nuevas políticas de las sensibilidades, que incluyan ecologías emocionales y prácticas del comer diversas.

Las políticas de sensibilidades se entienden como el conjunto de prácticas sociales cognitivo-afectivas tendentes a la producción, gestión y reproducción de horizontes de acción, disposición y cognición. Estos horizontes se refieren a la organización de la vida diaria, la información para clasificar preferencias y valores, y los parámetros para la gestión del tiempo/espacio. Las prácticas intersticiales anidan en los pliegues inadvertidos de la superficie naturalizada y naturalizadora de la política de los cuerpos y las emociones de la religión neocolonial (Scribano, 2017).

Una ecología emocional puede caracterizarse por tres factores: primero, en cada política de sensibilidades se constituye un conjunto de emociones conectadas por aspectos de la familia, el parentesco de prácticas, la proximidad y las amplitudes emocionales. En segundo lugar, este conjunto de emociones constituye un sistema de referencia para cada una de estas emociones en un contexto geopolítico y geocultural particular que les otorga una valencia específica. En tercer lugar, son grupos de prácticas de sentimiento cuya experiencia particular con respecto a un elemento de la vida solo puede entenderse en su contexto colectivo.

Las prácticas del comer implican las formas de interacción a través de la cuales los sujetos resuelven el ritmo, contenido y valoración de las ingestas individuales y/o compartidas de alimentos en conexión con sus contextos geoculturales y geopolíticos específicos.

En el plexo de co-borde (*sensu* René Thom) de estos tres conjuntos de practicas la relevancia de la FoodTech aumenta y demanda atención. Es en ese marco que el presente artículo busca realizar algunas reflexiones preliminares sobre el sentido y estructura de la "comida tecnológica", intentado señalar su potencial impacto desde la mirada de una sociología de las emociones.

Para lograr dicho objetivo se ha estructurado la argumentación del presente texto de la siguiente manera: a) se caracteriza lo que se puede entender como FoodTech, b) se sintetiza su proceso de elaboración y consumo, c) se bosqueja la conexión entre FoodTech y concentración corporativa, d) se analizan algunas imágenes de las páginas

[1] https://youtu.be/HDvSPQ7megQ

web de emprendimientos de FoodTech, y finalmente, e) se delinean algunas consecuencias.

Como "cierre" del artículo se intenta desplazarse más allá de una mirada de "apocalípticos e integrados", saltando la barrera de lo ingenuo y perverso invitando a reparar en las practicas intersticiales que desmiente el valor de totalidad cerrada del cual pretende revestir a la política de la sensibilidad asociadas a la FoodTech.

2. ¿FoodTech?: hacia una caracterización

Diseñar, producir, almacenar, transportar, distribuir y reciclar alimento constituye uno de los "grande negocios" en la actual situación planetaria de la delicada y compleja relación entre hambre, comida y tecnología. Como sostiene Ingrid Fung:

> "No hay industria más grande en nuestro planeta que la alimentación y la agricultura, con una base de clientes constante y leal de 7 mil millones. De hecho, el Banco Mundial estima que la alimentación y la agricultura representan alrededor del 10% del PIB mundial, lo que significa que la alimentación y la agricultura se valorarían en alrededor de $8 billones a nivel mundial sobre la base del PIB mundial proyectado de $88 billones para 2019. En el frente alimentario, se gastó un récord de 1,71 billones de dólares en alimentos y bebidas en 2018 en tiendas de abarrotes y otros minoristas y en comidas y refrigerios fuera de casa solo en los Estados Unidos. Durante el mismo año, el 9,7% del ingreso personal disponible de los estadounidenses se gastó en alimentos, el 5% en el hogar y el 4,7% fuera del hogar, un porcentaje que se ha mantenido estable en medio de los cambios económicos durante los últimos veinte años" (Fung, 2019: 2).

En este marco, el mercado de la comida 4.0 es un paradigmático ejemplo de cómo la economía de plataforma y el consumo digital se articulan al diseño y elaboración en el mundo de lo virtual/digital embebidos de rasgos de las políticas de las sensibilidades vigentes perfectamente articuladas a la economía real y a la expansión depredatoria del capitalismo.

La comida tecnológica implica una revolución en la producción de comestibles gracias a la combinación de las tendencias naturistas, veganas, vegetarianas y no especistas con las FoodTech (food and technology). Éstas últimas son compañías que incorporan Inteligencia Artificial (IA), Big Data y otras tecnologías para recrear de forma casi idéntica sabores, aromas y texturas de alimentos que hasta el momento provenían de animales, pero con materias primas provenientes del mundo vegetal.

Este mundo se conecta con el consumo digital de modo aceitado e inescindible ya sea por el uso de aplicaciones de compra, por la utilización de plataformas de reparto y/o por la investigación científica que sustenta los productos.

Además, los alimentos 4.0 se conectan directamente con el consumo digital a través de compartir la "vigencia" de dos ecologías emocionales: por un lado, lo "ecológico", que enfatiza que la producción de rumiantes genera gases de efecto invernadero y el uso intensivo de recursos, como agua y tierras (además de sufrimiento animal) y, por otro lado, lo "saludable", a través de la adopción de dietas con menor contenido de carnes, ante la aparición de estudios que sugieren que su alta ingesta deriva en enfermedades crónicas.

En este contexto, hacemos una aproximación conceptual a la denominada FoodTech:

> "Food Tech –una fusión de las palabras comida y tecnología– involucra empresas y proyectos que utilizan tecnologías como Internet de las Cosas

(IoT), Big Data e Inteligencia Artificial (IA), entre otras cosas, para convertir la industria agroalimentaria en un Sector más moderno, sostenible y eficiente en todas sus etapas, desde la preparación de alimentos hasta su distribución y consumo. Estos proyectos de investigación y desarrollo (I+D) están generalmente en manos de *startups* altamente innovadoras que están invirtiendo fuertemente en tratar de brindar soluciones creativas y tecnológicas a desafíos contemporáneos como el crecimiento de la población y sus repercusiones en la seguridad alimentaria, la digitalización de la sociedad, los efectos del cambio climático, la falta de recursos naturales, el desperdicio de alimentos y el impacto ambiental de la producción de alimentos" (IBERDROLA, 2021: s/p).

Tabla 1. Taxonomía FoodTech

Kits de comida y entrega	Sistemas de logística de alimentos desarrollados para facilitar el pedido y la entrega de comestibles, incluidas las comidas listas para preparar basadas en suscripción que comprenden ingredientes en porciones.
Comercio electrónico	Servicios de desarrollo de mercado y servicios financieros orientados a la cadena de suministro para productores para facilitar la distribución directa al usuario final.
Proteína alternativa y lácteos alternativos	Proteínas y productos lácteos de origen vegetal o cultivados en laboratorio que se comercializan directamente a los consumidores y tienen sus raíces en la propiedad intelectual original.
Procesamiento y envasado	Descubrimiento o comercialización de soluciones novedosas de procesamiento y envasado, incluidas tecnologías relacionadas con la seguridad alimentaria, la producción rentable o la extensión de la vida útil.
Cadena de suministro	Software de trazabilidad, desperdicio de alimentos, mercados y adquisiciones y otras tecnologías destinadas a transformar, automatizar o mejorar la cadena de suministro de alimentos.
Hardware habilitado	Preparación o distribución de alimentos a través de máquinas expendedoras de próxima generación, hornos inteligentes o robótica utilizados en el hogar o comercialmente para la producción.

Fuente: Elaborado a partir de Kukutai (2019)

Las seis "ramas" de la producción de FoodTech revelan entre otras cosas algunos componentes de las "nuevas" prácticas del comer: a) comidas "listas para preparar" bajo suscripción donde la "instantaneidad", "costumerización" y previsión pasan a formar parte del cómo se come; b) la financiarización digital, que apoya tanto a la producción, venta y consumo de alimentos, impacta en "el hacer las compras" por parte de las personas y almacenamiento y distribución por parte de las empresas; c) siguiendo las diversas convicciones dietarias el régimen alimenticio se ve afectado por la aparición de "elaborados en origen" y "orgánicos" con distribución directa; d) el poder conservar en el hogar por más tiempo y en condiciones de preparación rápida implica modificaciones en el "cocinar"; e) gestionar digitalmente la cadena de "trazabilidad y desperdicios" involucra la incorporación de una "nueva" fase de la disponibilidad y re-utilización de productos comestibles; y f) la "cocina inteligente" producida a través del internet de las cosas y digitación de aparatos se conecta directamente con los "tiempos del comer".

De esta manera, se comprende mejor lo que sostiene Arama Kukutai:

> "Foodtech obtuvo otro desempeño descomunal en 2019. Incluso cuando las apuestas en las áreas más disputadas del mercado se enfriaron, aún

> superaron cómodamente el desempeño de todas las cifras, excepto las que establecieron récords, publicadas en 2018. VC invertidos en el espacio comprendieron $7 mil millones en 263 rondas completadas en 2019, superando el promedio anual de la última década de $2.5 mil millones en 143 rondas. Esto representa una contracción de $1.7 mil millones desde el récord de 2018 de $8.7 mil millones. Sin embargo, es importante señalar que la recuperación de la actividad inversora puede atribuirse casi en su totalidad a los mercados asiáticos, que se contrajeron de $4 mil millones en 2018 a $1.2 mil millones en 2019. Excluyendo Asia, el capital invertido creció 22% interanual, especialmente impulsado por la actividad en Europa, donde los $720 millones invertidos en 2019 fueron 2.6 veces más altos que el año anterior" (Kukutai, 2019: 13).

Foodtech crece, se despliega y cualifica a una gran velocidad acompañando cambios de ecologías emocionales y políticas de las sensibilidades que emergen de las múltiples conexiones entre producir, distribuir y consumir alimentos en y a través de soportes digitales.

En la misma línea con lo anterior, Seana Day (2019) en AgTech Landscape sistematiza el futuro en lo que denomina las 4 Cs, esto es, consolidación, corporaciones, colaboración y conservación:

> "-Consolidación: Para decirlo sin rodeos, hemos financiado demasiadas soluciones puntuales de AgTech y podemos esperar que muchas desaparezcan o se consoliden. Ya hemos visto esto en el informe de financiación de AgFunder de 2018, donde la actividad de fusiones y adquisiciones de AgTech aumentó sustancialmente en 2017 y 2018. Esto se evidencia particularmente en el segmento FarmTech con empresas de hardware, sensores e imágenes en el campo, pero se aplica a otras categorías de AgTech como los sistemas de gestión agrícola. (…)
>
> -Corporaciones: hemos empezado a ver que algunas de las grandes empresas, incluidas las de tecnología, se adentran cada vez más en el espacio agrícola y llenan los vacíos en la infraestructura y ofrecen soluciones escalables: de IBM en el lado del clima, la analítica y la infraestructura en la nube; Amazon con AWS para Ag; Microsoft con su solución FarmBeats IoT; las grandes empresas están prestando más atención a este sector de lo que lo han hecho y podemos esperar que continúen. (…)
>
> -Colaboración: Un tema clave que he visto durante cuatro años en este espacio es el reconocimiento de la necesidad de colaborar más, ya sea entre agricultores o entre grandes empresas y startups. Maersk creó el programa acelerador FoodTrack by Maersk para colaborar más e invertir en nuevas empresas. También hemos visto una interesante asociación piloto entre Conservis y Rabobank; empresas como Land O Lakes y Mars que buscan soluciones lácteas sostenibles externas; el Pork Council se acerca con su desafío de gestión de estiércol; y el Consorcio de Sostenibilidad mostrando el valor de los esfuerzos colaborativos. (…)
>
> -Conservación: ya sea que lo llamemos conservación o sostenibilidad, un tema innegable es que no va a desaparecer, y la escena agroalimentaria europea está liderando la carga de muchas maneras. Los europeos ya han comenzado a hacer un cambio de mentalidad general para cerrar la brecha entre la agricultura y el resto de la sociedad y ver qué se puede hacer para

> mejorar el impacto de la producción de alimentos en el medio ambiente. La industria agrícola necesita hacer más para contar las historias de cómo los agricultores actúan como buenos administradores de la tierra, el agua y el aire, y el potencial que tiene para hacer aún más por el medio ambiente" (Day, 2019: s/p).

Las 4 Cs son una muestra de cómo la agroindustria se ve inmersa en un conjunto de prácticas que de manera envolvente la desafían: la urgencia del "proteccionismo ambiental", la presencia de las grandes corporaciones de la tecnología, la conexión entre desarrollo tecnológico y producción alimentaria y la inversión tecnológica.

El informe al cual alude Day realiza un mapeo de un gran número de empresas cuyo rasgo principal es su complejidad en términos de la integración vertical y horizontal del sector que va desde empresas de blokchain, pasan por el diseño celular de alimentos y llega a la distribución y delivery de comida.

Deborah Lupton en el capítulo introductorio de su muy conocido libro *Food the Body and the Self* (1996) presentó las perspectivas teóricas del alimento y del comer que pueden sintetizarse como: la perspectiva de la ciencia nutricional, el estructural funcionalismo, el estructuralismo crítico y el enfoque post-estructuralista. En el horizonte de lo aquí reflexionado es interesante y necesario explorar algunas huellas teóricas que permitan entender la actual situación de la comida 4.0.

En el marco del panorama sintetizado, en el próximo apartado bosquejamos el proceso que va desde la producción al consumo de FoodTech con la intención de hacer evidentes lo componentes centrales de tal proceso dando algunos ejemplos prácticos.

3. Desde tu teléfono móvil a tu plato

Una de las vías posibles de comprender la comida 4.0 es reconstruir su origen, desarrollo y consumo desde la "participación" de los consumidores. Si bien los estudios sobre preferencias de los consumidores y su influencia en el mercado tienen ya un largo recorrido en la actualidad con la aplicación del Big Data, la elaboración de algoritmos y el uso extendido de los asistentes "virtuales", la conexión oferta/demanda se ha transformado radicalmente.

Si se reconstruye el camino que va desde la expresión de deseo, pasa por la elaboración de producto hasta el consumo del alimento, es posible elaborar un proceso de cuatro pasos.

Primero, las redes sociales, todo tipo de dispositivos móviles/digitales/virtuales y las aplicaciones a ellos asociadas, registran sistemáticamente gustos, deseos, expectativas, prácticas, pretensiones y actitudes que incluyen obviamente las referidas a la alimentación. En las compras al supermercado, el pago electrónico en puntos de venta de proximidad y el uso de aplicaciones específicas los consumos medios, los gustos y posibilidades quedan registrados junto a la edad, ciudad, proximidad a la dirección particular, frecuencia, cantidad de dinero gastado, etc.

Los diversos programas de análisis, las diferentes estrategias del uso del Big Data e inteligencia artificial operan como encuesta permanente, como sustrato de una vida *on demand*, que obviamente se alía con las plataformas donde se reproducen los *mass media* tradicionales, TV, radio y periódicos. En este sentido, la satisfacción al comer algo en particular comienza en el teléfono móvil.

En segundo lugar, los resultados del complejo mundo que hemos ultra resumido son tomados por las empresas y corporaciones que concentran la producción de alimentos en el planeta. Este segundo momento tiene a su vez dos "dimensiones"; a) aquella dedicada a la investigación y desarrollo del producto y b) la producción del mismo.

En términos de elaboración de productos, la incorporación de tecnología es un fenómeno cada vez más extendido con múltiples expresiones: las modificaciones genéticas de plantas y animales, el uso de drones para analizar y monitorear el suelo en la producción de semillas, la utilización de dispositivos móviles para organizar y gestionar la comida y el cuidado de las vacas en los tambos, o simplemente la así llamada carne de laboratorio. Aquí IoT, algoritmos y Big Data se articulan en diversos nivel y formas para crear comida tecnológicamente creada. Si bien, desde una perspectiva amplia, "desde siempre" la comida ha sido producida con la aplicación de tecnología, hace siglos se viene profundizando el carácter tecnológico de un producto que ya supone un "paquete tecnológico" en su elaboración.

En tercer lugar, encontramos la circulación, almacenamiento y venta de alimentos con una fuerte presencia de la tecnología en sus diversas versiones. En esta dimensión la presencia de las grandes corporaciones, *startups* financieras, y todo lo que se conoce como trabajo/empresas de plataforma crean una "ecología emocional" particular. Gestionar tecnológicamente el acopio de alimento desarrollando empaquetamiento sensible a los cambios del producto, envoltorios con nanosensores y emisores de señales, productos con nanorobots, etc., incorpora en la agroindustria un segmento más que supone cambios en prácticas sociales y prácticas del sentir donde tecnología, tiempo y gestión de alimentos generan nuevos desafíos. Los cambios en la temporalidad de aprovisionamiento, hacer de comer y consumir la comida son fundamentales para una sociología de las practicas del sentir asociadas a la comida 4.0.

En cuarto lugar, la provisión y el consumo de comida, en el marco del trabajo de plataforma, el *home office* y la digitalización del trabajo, implican modificaciones sustanciales en la comensalidad, las practicas del comer y sus respectivas políticas de las sensibilidades. Como se sugirió en el punto anterior, la aceleración temporal de la distancia entre elaborar/pedir y consumir comida genera la instantaneidad y la multiplicidad con un doble carácter potencial: la sinestesia (tan diferente se consume que se "termina" consumiendo lo mismo) y la inmediatez (no se sabe lo que se quiere, pero se lo quiere ya). Ambos rasgos están basados en las posibilidades de tecnificación de los tiempos que va, por ejemplo, desde los hornos con resultados cronometrados, pasan por las sugerencias almacenadas de selección de comidas en los dispositivos móviles hasta llegar a las aplicaciones preferidas para el delivery con "combos personalizados". Es importante enfatizar que estos procesos no diferencian entre ecologías emocionales veganas, flexi, vegetarianas o, lisa y llanamente, carnívora; todas ellas tienen su versión 4.0.

Como ejemplos de los emprendimientos en estos cuatro momentos del comer a continuación se ofrece un lista acotada y seleccionada de organización con las misiones por ellas declaradas. Estas nuevas empresas son un indicador de cómo la FoodTech es el resultado de una amplia gama de prácticas: la creación de harinas, la carne vegetal, leches alternativas, procesamiento inteligente, proteínas funcionales y vida útil del alimento.

Es fácil advertir cómo, los cuatro pasos que sintetizáramos como "momentos", van del dispositivo móvil a la producción regresando al consumo nuevamente a través del mismo dispositivo. Lo que producimos como alimento, cómo lo almacenamos, transportamos, distribuimos y consumimos está marcado por la incorporación de la tecnología en cada uno de los componentes necesarios para concretar cada paso.

Un rasgo sociológico de importancia de la FoodTech es la tendencia a la concentración de la propiedad y gestión en el sector y sus conexiones con los "gigantes de la tecnología".

Tabla 2. Recientes Food Tech Starups

Nombre	Fundadores, año y lugar	Misión
Paragon Pure	Christopher Gregson & Matthew Sillick. 2019, Princeton, Nueva Jersey, EEUU	Creación de ingredientes naturales y funcionales para productos de etiqueta limpia sin aditivos sintéticos. Trabajando con ingredientes naturales y utilizando su tecnología que guía los procesos tradicionales de germinación de granos hacia propiedades funcionales precisas, la compañía ofrece una línea de harinas especiales de alto rendimiento que pueden reemplazar los aditivos convencionales que mantienen los productos frescos y sabrosos.
Bevo	Tilen Travnik, Maj Hrovat & Luka Sinček. 2019, Kamnik, Eslovenia	Es una tecnología de alimentos de I+D que desarrolla un proceso para transformar cualquier proteína en polvo de origen vegetal en una estructura fibrosa parecida a un músculo que luego se puede moldear en deliciosos filetes y proporciona una planta novedosa. tecnologías de fabricación de productos basadas en otras empresas. Su primer producto fue una hamburguesa a base de plantas llamada Altburger, que está disponible en las tiendas Interspar en Eslovenia. Actualmente, Bevo puede producir filetes de res, cerdo y pollo con capacidad a escala de laboratorio.
Vegan Cowboys	Jaap Korteweg y Niko Koffeman. 2020, Gante, Bélgica	Fueron iniciados por los padres fundadores de The Vegetarian Butcher. La startup con sede en Gante, que recientemente lanzó una búsqueda de recompensas por la cepa de hongos perfecta, tiene la misión de acelerar el desarrollo de alternativas lácteas basadas en fermentación. Usando tecnología de fermentación, la compañía espera crear productos lácteos sin animales que sean molecularmente idénticos a los lácteos convencionales, pero no requieren vacas, no son crueles y son más amigables con el medio ambiente.
Live Green Co	Priyanka Srinivas & Sasikanth Chemalamudi. 2018, Santiago, Chile	Tiene la misión de alterar la forma en que el mundo consume alimentos con su línea de productos vegetales sostenibles y saludables, ingredientes superalimentos como frijol mungo, moringa y tulsi. Esperan usar sus ingredientes vegetales 100% naturales, que se someten a un procesamiento mínimo gracias a su tecnología inteligente de aprendizaje automático, para reemplazar animales y aditivos altamente procesados en nuestros alimentos diarios. Además de ser veganos, sus productos son sin gluten, sin soja y están empaquetados con cero plástico.
Protera	Leonardo Álvarez & Francia Navarrete 2018, París, Francia y Santiago, Chile	Es una startup de biotecnología que aprovecha algoritmos de inteligencia artificial y tecnología de aprendizaje profundo para crear proteínas funcionales. Su proceso, llamado Inteligencia Natural, es la tecnología detrás de su línea de proteínas texturizantes y conservantes de alimentos de etiqueta limpia que tienen diferentes propiedades, que van desde ingredientes estables y antifúngicos hasta aceites vegetales de alto punto de fusión.
StenCo	John Brown & Alexander N. Gerogiannis. 2019, Birmingham, Alabama, EEUU	Ha creado una tecnología de barrera de oxígeno compostable, que proporciona una solución para extender la vida útil de los productos sin la necesidad de envases de un solo uso. La compañía utiliza ciencia de polímeros sólidos para crear materiales basados en la naturaleza rentables y su producto, seguro para el contacto con alimentos, puede mantener los alimentos frescos mejor que la mayoría de los plásticos. Además, el material es apto para microondas, resistente a la grasa y al agua.

Fuente: Elaboración propia.

Para dar un ejemplo que sirva como articulación con el próximo apartado, en su artículo "Bill Gates: America's Top Farmland Owner", Eric OKeefe (2021) sostiene que el último Land Report 100 incluye al cofundador de Microsoft y su esposa entre los propietarios de tierras agrícolas privadas más grandes de Estados Unidos y, complementando lo afirmado, Jeff Bezos también es miembro de esa selecta lista.

4. Consumo de comida 4.0, corporaciones y mercado

El negocio de la comida 4.0 está poblado de *startups* como BIFE, situada en Argentina, que en su página web declara:

> "Con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria mundial y reducir la carga ambiental de la producción de alimentos, la División Bioingeniería de Laboratorios Craveri da inicio a BIFE –Bio Ingeniería en la Fabricación de Elaborados– la startup que desarrolla carne mediante el uso de técnicas de cultivo. La innovación que plantea BIFE se apoya en la elaboración de productos alimenticios de óptima calidad y valor nutricional desarrollados en una planta GMP –Good Manufacturing Practice– de acuerdo a los más altos estándares de calidad internacionales. La llamada 'agricultura celular' surge de la intersección entre las ciencias de la salud y la producción de alimentos, tomando las herramientas y conocimientos de la primera para su aplicación en la segunda. Actualmente se consolida para llevar una solución al problema de la falta de alimentos para la población futura y la elaboración sustentable de productos alimenticios de origen animal a partir de cultivos celulares que no requieran del sacrificio animal."[2]

La multiplicación de empresas no debe ocultar el paralelo proceso de concentración. En el caso de BIFE la potenciación de dos sectores como el de la salud y la agroindustria a través de la digitalización de los mismos convierte a este "nuevo campo" en un espacio de inversiones y concentraciones corporativas. Una expresión reciente de Bill Gates lo sintetiza muy bien: "Todos los países ricos deberían cambiar a carne 100% sintética" (Chasmar, 2021).

Solo para dar un sintético ejemplo del alcance de las inversiones realizadas, la primera de las compañías mencionadas (véase tabla 3), Cultivian Sandbox, en su página web consigna estar invirtiendo entre otras, en las siguientes actividades:

> "SALUD Y NUTRICIÓN ANIMAL Ganadería, lácteos, aves y cerdos, Animales de compañía, Acuicultura, Aditivos Herramientas de diagnóstico y gestión, Farmacia, Terapéutica, Vacunas; PRODUCCIÓN DE CULTIVOS Tecnologías de salud del suelo, Tecnología y genética de semillas, Protección de cultivos y nutrientes, Agricultura de precisión, Robótica y Automatización; TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS Procesamiento e ingredientes de alimentos novedosos, Seguridad alimenticia, Tecnologías de la cadena de suministro; DESARROLLO DE TECNOLOGIAS Soluciones de I+D, Imágenes y análisis remotos, Datos y software de AgTech, y SUSTENTABILIDAD Y TECNOLOGÍA DEL AGUA, Embalaje sostenible, Biomateriales, Producción y recuperación de biomasa y Tecnologías del agua."[3]

[2] http://bife.net.ar/home/

[3] https://cultiviansbx.com/investment-strategy/

Tabla 3. Concentración de inversores en FoodTech (Global)

Inversor principal	# ofertas dirigidas	Relaciones de co-inversión	Primeros tres co-inversores
Cultivian Sandbox	14	90	Middleland Capital, ARCH Venture Partners, Sandbox Industries
S2G Ventures	8	115	Middleland Capital, Lewis & Clark Ventures, Fall Line Capital
Finistere Ventures	8	90	Innovation Endeavors, OurCrowd, Middleland Capital
Leaps by Bayer	7	96	Prelude Ventures, Prolog Ventures, Data Collective
SP Ventures	6	16	Baita, SVG Ventures, Sygenta Ventures
Temasek	6	44	GV, Pontifax Agtech, Spruce Capital Partners
Sygenta Ventures	6	16	Alexandria Venture Investments, ARCH Venture Partners, Fall Line Capital
Google Ventures	5	122	Khosla Ventures, Kleiner Perkins, Acre Venture Partners
Anterra Capital	5	46	Open Prairie Ventures, Cultivian Sandbox Ventures, Pangaea Ventures

Fuente: PitchBook

En la tabla 3 se puede observar, al menos preliminarmente, dichas concentraciones informadas por uno de sus propios "jugadores". Es importante observar cómo laboratorios, gigantes de la tecnología y entidades financieras se cruzan y potencian a través de la FoodTech.

Las corporaciones internacionales han conectado el mundo de la comida *tech* y los gigantes de lo virtual/móvil/digital. Como ejemplos se pueden citar los casos de dos de los hombres más ricos del mundo Jeff Bezos y Bill Gates, apostando por un "consumo responsable" que se inscribe en una política de la sensibilidad coloreada por la banalización del bien (cuidamos al planeta y sus habitantes) y una política de la perversión (es todo natural pero genéticamente modificado y artificialmente diseñado).

En el caso de Bill Gates, entre otras inversiones, cuenta con Impossible Foods y Beyond Meat, compañías centradas en las "nuevas comidas". Impossible Foods produce alimentos como la carne vegetal y describe así su misión:

> "Hemos estado comiendo carne desde que vivíamos en cuevas. Y hoy en día, algunos de nuestros momentos más mágicos juntos ocurren alrededor de la carne: barbacoas de fin de semana, la comida rápida de medianoche, perros calientes en el estadio. Esos momentos son especiales, y nunca queremos que terminen. Pero usar animales para hacer carne es una tecnología prehistórica y destructiva. Estamos haciendo carne de plantas para que no tengamos que volver a usar animales. De esa manera, podemos comer toda la carne que queramos, durante el tiempo que queramos. Y salvar el mejor planeta del universo conocido."[4]

[4] https://impossiblefoods.com/mission/

Respecto a Beyond Meat, que duplicó su capitalización desde su salida a Wall Street en mayo de 2019, describe en su página web su misión de esta manera:

> "Creemos que hay una mejor manera de alimentar nuestro futuro y que las decisiones positivas que todos tomamos, por pequeñas que sean, pueden tener un gran impacto en nuestra salud personal y en la salud de nuestro planeta. Al pasar de la carne animal a la de origen vegetal, podemos impactar positivamente cuatro problemas mundiales en crecimiento: salud humana, cambio climático, limitaciones a los recursos naturales y bienestar animal."[5]

Es muy interesante cómo se arma un cuadrado semiótico que alude a una ecología emocional "positiva" como marco de concreción del negoció. Una política de la sensibilidad es fundada desde cuatro causas "globales" buscando producir un efecto multiplicador de ganancias.

Por su lado, Jeff Bezos compró la cadena de tiendas naturistas Whole Foods y, además, invirtió inicialmente US$ 30 millones en NotCo.

La cadena de venta de alimentos naturales Whole Foods, en relación a sus valores respecto a los clientes y a sus trabajadores, declara lo siguiente:

> "Satisfacemos y deleitamos a nuestros clientes. Nuestros clientes son el alma de nuestro negocio y nuestra parte interesada más importante. Nos esforzamos por cumplir o superar sus expectativas en cada experiencia de compra. Ofrecemos un excelente servicio al cliente a través de nuestro conocimiento, habilidad, entusiasmo y excelencia operativa. Experimentamos e innovamos continuamente para ofrecer una mejor experiencia al cliente. Creamos entornos de tienda que son acogedores, divertidos, únicos, cómodos, atractivos, nutritivos y educativos. Nuestras tiendas son lugares de reunión comunitarios donde las personas pueden unirse a sus amigos y hacer nuevos."[6]

Es evidente que la empresa se esfuerza por crear unas prácticas del sentir en torno a la compra que transforme a dicha acción en un acto de disfrute. Desde el ambiente físico, la disposición de la atención hasta el "espacio de encuentro", están elaborados en base a una estrategia del "hacer sentir bien". El olvido de la acción de comprar-vender es una condición de posibilidad de disfrute y este el eslabón de central del "buen negocio". Toda esta situación se potencia con el lugar de los empleados, a lo cual se hace referencia del siguiente modo:

> "Promovemos el crecimiento y la felicidad de los miembros del equipo. Nuestro éxito depende de la energía colectiva, la inteligencia y las contribuciones de todos los miembros de nuestro equipo. Diseñamos y proporcionamos entornos seguros y empoderadores donde las personas altamente motivadas pueden florecer y alcanzar su máximo potencial. Nos esforzamos por construir relaciones positivas y saludables. El pensamiento de 'nosotros contra ellos' no tiene cabida en nuestra compañía. Nos ganamos la confianza a través de la comunicación transparente, las políticas de puertas abiertas y las prácticas inclusivas de las personas. Apreciamos y reconocemos el buen trabajo que nuestros compañeros de equipo hacen todos los días. Valoramos la importancia de la diversión, la familia y la

[5] https://www.beyondmeat.com/about/

[6] https://www.wholefoodsmarket.com/mission-values/core-values

participación de la comunidad para fomentar una vida rica, significativa y equilibrada."[7]

La felicidad de empoderarse con y a través de mejorar la productividad es un ejemplo paradigmático de banalización del bien. La empresa se gana la confianza de los empleados tratándolos como seres humanos y eso es tomado como un esfuerzo que garantiza la confianza y bienestar de los trabajadores: política de la perversión.

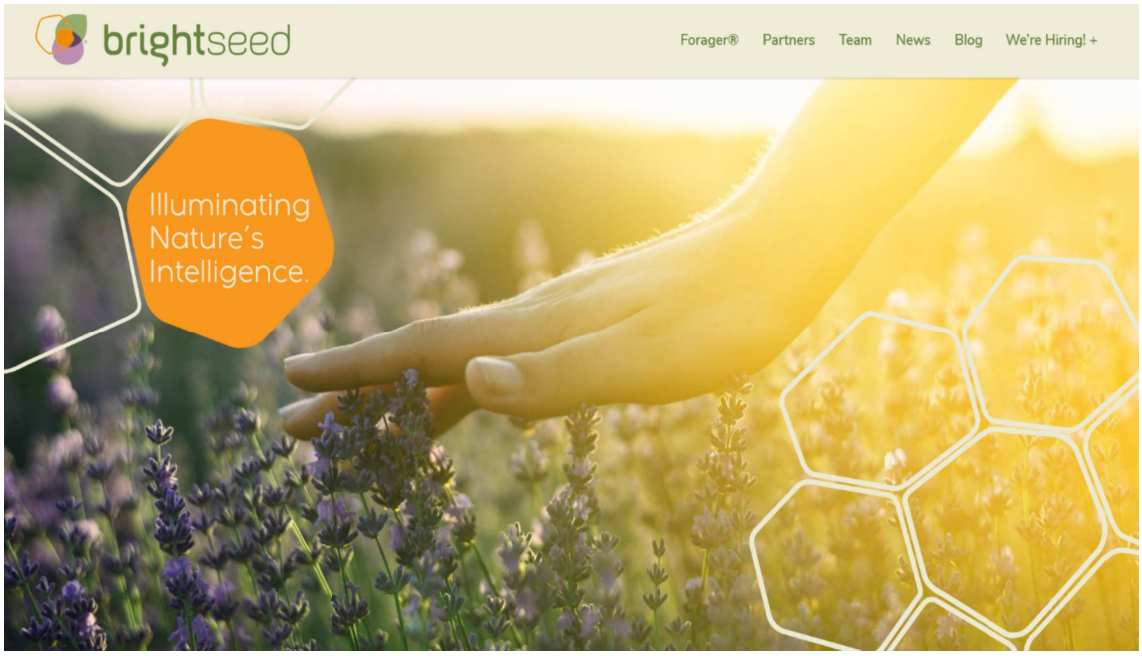
A continuación, se analizan algunas imágenes que se pueden encontrar en algunas empresas de FoodTech como pinturas de lo existente en las ecologías emocionales asociadas a las políticas de las sensibilidades aceptadas y aceptables en dicho horizonte.

5. Comiendo con los ojos

Como un conjunto de información cuyo rendimiento hermenéutico permite comprender mejor al sector de la FoodTech, en este apartado proponemos detenernos en algunas imágenes que las empresas usan en sus páginas oficiales y que permiten profundizar la caracterización que estamos haciendo sobre la FoodTech. El objetivo central de este apartado es "hacer ver" los componentes de las políticas de las sensibilidades involucrados en las perspectivas de las comidas tecnológicas.

BrightSeed en su propio nombre nos invita a pensar en la iluminación de la semilla, en la luz de lo ocurrido, en lo natural. En realidad, es una empresa especializada en conectar inteligencia artificial, Big Data, manejo de fitonutrientes y comida personalizada donde se puede ver claramente lo que sostenemos en este artículo, que todo comienza en nuestros dispositivos móviles.

Imagen 1. BrightSeed



Fuente: https://brightseedbio.com

"Iluminando la inteligencia natural" es una expresión que encierra la misión de la empresa, que es aplicar la ciencia para "dejar hablar" a la naturaleza. En la imagen todo es luz, centrada en una mano que se posa sobre las plantas con un gesto de admiración y

[7] https://www.wholefoodsmarket.com/mission-values/core-values

protección. Las estructuras exagonales dan una pista a la estructura celular y a la idea central de la empresa sobre los fitonutrientes.

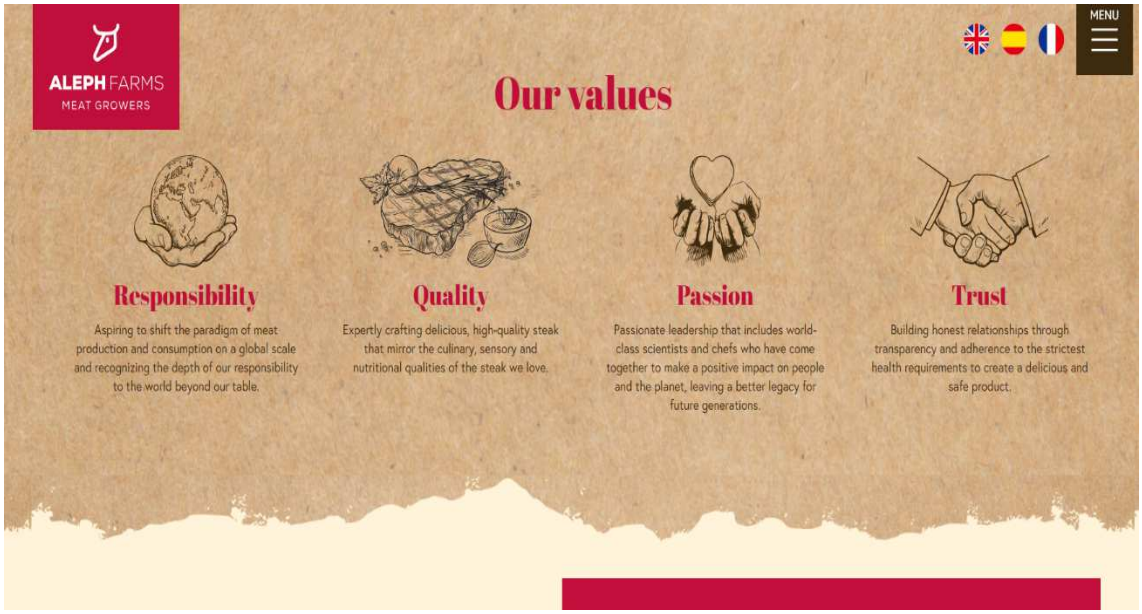
Arriba a la derecha, en una de las solapas de la pantalla que hemos presentado se puede observar a Forager que viene definido por BrightSeed como una plataforma de descubrimiento:

> "Forager® de BrightSeed es la primera y única inteligencia artificial del mundo en mapear millones de bioactivos compuestos naturales y establecer nuevas conexiones entre el mundo natural y la salud humana. Forager ha analizado más de 700.000 compuestos por sus propiedades para la salud y está en camino de superar los 10 millones para el 2025. Nuestro equipo científico aprovecha la biología computacional y las técnicas de procesamiento de plantas más avanzadas para desarrollar 'firmas moleculares' de todas las plantas en la industria comestible y medicinal del reino vegetal."[8]

La IA es, para la empresa, lo que permite captar la inteligencia natural, sistematizarla, hacer productos y ofrecer dietas personalizadas (Adams *et al*., 2020). Esto nos ofrece un excelente ejemplo de cómo hay desplazamiento de inteligencia natural a inteligencia artificial inscripto en la vieja metáfora occidental del iluminar el camino. Una vez más, cambiando el alimento se modifican las políticas de las sensibilidades y, a través de ello, la sociedad en su totalidad.

Para seguir avanzando en las conexiones entre valores y políticas de las sensibilidades, analizaremos las siguientes imágenes pertenecientes al emprendimiento de cultivo de carnes AlephFarms.

Imagen 2. AlephFarms



Fuente: https://aleph-farms.com

Es muy interesante como, en cada uno de los valores propuestos, se hace presente una ecología emocional que caracteriza la política de las sensibilidades propuesta por la empresa. La aspiración de cambiar el paradigma de la carne se caracteriza como responsabilidad donde un mundo está en una mano, emerge la mano y el tocar lo natural

[8] https://brightseedbio.com/technology/

–como en la foto de BrightSeed. Por calidad se expone un régimen de sensaciones que hace del producto cultivado el "reflejo" del que "estamos acostumbrado". Se sostiene textualmente: "Elaboración experta de un bistec delicioso y de alta calidad que refleja las cualidades culinarias, sensoriales y nutricionales del bistec que amamos". Por supuesto, se resalta que la carne se encuentra en nuestro régimen de sabores aceptados y aceptables. En otro de sus valores la empresa nos dice literalmente con el corazón en la mano que lo que mueve a sus científicos y cocineros es la pasión. Finalmente aparece la confianza, expresada con "unas manos apretadas", dejando en claro que la calidad y lo delicioso es lo que le da sentido a la confianza.

En la próxima imagen lo sostenido hasta aquí respecto a la elaboración de ecología emocional, manejo de los sentidos y política de las sensibilidades queda establecido claramente:

Imagen 3. AlephFarms

Fuente: https://aleph-farms.com

La "inspiración natural" del enfoque de la empresa tiene como pilar central la gestión de los cinco sentidos como base de un cultivo que debe servir para lo mismo que su fuente original impactar en ojos, nariz, oreja, boca y mano. El propósito de la empresa es despertar las cualidades deseadas en una carne cultivada que, al impactar en la captación de la textura, aroma, gusto, vista y sonido evoca, produce la sensación, hace de espejo de las experiencias de comer carne "natural". La carne es una vivencia.

Por su parte, con New Harvest ORG pasamos a una modalidad de organización que hoy se conoce como aceleradores de emprendimientos y que se autodefine del siguiente modo:

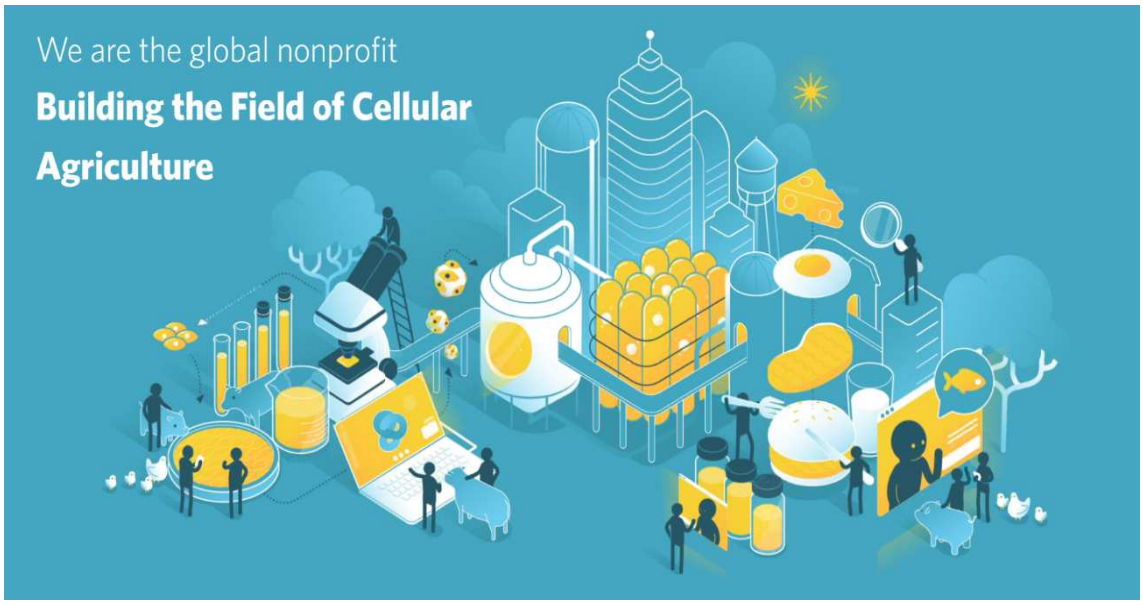
> "New Harvest apoya la investigación innovadora que reinventa la forma en que fabricamos productos animales, sin animales. Si la agricultura celular es una ciudad nueva, nuestras actividades son los proyectos de infraestructura crítica: los conductos para el desarrollo del talento, los puentes entre las partes interesadas y los caminos hacia nuevos descubrimientos."[9]

En el diagrama que puede verse debajo resaltan algunos ejes claros de la imagen de una organización que procura promover la carne animal sin animales: a) es visible en el análisis celular como espejo/imagen de los "animales mirando", b) un microscopio

[9] https://new-harvest.org/what-we-do/

gigante operado por seres humanos, c) productos derivados de animales bajo examen y diseño humano: el cultivo celular es una nueva "ciudad/fabrica" utópica.

Imagen 4. New Harvest



Fuente: https://new-harvest.org

Si a lo anterior le sumamos los "valores" explicitados, el carácter político de esta fábrica de sensaciones se concentra en:

> "01) Integridad. Los fines no justifican los medios. Nuestra responsabilidad como financiador, líder de pensamiento y voz pública es usar siempre nuestro poder para el bien. 02) Optimismo informado. Es importante comunicar la promesa y el progreso de la agricultura celular al mundo, y diferenciar entre los dos. Los datos y las pruebas deben guiarnos hacia la realización de nuestra visión. 03) Experiencia inclusiva. Nuestro trabajo no puede cambiar el mundo a menos que alcemos nuevas voces y acotemos diversas perspectivas para dar forma al campo."[10]

MeaTech 3D es una empresa de BioPrint de carne cultivada que, al igual New Harvest, se presenta a sí misma como alternativa a los problemas políticos, ecológicos y morales del consumo de carne:

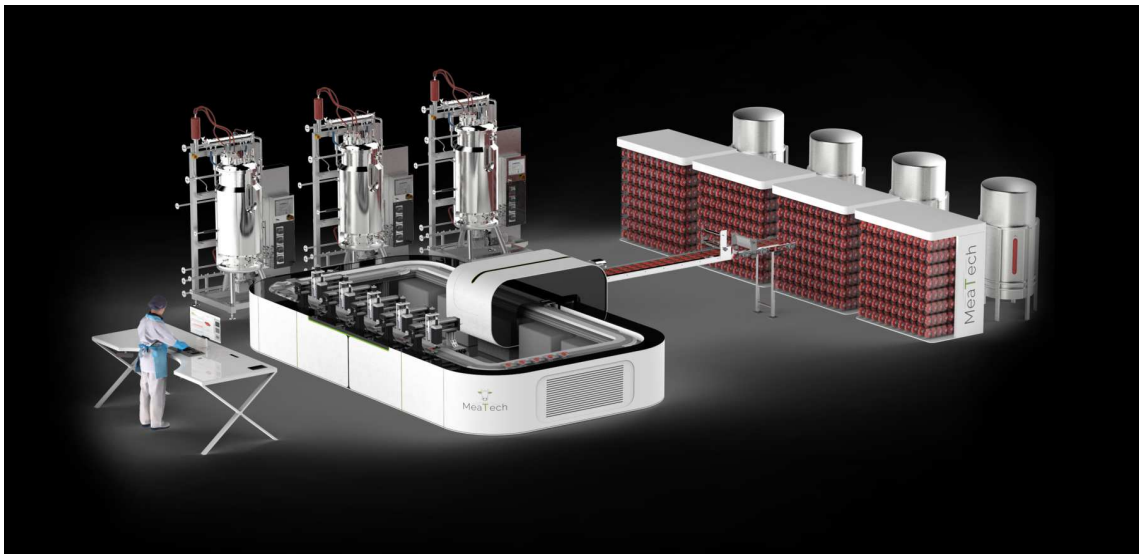
> "El consumo mundial de proteínas, especialmente de carne y productos cárnicos, sigue aumentando. La creciente demanda de ganado de la industria alimentaria crea enormes problemas ambientales, sanitarios, económicos y éticos. MeaTech 3D está desarrollando una alternativa a la agricultura industrializada, eludiendo los problemas éticos y ambientales que rodean la cría de animales convencional mediante el desarrollo de un proceso de producción de carne cultivada industrial con tecnología de impresión 3D integrada."[11]

[10] https://new-harvest.org/who-we-are/

[11] https://meatech3d.com/#solution

La asepsia, la mínima participación humana y las dimensiones del espacio hacen pensar cómo esta nueva gestión de proteínas genera una diversa manera de propiedad, acumulación y gestión de mercancías.

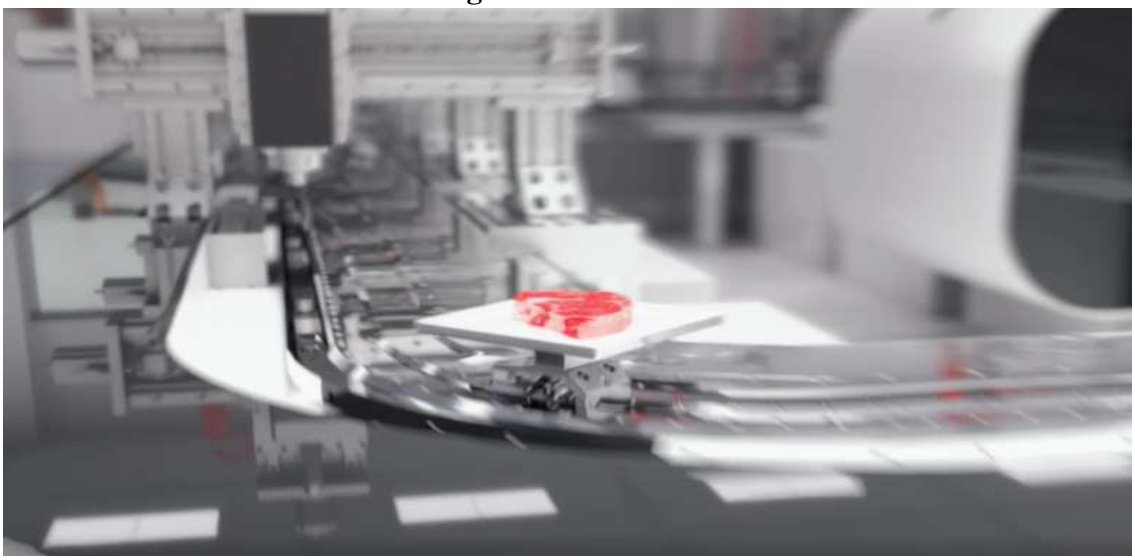
Imagen 5. MeaTech 3D



Fuente: https://meatech3d.com

Como se percibe en la imagen 6, la carne impresa tiene la apariencia de la carne. La tecnología de impresión de carne cultivada es evidente en la foto, donde la carne se presenta como "real", exponiendo claramente como la evocación de las cualidades del producto es parte de una política de las sensibilidades asociadas a una gestión de la producción de nutrientes con nuevos "dueños" y "geografías".

Imagen 6. MeaTech 3D



Fuente: https://meatech3d.com

La política de la sensibilidad de todas las imágenes aquí presentadas puede ser descripta como una ecología emocional de la ficcionalización de la comida. No solo la comensalidad y las practicas del comer se rigen por las lógicas dramatúrgicas del representar lo que no se es: la comida es una hacer sentir.

6. Conclusiones

La producción tecnológica de comida implica al menos tres grandes procesos sociales: en primer lugar, un conjunto de interacciones cada vez más especializadas, pero a la vez muy difundidas entre el sistema científico tecnológico, el sistema productivo y las políticas de los sentidos.

La FoodTech es un modo de gustar, oler, apreciar texturas y ver alimentos de modo tal que las propiedades de los mismos "evocan" las propiedades de otros alimentos. La inteligencia artificial y el Big Data permite relevar, sistematizar y reproducir los rasgos que los seres humanos reconocemos de un producto, lo que posibilita su diseño y elaboración en condiciones controladas. El sistema científico-tecnológico investiga y reconstruye las sensaciones humanas producidas por la presencia de un producto y las elabora en base a otro recurso que si bien mantiene las cualidades biológicas del producto evocado puede incluso pertenecer a otra especie muy distinta del alimento de referencia original para esas sensaciones. Tiene el sabor, olor, textura de A pero está hecho de Z.

Para lograr alcanzar este objetivo, dos sistemas institucionales deben interactuar de modo trans-sistémico: el científico y el productivo. La tecnología de alimentos es hoy una ciencia aplicada a reproducir sensaciones con valor agregado, es una sociología de la mercantilización del sentir. Biólogos, economista, chefs y sociólogos, o al menos las habilidades de unos y otros, se encuentran en *startups* fundadas al estilo 4.0.

El segundo de los grandes procesos sociales relacionados con la producción tecnológica de comida tiene que ver con una compleja trama de conexiones entre prácticas alimentarias, prácticas del comer y prácticas del sentir. Un detalle del comer es qué se percibe comiendo y, en ese sentido, la FoodTech, como ya lo hemos adelantado, es la ficcionalización del alimento. Lo anterior trae aparejado dos fenómenos sociales más que interesantes e importantes que pueden ser experimentados concomitantemente: se ha transformado la vivencia de lo ficcional en tanto resultado de la alteración de lo real o se vive iterativamente en sensaciones en formas de oxímoron, esto es, comer carne vegetal. Si es cierto que siento luego existo, la división tajante entre estas supuestas alternativas no es tal, profundizando la consciencia sobre el hecho de que una sociología de las sensibilidades es un capítulo del análisis del poder.

En tercer lugar, y en el contexto de lo anterior, una reestructuración progresiva entre mercado, Estado y política en términos de las sensibilidades aceptadas y los "valores cívicos". Como hemos visto en el análisis realizado, la "revolución" tecnológica del alimento está atravesada por, al menos, dos bandas de una cinta de moebio: una compuesta de la corrección ética que va de la reducción de la emisión de carbono en la agroindustria, el sufrimiento animal, la preservación del agua, etc., hasta la distribución de alimentos, y otra elaborada en base al optimismo tecnológico, la concentración corporativa, la preeminencia de los gigantes tecnológicos, etc. Estas bandas operan no como cortes u oposiciones, sino como complementos que tensan y distienden en un mundo donde la especie depredadora ha iniciado, hace unos años ya, una nueva conquista colonial, ocupando el planeta interno de la persona y emulando el mundo natural a través de su creación tecnológica.

Ahora bien, dado el entramado de la propia sociedad 4.0 es posible advertir también que, a partir del estado evidente de sus "amenazas", multitudes de personas potencian movimientos y acciones colectivas (Gascón y Montagut, 2011; Holt-Giménez, 2013; Eynard y Romania, 2017) que desmienten la pretensión de totalidad del "nuevo mundo" FoodTech.

7. Bibliografía

Adams, S.; Anthony, J., Carvajal, R., Chae, L. Chor, S. Khoo, S. Latulippe, M., Matusheski, N., McClung, H., Rozga, M., Schmid, C., Wopereis, S., Yan, W. (2020). "Perspective: Guiding Principles for the Implementation of Personalized Nutrition Approaches That Benefit Health and Function", *Advances in Nutrition*, 11(1), 25-34.

Chasmar, J. (2021). "Bill Gates: 'All rich countries should move to 100% synthetic beef'", *The Washington Times*, February 16, 2021, https://m.washingtontimes.com/news/2021/feb/16/bill-gates-all-rich-countries-should-move-to-100-s/

Day, S. (2019). "Agtech Landscape 2019: más de 1,600 startups innovando en la granja y en el 'messy middle'", *The Mixing Bowl*, https://mixingbowlhub.com/agtech-landscape-2019-1600-startups-innovating-on-the-farm-and-in-the-messy-middle/

Delerins, R. (2016). "La révolution Food 2.0 en Californie : cuisine, génétique et big data", en Fumey, G. (Ed.). *L'alimentation demain: Cultures et médiations.* CNRS Éditions.

Delerins, R. (2018). "Microbes & bacteria: the culinary revolution 2.0", *FOOD 2.0 LAB*, https://food20.fr/microbes-and-bacteria-the-culinary-revolution-2-0/?lang=en

Dolejsova, M. (2019). *Digesting Data: Designedly Speculations on Food-Tech Futures*, Datatata - Data and Art. Brno University of Technology.

Eynard, M. y Romania, V. (2017) "Madres y piqueteras. Partecipazione femminile e ambivalenza di ruolo nella crisi alimentare argentina", *AG, About Gender-Rivista internazionale di studi di genere,* 6, pp. 285-305.

Forbes (2011). "Meat Made From Human Feces: Hoax or Japan's Best New Invention?", https://www.forbes.com/sites/nadiaarumugam/2011/07/08/meat-made-from-human-feces-hoax-or-japans-best-new-invention/?sh=64c2a0bb6d9e

Ford, B. (2018). "Heces, desde el principio al fin", *The Microscope*, 66(4), pp. 169-180.

Fung, I. (2019). "The present and future of food tech investment opportunity", *TechCrunch*, October 22, https://techcrunch.com/2019/10/22/the-foodtech-investment-opportunity-present-and-future/amp/

Gascón, J. y Montagut, X. (2011). *Estado, movimientos sociales campesinos y soberanía alimentaria en América Latina ¿Hacia un cambio de paradigma agrario?* Flacso, Quito.

Holt-Giménez, E. (Comp.) (2013). *¡Movimientos alimentarios uníos!: estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios.* Institute for Food and Development Policy - Food First ILSA, Instituto para una Sociedad y un Derecho Alternativos, Bogotá.

Iberdrola (2021). "Food Tech, the technological transformation of the food sector", https://www.iberdrola.com/innovation/foodtech

Kukutai, A. (2019). "2019 AgriFood Tech Investment Review", *Finistere Ventures*, http://finistere.com/wp-content/uploads/2020/03/Finistere-Ventures-2019-AgriFood-Tech-Investment-Review.pdf

Lupton, D. (1996). *Food the Body and the Self.* UK, Sage.

O'Keefe, E. (2021). "Bill Gates: America's Top Farmland Owner", *The Land Report*, https://landreport.com/2021/01/bill-gates-americas-top-farmland-owner/

Scribano, A. (2017). *Normalization, enjoyment and bodies/emotions: Argentine sensibilities*. New York, Nova Science Publishers.

Scribano, A. y Lisdero, P. (Eds) (2019). *Digital Labour, Society and Politics of Sensibilities*. UK, Palgrave Macmillan.

* * *

Adrián Scribano es Director del Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos (CIES http://estudiosociologicos.org) e Investigador Principal del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), de Argentina. También es Director de la Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad (RELACES) y del Grupo de Estudio sobre Sociología de las Emociones y Cuerpos, en el Instituto de Investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires. Se desempeña como Coordinador del Grupo de Trabajo sobre Cuerpos y Emociones de la Asociación Latinoamericana de Sociología (ALAS) y como Vicepresidente del Grupo Temático Sociedad y Emociones de la Asociación Internacional de Sociología (ISA). Coordina la Red Internacional de Sociología de las Sensibilidades (RedISS).

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

El comer en el siglo XXI: una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram

Eating in the 21st century: an approach to sensibilities around food on Instagram

Constanza Faracce Macia
Instituto de Investigaciones Gino Germani
Universidad de Buenos Aires
Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos (CIES), Argentina
constanzafaraccemacia@gmail.com

María Victoria Mairano
Instituto de Investigaciones Gino Germani
Universidad de Buenos Aires
Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos (CIES), Argentina
mairanovicky@gmail.com

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Faracce Macia, C., Mairano, M.V. (2021). "El comer en el siglo XXI: una aproximación a las sensibilidades en torno a la comida en Instagram". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 32-47, http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/cfaracce.pdf

Resumen
El interés del presente artículo consiste en reflexionar sobre las características que adquieren las prácticas del comer en el siglo XXI, a partir de la reconfiguración de las políticas de las sensibilidades que trajo aparejada la Sociedad 4.0. Para ello, se identifican las sensibilidades en torno al comer expresadas en Instagram, con base en un proceso de etnografía virtual en el que se relevó el contenido de los hashtags con mayor cantidad de publicaciones a enero del 2021, en relación con la comida del disfrute y la alimentación consciente, por un lado (#foodporn; #yummy; #eatclean; #healthyfood), y con los comedores y merenderos comunitarios, por otro (#ollapopular; #ollassolidarias; #merenderos; #meriendasolidaria). A partir de este registro, se profundiza en el análisis de las prácticas del comer manifiestas en Instagram, poniendo el eje en la comida por ocio/disfrute y la asistencia alimentaria como dos regímenes de sensibilidades propios del capitalismo actual.

Palabras clave
Instagram, comer, Sociedad 4.0, sensibilidades.

Abstract
The interest of this paper consists in reflecting on the characteristics that eating practices acquire in the 21st century, based on the reconfiguration of the policies of sensibilities that Society 4.0 brought with it. To do this, the sensibilities around eating expressed on Instagram are identified, based on a virtual ethnography process in which the content of the hashtags with the highest number of publications as of January 2021, in relation to the food of enjoyment and mindful eating (#foodporn; #yummy; #eatclean; #healthyfood), on the one hand, and community dining rooms (#ollapopular; #merenderos; #meriendasolidaria), on the other. From this record, the analysis of the eating practices manifested on Instagram is deepened, focusing on food for leisure/enjoyment and food assistance as two regimes of sensibilities typical of current capitalism.

Keywords
Instagram, eat, Society 4.0, sensibilities.

1. Introducción

En el actual siglo asistimos a un conjunto de transformaciones digitales que constituyen la denominada era de la Sociedad 4.0. Tecnologías como internet de las cosas, robótica avanzada, inteligencia artificial y fabricación aditiva convergen y evolucionan hacia el crecimiento acelerado y el aumento de la productividad neta como nunca antes (Laurent y De Boer, 2018). Las tecnologías de la información y la comunicación están ayudando a la forma en que los humanos se comunican, ampliando las posibilidades a una escala fantástica, pero a la vez aterradora. Esta revolución móvil/digital implica modificaciones en la gestión del trabajo (Scribano y Lisdero, 2019), en las relaciones sociales y comunitarias, en el desarrollo de nuevas políticas de las sensibilidades (Scribano, 2019a), e incluso en el impacto en el medio ambiente (Alakeson *et al.*, 2003).

Estos cambios a escala planetaria han ido reconfigurando las prácticas sociales por y a través del uso masivo de las plataformas digitales o redes sociales, provocando una constante hibridación entre los mundos online y offline que conforma la vida social del siglo XXI (Hine, 2004; Scribano, 2017a). De igual modo, las prácticas del comer también han sido afectadas por los cambios en las formas de estructuración social y las nuevas políticas de los sentidos relacionadas a la Sociedad 4.0. Los contenidos asociados a la comida y a la alimentación tienen una gran predominancia en las plataformas digitales, particularmente en Instagram, donde circulan imágenes, fotografías y videos que exponen preparaciones de comidas, comparten recetas, brindan información nutricional, entre muchas otras cuestiones. Solo durante el año 2020, el hashtag #food apareció en 368.700.000 publicaciones de Instagram, siendo uno de los más usados del planeta (We are social & Hootsuite, 2020: 134), lo cual aumenta considerablemente si se le suman otros como #comida, #comidasana, #comidasaludable, #comidareal, etc.

En este marco, en el presente artículo se propone identificar las sensibilidades en torno al comer expresadas en Instagram con el fin de caracterizar aquellas que refieren a la comida por ocio/disfrute, por un lado, y las que hacen alusión a la comida cotidiana de los comedores comunitarios, por otro. Se seguirá la siguiente estrategia expositiva: a)

se conceptualizan las prácticas del comer del siglo XXI a partir de los fundamentos teóricos básicos de la Sociología de los cuerpos/emociones; b) se desarrollan las nociones de Sociedad 4.0 y sensibilidad de plataforma en relación a la comida, haciendo hincapié en el caso de Instagram; c) se define la etnografía virtual como estrategia metodológica; d) se presenta el análisis de los contenidos presentes en los hashtags #foodporn, #yummy, #eatclean, #healthyfood, #ollapopular, #ollassolidarias, #merenderos y #meriendasolidaria; y e) se realizan algunas reflexiones finales.

2. Las sensibilidades y el comer: una lectura desde la Sociología de los cuerpos y las emociones

En la especie humana, el comer se encuentra asociado a múltiples prácticas, emociones y sentidos de acuerdo con cada momento histórico, económico y cultural. En las sociedades contemporáneas, comer es una de las principales acciones que estructuran la vida cotidiana. Qué comer, cuándo, dónde, con quiénes, son algunos de los ejes que guían nuestra cotidianidad, la cual se encuentra –en gran medida– organizada a partir de la compra, la preparación y el consumo de los alimentos necesarios para reproducir tanto los cuerpos individuales como el cuerpo social (Hintze, 1997; Scribano y De Sena, 2016).

Es así que el acto de comer no se limita a la ingesta de nutrientes para perpetuar la reproducción biológica, sino que las prácticas del comer se constituyen como prácticas meramente sociales y se enmarcan en las relaciones sociales que las (re)producen. Las mismas nos permiten comprender tanto el sistema cultural de la sociedad como las relaciones sociales que se desarrollan en ella. De modo que las prácticas del comer formarán, mantendrán y reproducirán los diferentes estilos de vida del grupo al que el sujeto pertenece (Hintze, 1997; Aguirre, 2010; Boragnio, 2019). En este sentido, siguiendo a Aguirre (2010: 43):

> "La alimentación es un punto nodular en la reproducción física y simbólica de las sociedades, en tanto reproducción concreta de los cuerpos de los comensales y reproducción de las categorías que dan sentido a esa sociedad y a sus divisiones (en género, edad, estratos, grupos, subgrupos y sectores)".

Las prácticas del comer articulan la preparación y el consumo de cierto tipo de alimentos y comidas, moldean el gusto y estructuran los distintos modos de sentir el hambre, habilitando y deshabilitando prácticas cotidianas que configuran determinados cuerpos y emociones. Desde el marco conceptual provisto por la Sociología de los cuerpos/emociones, la división entre ambos conceptos pierde sentido, ya que las emociones se comprenden como in-corporadas y construidas a partir de la interacción de los sujetos con el mundo social y con los otros, proceso que se realiza necesariamente a través de los cuerpos (Luna Zamora, 2007).

A la vez, estos cuerpos/emociones son el resultado (y reproducen) de las políticas de las sensibilidades de cada momento histórico. Estas últimas se definen como: "1) el conjunto de las prácticas sociales cognitivo-afectivas; 2) orientadas a la producción, gestión y reproducción de horizontes de acción, disposición y cognición; y 3) Estos horizontes refieren: (a) la organización de la vida cotidiana; (b) las informaciones para ordenar preferencias y valores (adecuado/inadecuado; aceptable/inaceptable; soportable/insoportable); y (c) los parámetros para la gestión del tiempo/espacio" (De Sena y Scribano, 2020: 45).

Así, las prácticas del comer se encuentran asociadas tanto a las categorías que ordenan los grupos sociales como a los modos en los que se distribuye el acceso a los nutrientes y a la energía social y corporal de los sujetos, y es por ello que analizarlas nos

acerca a comprender la configuración de algunos de los principales ejes del régimen de sensibilidades actual (Scribano y Eynard, 2011; De Sena y Scribano, 2020).

Además, la comida no está ligada únicamente a la alimentación o a la nutrición, sino que se encuentra envuelta en un aura que la convirtió en una mercancía más. Los alimentos, y la comida en particular, se vuelven un objeto que posee las cualidades para brindar lo necesario a la vez que puede otorgar lo mismo que un bien material de lujo: placer, estética, satisfacción, distinción, valor social (Boragnio y Mairano, 2020). En conexión con ello, a inicios del nuevo siglo, en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires emergió el mundo *gourmet* como un espacio fundamental del consumo urbano, ubicándose como una contracara de la crisis social, política y económica del período 2001-2003 (Bertone *et al.*, 2013; Boragnio y Faracce Macia, 2021). La caída de la capacidad de acceso a los alimentos generó transformaciones en el consumo alimentario de las poblaciones urbanas, dando paso, aunque parezca paradójico, a lo *gourmet* en tanto "programa, estética y ética, frente a la desprotección, el hambre y el reparto de alimentos" (Bruera, 2005: 19). Por tanto, para Bertone *et al.* (2013: 2):

> "El comer (o no hacerlo) como objeto político-epistémico concentra en simultáneo 'conflicto' y 'poder'. Por un lado, se constata un mundo gourmet donde unos pocos eligen qué comer y donde el eje de las prácticas es tener la experiencia de 'llenarse de sensaciones' y, por otro lado, el mundo de los asistidos alimentarios en el cual lo central es 'llenarse la panza' comiendo 'lo-que-se-puede'".

Con respecto al mundo de los asistidos alimentarios, en Argentina hace décadas que el denominado problema alimentario (asociado directamente al aumento de la pobreza y la desocupación) es atendido por una heterogeneidad y multiplicidad de políticas y programas sociales, como la distribución gratuita de alimentos en comedores y hogares, la promoción de la producción alimentaria para el autoconsumo, las tarjetas alimentarias, entre muchas otras (Sordini, 2017). Durante la década de los 90, las organizaciones de la sociedad civil cobraron mayor relevancia a partir de las recomendaciones de los organismos internacionales, ya que comenzaron a ser reconocidas como actores fundamentales a nivel territorial y a recibir apoyo técnico y financiamiento estatal, lo que consolidó el lugar de los comedores y merenderos comunitarios en tanto implementadores y ejecutores de la asistencia alimentaria. Estos espacios ganaron un mayor peso en los últimos años, brindando algunas de las principales comidas del día a millones de personas,[1] a la vez que coexisten con diversas intervenciones locales, provinciales y municipales (Grassi *et al.*,1994; Ierullo, 2011; Sordini, 2017). Como ejemplo de esto, los datos muestran que, durante el año 2020, el 25,8% de la población de Argentina recibió algún tipo de asistencia alimentaria directa, teniendo en cuenta la Tarjeta Alimentar, la recepción de cajas o bolsones de alimentos de los gobiernos, y comidas o viandas de comedores no escolares u organizaciones de la sociedad civil (Observatorio de la Deuda Social Argentina, 2020).

Lo desarrollado hasta aquí permite aseverar que observar las sensibilidades asociadas a las prácticas del comer de una determinada sociedad habilita la comprensión de los estilos de vida de los diferentes grupos sociales que la componen, abriendo paso a los

[1] En el marco del Plan Nacional Argentina Contra el Hambre, lanzado a inicios del 2020, el ministro de desarrollo social, Daniel Arroyo, anunció que aproximadamente 11.200.000 personas asisten a comedores y merenderos comunitarios, y lanzó el Renacom, un registro nacional para crear un "mapa geolocalizado, con estadísticas confiables y precisas de los espacios comunitarios destinados a la asistencia alimentaria que existen actualmente en todo el país" (https://www.argentina.gob.ar/noticias/lanzamos-el-registro-nacional-de-comedores-yo-merenderos-comunitarios-renacom).

procesos de estructuración social que se conforman, consolidan y reproducen alrededor de estas prácticas. En este caso, se parte de las implicancias de la digitalización de la vida de las personas en conexión con la comida, tomando específicamente la plataforma Instagram. Para ello se retoman las nociones de Sociedad 4.0 y sensibilidades de plataformas, descritas a continuación.

3. Sociedad 4.0 y sensibilidades de plataforma: el caso de Instagram

Instagram nace y se globaliza en el contexto de la convergencia de las tendencias de la Sociedad 4.0: el uso masificado de las redes sociales, la revolución 4.0 y el surgimiento de "hacedores de imágenes" (Scribano, 2017b: 46). El concepto de Sociedad 4.0 hace referencia a los procesos económicos y sociales que se estructuraron a partir de la llamada Cuarta Revolución Industrial, en torno a la masificación planetaria de las nuevas tecnologías de la información. Aunque el advenimiento de las compañías 4.0 surgió a finales del siglo pasado, se radicalizó fuertemente en los últimos años, impulsando el rápido desarrollo de las redes sociales y el consecuente incremento de su valor comercial. Entre los principales elementos de la Revolución o Sociedad 4.0 se encuentran la aparición del *Big Data* y el manejo de grandes cantidades de información sobre las personas a merced de las compañías y la emergencia de una Economía de los Encargos que impulsó nuevas formas de trabajo a través de las plataformas digitales. Alrededor de estos factores, y en consonancia con el abaratamiento de los costos de producción de los dispositivos móviles y la ampliación del acceso a internet tanto fijo como móvil,[2] se generaron nuevos modos de comunicación e interacción con otras personas u objetos en la vida cotidiana. Una de las principales consecuencias de este proceso fue la multiplicación exponencial de los nexos entre las interacciones cara a cara y las del mundo digital (Scribano, 2017b; Scribano y Lisdero, 2019).

En este contexto, la comida se ha vuelto un fenómeno mediático, ya que no somos meramente lo que comemos desde el aspecto físico nutricional e identitario sino, también, somos los alimentos virtuales que consumimos, deseamos y compartimos a través de las plataformas (Goodman *et al.*, 2017). En este sentido:

> "Cada mordisco surge de la compleja interacción y negociación entre nuestra posición social, la economía política de las redes y los discursos mediatizados que dan forma a nuestra comprensión y la de los otros, acerca de los alimentos saludables, deseables, sostenibles y prohibidos" (Goodman *et al.*, 2017: 2).

Instagram es la principal plataforma digital para compartir imágenes, fotografías, videos, entre otros contenidos audiovisuales respecto a la comida. Durante el 2020, el hashtag #food apareció en 368.700.000 publicaciones, ubicándose en el puesto 28 del ranking mundial y de esta forma se convirtió en uno de los más usados en el planeta (We are social & Hootsuite, 2020: 134). Ello aumenta considerablemente si se le suman otros como #comida, #comidasana, #comidasaludable, etc.

Esta red social y aplicación móvil, de origen estadounidense, se creó en el año 2010 y construye vínculos virtuales y no virtuales entre personas que comparten intereses y/o antecedentes, así como también entre aquellos usuarios que están relacionados en la vida offline. El eje central de la aplicación se basa en la comunicación a través de la imagen, la cual puede ser editada y modificada a través de diversos filtros. Cada usuario es representado mediante un perfil personal donde se puede redactar una descripción de

[2] Según la Encuesta Permanente de Hogares, en el cuarto trimestre del año 2019, el 82,9% de los hogares del país tenían acceso a Internet (INDEC, 2019).

quiénes son y desde el cual se comparten fotos. También, permite el registro de múltiples hashtags (#) con diferentes motivos, circunstancias especiales, concursos, etc. La función principal de Instagram consiste en compartir fotografías y videos entre usuarios, con la posibilidad de que se compartan también en otras aplicaciones como Facebook, Twitter y Tumblr. La red cuenta con un medio de comunicación o chat privado (Instagram direct), con una sección de Historias (Stories) donde se puede publicar contenido (fotografías, videos) temporal que durará 24 horas en el perfil de los usuarios y la función de Instagram Live que habilita a filmar y compartir videos en tiempo real o en vivo con duración permanente.

Actualmente, Instagram, es la red social que presenta mayor crecimiento a nivel mundial, con más de 1000 millones de usuarios activos por mes, dentro de los cuales el 65% tiene entre 18 y 34 años. Argentina se encuentra en el listado de los 20 países con mayor cantidad de usuarios del mundo, junto con otros tres países de América Latina: Brasil, México y Colombia (We are social & Hootsuite, 2020: 125-128). Por otro lado, de acuerdo con Scribano (2017), la plataforma manifiesta la especificidad de ser un espacio virtual en el que no solo se comparten imágenes o videos sino también experiencias y prácticas del sentir que reproducen formas de conocer y sentir(se) en el mundo. Para este autor, existen tres cambios en la política de las sensibilidades que se presentan a partir de internet, la telefonía móvil y las redes sociales: a) la organización del día/noche desvinculado de la experiencia de los sujetos que la experimentan; b) la modificación de las sensaciones de clasificación; y c) las valoraciones sobre modificaciones mundiales (Scribano, 2020).

En este marco, es posible comprender cómo la digitalización del mundo convive con la emocionalización de los procesos de dominación y de la vida cotidiana. En otras palabras, la sociedad contemporánea se globaliza al producir/comprar/vender emociones en y a través de los medios, las redes sociales e Internet. Es así como emergen las llamadas "sensibilidades de plataforma", caracterizadas por su inmediatez en tres sentidos: a) en el vehículo en el que reside la acción (es la sensación de estar siempre "en línea"), b) en una sociedad que "está durante el uso", "entre", "de paso" y c) es pura presentificación (aquí/ahora) (Scribano, 2019a; 2019b; 2020).

De este modo, las prácticas sociales se encuentran conectadas con una gramática de la espectacularidad, donde "todo lo que es vivenciado debe ser representado en público, transmitido masivamente y reconocido/aprobado por 'muchos'" (Scribano, 2013: 740), y con la conexión consumo/disfrute en dónde "el hacer ver", volver público lo que consumo, es parte del consumo digital (Scribano, 2020). En suma, el siglo XXI emerge "como un espacio-tiempo donde cobran vigencia una redefinición de las políticas de los sentidos en y a través del mundo 4.0 que porta la cuarta revolución industrial e Instagram es un excelente testimonio de alguna de sus aristas" (Scribano, 2017a: 47).

Para identificar algunos aspectos de esta política de los sentidos, específicamente las sensibilidades relacionadas a las prácticas del comer en Instagram, se llevó a cabo un proceso de etnografía virtual, cuyas características serán presentadas en lo que sigue.

4. Estrategia metodológica: indagando sensibilidades en la Sociedad 4.0

A partir de la referida multiplicación de las interacciones sociales a través de las plataformas digitales, se vuelve necesario que las ciencias sociales se valgan del uso de Instagram como herramienta para la investigación social. La etnografía virtual es una estrategia de indagación en la que el investigador/a se sumerge en el mundo virtual para comprender los sentidos que se construyen allí, en torno al contenido publicado y la interacción entre los usuarios. Sin ser una simple suma de técnicas cualitativas, en ella se asumen una variedad de técnicas de apoyo, tales como la observación del espacio

virtual, el registro de publicaciones, entrevistas a través de los chats de redes sociales, entre otras (Hine, 2004; Domínguez Figaredo, 2007; De Sena y Lisdero, 2015).

La indagación se basó en el registro, la sistematización y el análisis de los contenidos manifiestos en los hashtags (#) con mayor cantidad de publicaciones a enero del 2021, en relación a la comida del disfrute y a la alimentación consciente, por un lado, y a los comedores, merenderos y ollas populares, por otro. Es importante destacar que entre las prácticas virtuales que tienen como protagonistas principales a la comida, conviven la gastronomía de elite, la comida para el ocio, el disfrute y el placer, los mejores chefs del mundo y la alimentación consciente, junto con las prácticas de asistencia alimentaria, específicamente los comedores y merenderos comunitarios. Se registró el contenido de los siguientes hashtags:

#foodporn (250 millones de publicaciones)

#yummy (168 millones de publicaciones)

#eatclean (61 millones de publicaciones)

#healthyfood (88,5 millones publicaciones)

#ollapopular (10.262 publicaciones)

#merenderos (9.989 publicaciones)

#meriendasolidaria (2.147 publicaciones)

#ollassolidarias (1.772 publicaciones)

El análisis remite a los colores, texturas y sensibilidades que se expresan en las publicaciones, y descripciones de los posteos, videos o *reels*[3] que se presentan cómo destacados en cada hashtag. En lo que sigue se presentan los principales hallazgos de la etnografía realizada.

5. Prácticas del comer en Instagram

5.1. Comida para el disfrute y alimentación consciente: entre el placer y el cuidado del cuerpo

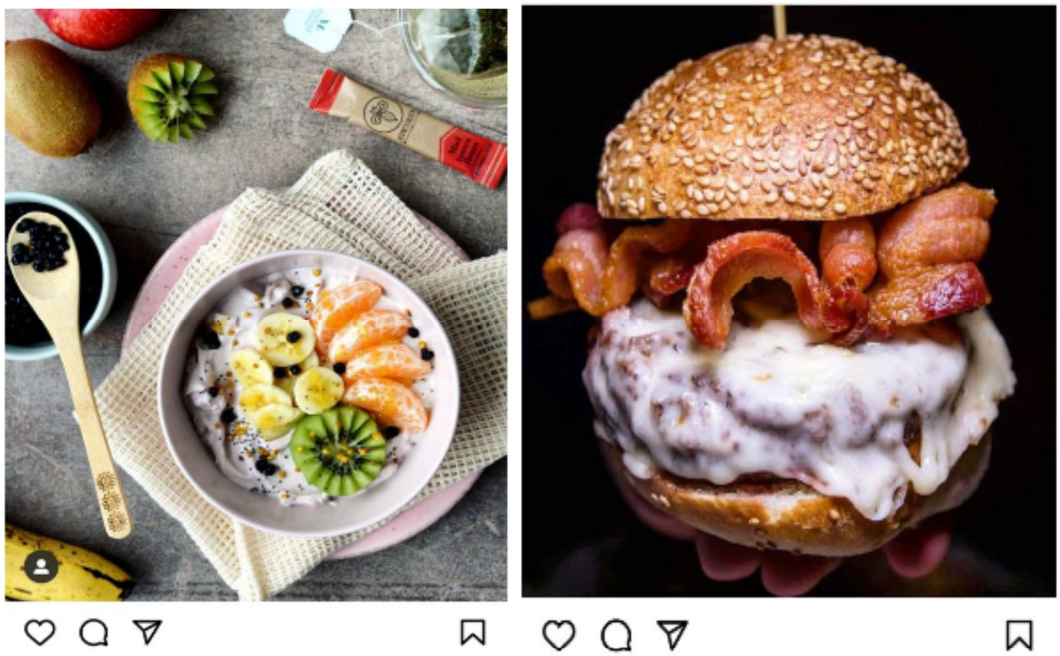
A partir del análisis de los contenidos destacados manifiestos en los hashtags #foodporn, #yummy, #eatclean y #healthyfood, se observa que el contenido de estos hashtags corresponde a imágenes o fotografías que, por lo general, son presentaciones de platos que incluyen en la descripción de las publicaciones: recetas, recomendaciones y/o consejos del orden de la elección y preparación de la comida. En general las imágenes son, o buscan ser, fotografías profesionales en las que se presentan productos bien organizados en el espacio y fotografías que cuentan con preparación previa. Las imágenes que corresponden a presentaciones de platos intentan ser capturas de comida ampliadas o fotos minimalistas. La comida en este caso se presenta en el centro de la imagen como protagonista, volviendo muy visible el producto que se quiere resaltar o se presenta ampliada hasta los márgenes de las pantallas de los dispositivos. Son imágenes que se toman desde cierta altura o desde la base del plato para destacar el potencial fotográfico.

[3] La herramienta *reels* permite crear videos para compartir con los seguidores o con cualquier persona en Instagram. Consiste en grabar y editar videos de varios clips de 15 segundos con audio, efectos y otras opciones "creativas". Se pueden compartir en el feed con los seguidores o con la comunidad más extensa (https://about.instagram.com/es-la/blog/announcements/introducing-instagram-reels-announcement).

Bajo esta arista, la comida en tanto objeto digital para el consumo posee, en palabras de Scribano (2020), la capacidad de evocar la emoción con la cual está relacionada el deseo de la persona. En la actualidad, "las conexiones entre consumo, disfrute y objetos adquieren la estructura procedimental de las adicciones: existe un objeto que libera momentos de contención/adecuación a un estado de sensibilidades específico con tal poder/capacidad que su ausencia demanda su inmediato reemplazo/reproducción" (Scribano, 2013: 742). El consumo funciona como un mecanismo efímero de disminución de las ansiedades: se consume, se disfruta y se aplacan las ansiedades en el instante en el que el objeto de disfrute se está consumiendo. Por lo tanto, solo se puede disfrutar en el aquí y ahora, lo que produce un paréntesis que pone en suspensión el flujo de vida diario de los sujetos y un desanclaje en el tiempo/espacio que toma sentido en su reiteración indefinida. Es así como el disfrute adquiere el carácter de inmediato, dando pie a la repetición compulsiva y pre-reflexiva del acto de consumir. Asimismo, por tener estas características, la repetición borra el recuerdo de los esfuerzos realizados para adquirir los objetos y es en este punto que se va conformando una vida estabilizada y a-conflictiva a través del disfrute inmediato y el consumo (Scribano, 2013; Dettano, 2019).

En definitiva, los contenidos en torno al comer en las plataformas tienen el objetivo de hacer sentir emociones diversas a quien lo consume a partir del mirar tocando con los dedos las pantallas de los dispositivos móviles (Scribano, 2017b). A tal efecto, nos encontramos transitando una etapa en la que los sentidos convergen con la tecnología en pos de hallar nuevos descubrimientos y autenticidad, redefiniéndose la noción de percepción a través de la mirada digital (Pinheiro Koury, 2019).

Fig. 1. #foodporn / #yummy



El tipo de comida inscripto en estos hashtags corresponden al orden de la comida gourmet, comida vegetariana, comida rápida, comida saludable, comida vegana. Sin embargo, se pueden observar diferencias específicas en los contenidos de los hashtags #foodporn y #yummy respecto a #eatclean y #healthy food. En los primeros se pueden encontrar fotografías de comida procesada: comida rápida como hamburguesas,

panchos,[4] donas, dulces como chocolates, dulce de leche, cremas, postres, entre otros. Este tipo de comida se caracteriza por su organización en el orden de lo pornográfico (el *foodporn*), lo exuberante y el disfrute organizado en base al consumo.

Por otro lado, en #eatclean y #healthyfood, el contenido varía entre presentaciones de platos con frutas, muchas verduras, alimentos veganos, semillas, frutos secos, entre otros. Aquí se pueden observar variedad de proteínas, hidratos y vegetales, entre ellos opciones de pescados, carnes diversas y propuestas vegetarianas. Estos platos presentan comida organizada en el orden de lo saludable, de la alimentación consciente y el *fitness*, desplegándose la vigencia de una ecología emocional a través de la adopción de dietas con menor contenido de carnes (Scribano, 2020). Los platos en general presentan raciones justas de alimentos, divididas en un plato en base a un ideal de proporciones nutricionales de alimentos por comida. Así, los platos se vuelven opciones muy coloridas, con raciones justas y bien delimitadas. Lo interesante es observar cómo bajo estos hashtags se combinan fotografías del orden de lo alimentario y lo nutricional, con fotos de entrenamiento físico, *influencer fitness*, deportes, etc. En ese sentido, se escenifica cómo "desde la geometría de los cuerpos y las gramáticas de las acciones, el consumo digital se conecta con lógicas enclasadas y marcadas por género y edad pero que se articulan en las búsquedas de 'reemplazo' de los disfrutes correspondientes al comer, moverse, modelar cuerpo, etc." (Scribano, 2020: 233).

Fig. 2. #eatclean

De este modo, es posible observar las sensibilidades de la inmediatez en torno al consumo de la espectacularidad y al disfrute como organizador de la vida, que se traman a partir de la comida 4.0 en las redes. Aun cuando este disfrute es solo para algunos frente al deseo de muchos (Boragnio y Faracce Macia, 2021). Por otro lado, estas sensibilidades de la inmediatez, que se estructuran en Instagram, se vuelven garantes de

[4] El pancho, también denominado como perro caliente, hot dog, perrito o jocho, es un sándwich que se prepara con la combinación de una salchicha del tipo salchicha de Frankfurt o vienesa (*wiener*) hervida o frita servida en un pan con forma alargada, suele acompañarse con algún aderezo.

la conquista del planeta interno (*sensu* Melucci) a partir del producir y vender emociones a través de las redes sociales e internet. En este sentido, la comida 4.0 se vuelve un claro ejemplo de cómo la economía de plataforma y el consumo digital se hallan empapados de rasgos de las políticas de las sensibilidades vigentes, en conexión con la economía real y la expansión depredatoria del capitalismo (Scribano, 2020).

5.2. Prácticas del comer en comedores y merenderos comunitarios: entre la necesidad y lo posible

El segundo gran eje que se analizó remite al contenido presente en los hashtags #ollapopular, #ollassolidarias, #merenderos y #meriendasolidaria, a partir de los cuales se registraron publicaciones de comedores y merenderos comunitarios que brindan asistencia alimentaria gratuita. En paralelo al aumento de la población que recibe algún tipo de intervención alimentaria, en los últimos años han surgido plataformas digitales estatales orientadas a las tareas de gestión de las políticas sociales y comunidades virtuales entre los y las destinatarios/as de estas intervenciones, evidenciando que las transformaciones ligadas a la era digital y a la Sociedad 4.0 atraviesan las vidas de los sujetos asistidos (Faracce Macia, 2020; Weinmann y Dettano, 2020).

Las publicaciones escenifican el día a día de las personas que organizan y/o reciben la asistencia en estos espacios. En contraste con lo desarrollado en el apartado anterior, a través de estos hashtags se busca hacer público el pedido de donaciones a la sociedad civil, difundir los días y horarios de las ollas populares o retiro de viandas o bolsas con alimentos, mostrar la distribución (recepción y entrega) y preparación de los alimentos y comidas, y agradecer las donaciones y el trabajo de los/as que colaboran en la organización de la asistencia. Cabe aclarar que las fotos de la preparación y armado de viandas y/o bolsas individuales de alimentos y las filas de personas esperando para ingresar a los comedores y merenderos comenzaron a aparecer con mayor frecuencia a partir de la pandemia del Covid-19, en sintonía con las recomendaciones del protocolo preventivo para cocinas y comedores comunitarios.[5]

Fig. 3. #meriendasolidaria / #ollapopular

[5] El protocolo preventivo para cocinas y comedores comunitarios fue diseñado por el Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria y el Ministerio de Salud de la Nación al objeto de resguardar la salud de cocineros y cocineras al desempeñar sus tareas y prevenir el contagio entre estos y las familias que asisten en busca de sus alimentos (https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/recomendaciones_para_prevenir_el_contagio_de_covid_19_en_cocinas_y_comedores_comunitarios_-_final_26.04.pdf).

Con respecto a los alimentos y comidas protagonistas, una primera cuestión para resaltar es que en las fotos se observan grandes cantidades de alimentos en cajas, bolsones y packs con: harina de trigo y de maíz, aceite, pastas secas y arroz, puré de tomate, verduras (cebolla, papa,[6] batata,[7] calabaza, zanahoria, tomate), yogurt, leche, galletitas[8] dulces y saladas, golosinas[9] (alfajores, turrones, caramelos), sal, azúcar, yerba, entre otros. Sobre las preparaciones, las comidas destinadas para las meriendas contienen principalmente panificados (pan casero, facturas, tortas fritas), bizcochuelos, leche chocolatada, mate cocido, jugos preparados y postres caseros como arroz con leche, budín de pan, flan o gelatina. Para los almuerzos, priman las comidas de "olla", como los fideos con salsa, arroz con pollo/atún, guisos de arroz y lentejas, y otras como pizzas o ensaladas de verduras hervidas.

Esta descripción permite entrever que, con el fin de alimentar a la mayor cantidad posible de personas, la dieta de los asistidos alimentarios se configura en torno a alimentos de fácil almacenamiento (no perecederos) y a comidas rendidoras que pueden "estirarse" fácilmente agregándoles agua o alguno de sus elementos. Por consiguiente, es una dieta estructurada en torno a *lo posible*, esto es, con primacía de los alimentos ricos en carbohidratos y en grasas y pobres en fibras, proteínas de alto valor biológico y micronutrientes (Aguirre, 2005). Se trata de una alimentación signada por la necesidad material y no por la capacidad nutricional, con base en alimentos que llenan la panza.

Desde una perspectiva sociológica de las políticas sociales (De Sena y Cena, 2014; De Sena, 2016), las políticas y programas alimentarios –dentro de los cuales se encuentra la promoción de los comedores y merenderos– moldean los cuerpos y las emociones de sus destinatarios, en tanto habilitan "determinadas energías socialmente disponibles para la acción (la disposición o no de energías corporales y nutrientes) por medio de la transferencia de bienes que permiten la producción y reproducción de parte de su vida" (Scribano y De Sena, 2016: 118). Así, teniendo en cuenta el crecimiento sostenido de la subalimentación y de la inseguridad alimentaria en los últimos años (especialmente en el Sur Global)[10] es posible establecer que este tipo de intervenciones alimentarias, al interceder directamente en la (in)satisfacción de los requerimientos nutricionales, inciden en la configuración de unos cuerpos atravesados por la obesidad, el sobrepeso y la desnutrición oculta. De este modo, las políticas sociales contribuyen a la desigual distribución de la energía corporal y social[11] disponible para la acción de los sujetos y, por tanto, para la reproducción de las sociedades (Scribano y Eynard, 2011; Scribano y De Sena, 2016; De Sena y Scribano, 2020).

[6] La papa (Solanum tuberosum) es un tubérculo también conocido como patata, potato, batata, entre otras denominaciones.

[7] La batata (Ipomoea batatas) es un tubérculo. También es conocida como papa dulce, patata dulce, camote, moniato o boniato.

[8] Galletitas es una denominación coloquial en Argentina para referirse a las galletas.

[9] Las golosinas son dulces, también coloquialmente llamadas chuche, chuchería, galguería o guarrería.

[10] A nivel mundial existe un aumento sostenido de las diversas formas de malnutrición, que pueden conducir tanto a la desnutrición como al sobrepeso u obesidad, lo que se profundiza en el Sur Global. En América Latina y el Caribe, entre 2015 y 2019, el número de personas subalimentadas se incrementó en 9 millones, alcanzando un porcentaje del 7,4% de la subalimentación en 2019. Además, es la región donde la inseguridad alimentaria está aumentando con más rapidez: del 22,9% en 2014 al 31,7% en 2019, debido a un aumento acusado en América del Sur (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2020).

[11] "La energía corporal es el resultado del intercambio de los sistemas fisiológicos y procesos biológicos asociados a la perdurabilidad del cuerpo individuo. La ausencia o disminución progresiva de esta energía pone en riesgo las condiciones de existencia corpóreas, en tanto altera las cantidades y calidades energéticas que cada individuo tiene a su disposición. La energía social, por su parte, que se presenta a través del cuerpo social, se basa en la energía corporal y refiere a los procesos de distribución de la misma como sustrato de las condiciones de movimiento y acción" (De Sena y Scribano, 2016: 116 y 117).

Fig. 4. #merenderos / #ollapopular

Otro elemento para resaltar es la dimensión moral y afectiva que sostiene esta redistribución de alimentos, que se encuentra organizada y ejecutada por actores de la sociedad civil frente a la acción (u omisión) del Estado sobre la cuestión alimentaria (De Sena y Scribano, 2020). Las publicaciones muestran que los recursos necesarios para el funcionamiento de los comedores, merenderos y ollas populares se obtienen principalmente a partir de donaciones de vecinos o empresas privadas, a la vez que las encargadas de las múltiples tareas que se requieren en estos espacios suelen ser las mujeres o "mamás" del barrio. Todo ello se encuentra envuelto en (e impulsado por) una configuración emocional ligada a la solidaridad, en la que todos se ayudan entre todos, tal como lo demuestran algunas publicaciones que contienen frases como "a la gente solo la ayuda la gente" o "sin dudas la solidaridad es el camino". También, otras publicaciones demuestran el armado de viandas con escritos como "hechas con amor" o acompañadas del deseo "que lo disfrutes". Lejos de agotarse en suplir una necesidad alimentaria, brindarle un plato de comida a los vecinos que lo necesitan es un acto de amor y solidaridad que reconforta a la persona que ayuda, implicando una satisfacción tanto propia como compartida.

A partir de lo expuesto, y retomando lo desarrollado por Boragnio y Sordini (2019), el gusto y la estética de las comidas de estos sectores se encuentran estrechamente vinculados tanto a la necesidad como a las dimensiones morales y afectivas que atraviesan las prácticas del comer analizadas. Las comidas rendidoras permiten ayudar, compartir, invitar y ser solidario con todas las personas que lo necesiten, de modo que "compartir la comida, que no falten los alimentos y no desperdiciarlos se vuelven imperativos morales que se cristalizan en la elaboración y consumo de comidas rendidoras" (Boragnio y Sordini, 2019: 81). En síntesis, alrededor de las prácticas del comer de las personas que asisten y organizan la asistencia alimentaria se establece una política de las sensibilidades asociada a la solidaridad y a la ayuda, que vuelve aceptada y aceptable la delegación de la asistencia alimentaria en la sociedad civil. Una de las principales consecuencias de las sensibilidades que circulan en estos sectores es la desresponsabilización de las administraciones gubernamentales con respecto al denominado problema alimentario (Sordini, 2017 y 2019).

Por último, esta configuración de los cuerpos/emociones, moldeada por las intervenciones estatales, adquiere una nueva complejidad en la era digital, ya que

> "[En internet] la información que se comparte y las sociabilidades que emergen no son aleatorias, las mismas se encuentran moldeadas por la política social, dejando al descubierto que el ciberespacio es otro ámbito posible de la interacción de la misma. Es en este sentido que las redes sociales aparecen como plataformas que favorecen la reproducción de las condiciones simbólicas, afectivas y cognitivas en tanto transmiten roles sociales con emociones asociadas" (Weinmann y Dettano, 2020: 161).

Es por ello que la digitalización de la vida y las sensibilidades de plataformas son factores que deberán ser tenidos en cuenta para comprender las prácticas y los sentires que se conforman en torno a la asistencia alimentaria en la actualidad.

6. El comer en el siglo XXI: algunos puntos de apertura

A partir del análisis de las prácticas del comer en la plataforma Instagram, se identificaron dos realidades muy diferenciadas, pero que son dos caras del establecimiento de las nuevas políticas de las sensibilidades del capitalismo contemporáneo. Por un lado, el mundo de la comida gourmet, con fotografías profesionales, colores, texturas y alimentos variados; tramando una sensibilidad organizada en torno a la dialéctica del deseo, del consumo y del disfrute inmediato. En este sentido, se pudo observar la forma en que se vincula la comida con el sentido de consumo, deseo, disfrute y con una economía de la moral (*sensu* Scribano) basada en la alimentación saludable/consciente. Por otro lado, las prácticas cotidianas de las personas que organizan y reciben asistencia alimentaria en un contexto de aumento sostenido de las diversas formas de malnutrición, atravesadas tanto por la posibilidad material de acceso a los alimentos como por las dimensiones morales y afectivas ligadas a la solidaridad que se constituyen en torno a esta necesidad.

El contraste entre las distintas sensibilidades en torno al comer circulantes en Instagram –la búsqueda de sensaciones, deseo y disfrute frente a la búsqueda de "llenar la panza"– indican claras diferenciaciones de clase, con relación a las cuales se asocian determinados gustos y prácticas del comer (Boragnio y Sordini, 2019). En este sentido, mientras un sector social queda excluido de la elección de la comida diaria, otra parte de la población se alimenta en torno al consumo, la espectacularidad y la mercantilización de los alimentos y del comer, esto último entendido como una experiencia simbólica sensible (Boragnio y Faracce Macia, 2021).

A partir de las transformaciones de la Sociedad 4.0 se producen ciertas sensibilidades de plataforma que penetran en la conquista de aquello más íntimo del ser humano: la estructuración de los cuerpos/emociones a través del tocar, sentir y pensar el mundo desde las pantallas de sus dispositivos digitales. De esta perspectiva, las prácticas analizadas en este artículo se vuelven un espejo de los modos de reconfiguración capitalistas basados en la expropiación y depredación de los bienes y energías comunes, para garantizar el disfrute de unos pocos (De Sena y Scribano, 2020).

Para concluir, enfatizamos que se vuelve necesario que, desde las ciencias sociales, se realicen estudios enmarcados en las prácticas virtuales, la revolución digital/móvil y el establecimiento de una Sociedad 4.0, como puntos de partida para la comprensión de los modos de estructuración social que atraviesan a las sociedades del Sur Global en el Siglo XXI.

7. Bibliografía

Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen.* Buenos Aires: Miño y Dávila.

Aguirre, P. (2010). "La construcción social del gusto en el comensal moderno". En *Comer: una palabra con múltiples sentidos.* Aguirre, Katz y Bruera (comp). Ed. Libros del Zorza.

Alakeson, V.; Aldrich, T.; Goodman, J. y Jorgensen, B. (2003). *Making the Net Work: Sustainable Development in a Digital Society*. Xeris Publishing.

Bertone, J, Eynard, M., Huergo, J. y Lava, M. del P. (2013). "Un mundo de sensaciones: Las prácticas del comer entre el 'placer' y el hambre". *X Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Boragnio, A. (2019). *Comer en la oficina: prácticas del comer y emociones de mujeres trabajadoras en el ámbito de la administración pública nacional argentina.* Tesis doctoral, Universidad de Alicante, http://hdl.handle.net/10045/91331

Boragnio, A. y Sordini, V. (2019). "Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina" *Aposta. Revista de Ciencias Sociales,* 81, 69-86, http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio.pdf

Boragnio, A. y Mairano, M. V. (2020). "(Re) Pensando el consumo de alimentos, un análisis a partir de las ventas en supermercados en Argentina". En *Topografías del consumo*. Dettano, A. (Ed.), http://estudiosociologicos.org/portal/topografias-del-consumo

Boragnio, A. y Faracce Macia, C. (2021). "Taking Care of Yourself at Home": Use of E-Commerce About Food, Care and Leisure During the COVID-19 Pandemic in the City of Buenos Aires. En Korstanje, M. (Comp.) *Socio-Economic Effects and Recovery Efforts for the Rental Industry: Post-COVID-19 Strategies.* Editorial IGI Discovery (en prensa).

Bruera, M. (2005). *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura*. Buenos Aires: Paidós.

De Sena, A. y Cena, R. (2014). "¿Qué son las políticas sociales? Esbozos de respuestas". En *Las políticas hechas cuerpo y lo social devenido emoción: lecturas sociológicas de las políticas sociales*, Angélica De Sena (Ed.) Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

De Sena, A. (2016). "Políticas Sociales, emociones y cuerpos". *RBSE - Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, 15(44), 173-185.

De Sena, A. y Scribano, A. (2020). *Social Policies and Emotions. A look from the global South*. Palgrave Macmillan.

De Sena, A. y Lisdero, P. (2015). "Etnografía virtual: Aportes para su discusión y diseño". En *Caminos cualitativos. Aportes para la investigación en ciencias sociales*. Editorial: CICCUS, Imago Mundi.

Dettano, A. (2019). "Leyendo al consumo desde las emociones sociales. Algunos recorridos y perspectivas posibles". *Antropología Experimental*, 19, 1-10.

Domínguez Figaredo, D. (2007). "Sobre la intención de la etnografía virtual". *Revista Electrónica Teoría de la Educación. Educación y Cultura en la Sociedad de la Información*, 8(1), 42-63.

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF (2020). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2020. Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables*. Roma, FAO-UN, https://doi.org/10.4060/ca9692es

Faracce Macia, C. (2020). “Políticas sociales y consumo en la Sociedad 4.0”. En *Topologías del consumo.* Dettano, A. (Ed.). Estudios Sociológicos Editora. http://estudiosociologicos.org/portal/topografias-del-consumo

Goodman, M. K., Johnston, J. y Cairns, K., eds. (2017). “Food, media and space: the mediated biopolitics of eating”. *Geoforum*, 84, 161-168, https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2017.06.017

Grassi, E., Hintze, S. y Neufeld, M. (1994). “Capítulo III: Asistencia alimentaria, estado y políticas alimentarias en América Latina y Argentina”. En: *Políticas sociales, crisis y ajuste estructural*. Grassi, E., Hintze, S. y Neufeld, M. (comp.). Espacio Editorial, Buenos Aires.

Hine, C. (2004). *Etnografía virtual*. Colección Nuevas Tecnologías y Sociedad. Barcelona: Editorial UOC.

Hintze, S. (1997). “Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario”. En *Procesos socioculturales y alimentación*. M Álvarez y L V Pinotti (comp.). Ediciones del Sol. (pp. 11-31).

Ierullo, M. (2011). “De bolsones alimentarios, comedores comunitarios y tarjetas para la compra de comida. Dilucidando los caminos de las políticas de asistencia alimentaria en la Argentina” *Revista Perspectivas de Políticas Públicas*, 1(1), 47-65 http://revistas.unla.edu.ar/perspectivas/article/view/643

INDEC (2019). Instituto Nacional de Estadística y Censos, República Argentina, *Tecnología*, https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel3-Tema-4-26

Laurent, H. y De Boer, E. (2018). *The Next Economic Growth Engine. Scaling Fourth Industrial Revolution Technologies.* World Economic Forum.

Luna Zamora, R. (2007). “Emociones y subjetividades. Continuidades y discontinuidades en los modelos culturales”. En *Contigo Aprendí… Estudios Sociales de las Emociones*. Luna, R. y Scribano, A. (Comp.). CEA-CONICET Universidad Nacional de Córdoba-Universidad de Guadalajara. Córdoba.

Observatorio de la Deuda Social Argentina (2020): “Informe de avance: Deudas Sociales en la Argentina 2010-2020. Crisis del empleo, pobrezas y desigualdades en el contexto COVID-19”, ODSA, UCA, http://uca.edu.ar/es/observatorio-de-la-deuda-social-argentina

Pinheiro Koury, M. G. (2019). “Prologue: Emotions, Labour and Society 4.0”. En *Digital Labour, Society and Politics of Sensibilities.* Palgrave Macmillan.

Scribano, A. y Eynard, M. (2011). “Hambre individual, subjetivo y social (reflexiones alrededor de las aristas límites del cuerpo)”, *Boletín científico Sapiens* Research, 1 (2), 65-69.

Scribano, A. (2013). “Una aproximación conceptual a la moral del disfrute: normalización, consumo y espectáculo”. *RBSE - Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, 12(36), 738-750, http://www.cchla.ufpb.br/rbse/Index.html

Scribano, A. y De Sena, A. (2016). “Cuerpos débiles: energías, políticas alimentarias y depredación de bienes comunes”. En Paulo Henrique Martins y Marcos Araújo Silva (comps.), *Democracia, Pós-desenvolvimiento e gestão de bens comus. Perspectivas da América Latina e do Caribe*. Recife: Anablume.

Scribano, A. (2017a). “Miradas Cotidianas El uso de Whatsapp como experiencia de investigación social”. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*, 13(7), 8-22, http://www.relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/63

Scribano, A. (2017b). “Instaimagen: mirar tocando para sentir”. *RBSE - Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, 16(47), 45-55, http://www.cchla.ufpb.br/rbse/

Scribano, A. (2019a). “Introduction: Politics of Sensibilities, Society 4.0 and Digital Labour”. En: *Digital Labour, Society and Politics of Sensibilities.* Scribano, A. and Lisdero, P. (eds.). UK: Palgrave Macmillan.

Scribano, A. (2019b). “Confianza en la Sociedad 4.0”. En: *Confianza y Políticas de las sensibilidades*. Cervio, A. y Bustos García, B. (comp.) Buenos Aires: ESEditora, http://estudiosociologicos.org/portal/confianza-y-politicas-de-las-sensibilidades/

Scribano, A. y Lisdero, P. (2019). *Digital labor, Society and Politics of Sensibilities*. Palgrave Macmillan.

Scribano, A. (2020). “Consumo digital y sensibilidades de plataforma: algunas pistas para su análisis”. En *Topografías del consumo*. Dettano, A. (Ed.) Estudios Sociológicos Editora, http://estudiosociologicos.org/portal/topografias-del-consumo

Sordini, M. V. (2017). “Los programas alimentarios en Argentina desde la sociología del cuerpo/emociones”. En *Aportes a una sociología de los cuerpos y las emociones desde el Sur*. Scribano, A. y Aranguren, M. (Comp.), 157-175. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

We are social & Hootsuite (2020). “DIGITAL 2020. Global Digital Overview: essential insights into how people around the world use the internet, mobile devices, social media, and ecommerce”, https://wearesocial.com/digital-2020

Weinmann, C. y Dettano, A. (2020). “La política social y sus transformaciones: cruces y vinculaciones con el ciberespacio”. En: *Políticas sociales y emociones: (per)vivencias en torno a las intervenciones estatales*. Andrea Dettano (Comp.) Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

* * *

Constanza Faracce Macia es Lic. en Sociología (UBA) y Maestranda en Investigación en Ciencias Sociales (FSOC-UBA). Miembro del Grupo de Estudios sobre Políticas Sociales y Emociones (GEPSE- CIES) y del Grupo de Estudios sobre Sociología de las Emociones y los Cuerpos (GESEC- IIGG). Actualmente investiga sobre políticas alimentarias, emociones y redes sociales.

María Victoria Mairano es Lic. en Sociología (UBA) y Maestranda en Investigación en Ciencias Sociales (FSOC-UBA). Miembro del Grupo de Estudios sobre Políticas Sociales y Emociones (GEPSE- CIES) y del Grupo de Estudios sobre Sociología de las Emociones y los Cuerpos (GESEC- IIGG). Sus temas de trabajo son emociones, alimentación y plataformas digitales.

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

Dieta y azúcar. Reflexividad y límites en la alimentación del siglo XXI

Food and sugar. Reflexivity and limits in the 21st century diet

Luis E. Blacha
Instituto de Estudios sobre la Ciencia y la Tecnología
Universidad Nacional de Quilmes
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
luisblacha@gmail.com

Emiliano Torterola
Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano
Facultad de Ciencias Sociales
Universidad de Buenos Aires, Argentina
emiliano.torterola@gmail.com

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Blacha, L.E., Torterola, E. (2021). "Dieta y azúcar. Reflexividad y límites en la alimentación del siglo XXI". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 48-66,
http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/leblacha.pdf

Resumen
Los alimentos responden a una necesidad que es tanto vital como social, convirtiéndose en la principal forma de intervenir sobre el cuerpo. El gusto, como experiencia sensorial compleja, permite fundamentar un acceso desigual a nutrientes que es parte del orden social. Este artículo propone identificar la preferencia por lo dulce, cuyo consumo comienza a popularizarse a partir de la Modernidad, como uno de los principales factores que llevan a la malnutrición por exceso a finales del siglo XX. Las nuevas formas del hambre combinan la carencia con la abundancia. Este trabajo las aborda desde el monitoreo reflexivo de la acción y sus límites. Una perspectiva teórica que permite explicar los cambios recientes en la composición de la dieta, así como los impedimentos para su transformación.

Palabras clave
Azúcar, reflexividad, desigualdad, malnutrición.

Abstract
Food is a vital and social need. It becomes the main way to intervene on the body. Taste and flavor are complex sensory experiences allows to underlie an unequal access to nutrients that are part of the social order. This research proposes to identify the preference for sweetness, whose consumption started to become popular as early as modernity, like one of the main factors that led to malnutrition at the end of the 20th century. The new ways of hunger combine abundance with starve. This research approaches these ways from the reflexive monitoring of the action and its limits. A theoretical perspective that allows to explain the recent changes in the dietary composition as well as the impediments for its transformation in the contemporary societies.

Keywords
Sugar, reflexivity, inequality, malnutrition.

1. Introducción

La dieta permite reconstruir las condiciones de existencia del individuo en un contexto determinado porque su composición es parte del fundamento del orden social, en tanto consolida desigualdades que, en las sociedades capitalistas, van más allá de las clasificaciones de clase. Además, hay asimetrías en el acceso a nutrientes que se sustentan en el gusto como experiencia sensorial compleja (Korsmeyer y Sutton, 2011). Este trabajo propone identificar la preferencia a nivel global por lo dulce, cuyo consumo comienza a popularizarse a partir de la Modernidad, como uno de los pilares que sostienen la desigualdad nutricional que promueve nuevas formas de hambre desde finales del siglo XX. A partir de la reflexividad, entendida como la capacidad de analizar, explicar y modificar la propia acción y el contexto en el cual se desenvuelve, es posible identificar tanto los múltiples factores que llevan a estas asimetrías como a destacar los límites que se imponen a las propuestas de cambio o modelos alternativos de alimentación.

Los alimentos son "el principal medio de intervención sobre el cuerpo" (Fischler, 1995: 67). Satisfacen tanto una necesidad vital como una función social, porque definen a los individuos y los enmarcan en colectivos diversos. Es necesario un análisis sociológico de la dieta que permita abordar este proceso, que incluye tanto las condiciones de existencia en una coyuntura determinada como al individuo que actúa y reconstituye ese entramado (Giddens, 2015; 1997). Los alimentos consumidos, los procesos corporales y las prácticas sociales son parte de ese tejido que da importancia sociológica al estudio de la dieta (Warde, 2016). Los cambios en la alimentación de finales del siglo XX apelan a transformaciones sociales que incluyen tanto los procesos históricos como el ámbito biográfico, promoviendo nuevas formas de desigualdad donde los límites a la capacidad de acción y elección de la dieta se encuentran internalizados. Esta cuestión permite explicar por qué aún en períodos de grandes transformaciones, como los que experimentan las sociedades contemporáneas, los alimentos han mostrado una gran estabilidad (Goody, 1995).

El ambiente, el sistema productivo y los vínculos que un entramado social establece con otros –cercanos y lejanos– se combinan para determinar la oferta de alimentos cuyo impacto trasciende los aspectos nutricionales (Chen y Erikson, 2019). Aún las cocinas más tradicionales van a demandar vínculos que van más allá del contexto social de referencia, como sucede con la patata en Irlanda o del maíz y la mandioca en África (Goody, 1995). En estos consumos también influyen las prácticas culturales que abarcan

desde la preparación, el orden de los platos y los modales en la mesa. El vínculo social con los alimentos se convierte en un parámetro de referencia para comparar entre sociedades y períodos temporales distintos. Las transformaciones paralelas entre los cambios en la alimentación y los modales permiten reconocer cómo se concibe al ser humano y qué es considerado un alimento "bueno", "saludable", "deseable".

Los alimentos actúan como un eje articulador desde el cual se pueden medir las transformaciones, pero también como uno de los fundamentos del orden social que se origina con la Modernidad. Esta continuidad en las prácticas hace posible –entre otros factores– la reflexividad, así como el conocimiento del entorno que tienen los actores y que se convierte en "el carácter registrado del fluir corriente de una vida social" (Giddens, 2015: 40-41). La reflexividad se presenta como la forma en la que nos miramos a nosotros mismos y a la sociedad de la cual formamos parte, permitiendo una permanente transformación de las bases culturales y materiales de la modernidad. Al mismo tiempo, es un elemento clave en la constitución de sujetos que esperan cierto grado de reciprocidad entre sus pares y de parte de éstos. A partir de la reflexividad se puede identificar la articulación entre la oferta alimentaria y los actores que se sienten interpelados por ésta, ya que, al incorporar estos elementos a su dieta, terminan configurando su identidad.

Sin embargo, desde finales del siglo XX los lazos sociales con los alimentos comienzan a debilitarse y se consolida la figura de un comensal aislado (Fischler, 1995); es decir, un actor cuya capacidad de elección real encuentra fuertes limitaciones, que también se observa en sus capacidades reflexivas. Es así como el consumo de objetos (bienes y servicios) puede "crear condiciones, por un lado, para una genuina reflexividad para la individuación", estética, cognitiva, éticamente construida. Y, "por otro lado, puede producir no una individuación de sujetos reflexivos, sino una individuación en el sentido de la atomización de consumidores normalizados, en «nichos de mercado»" (Lash y Urry, 1998: 160).[1]

El vínculo con los alimentos da cuenta, tal vez como ninguna otra expresión, de los límites a los que está sometida la reflexividad. Además, las modificaciones en el consumo de alimentos van a reflejarse en el cuerpo de quienes los incorporan a su dieta. Surgen nuevas formas de hambre donde conviven la carencia con el exceso y se relacionan tanto con la "presentación social de la persona (cuerpo imagen) con las potencialidades de experiementar el mundo (cuerpo piel) y con las capacidades para desplazarse/hacer en el mundo social (cuerpo movimiento)" (Scribano, 2013: 102). Por estas razones, en el siglo XXI, los individuos en la mayoría de las sociedades pasan a administrar la abundancia de calorías, pero lo curioso es que lo realizan utilizando estrategias diseñadas para afrontar contextos de carencia de alimentos. Es necesario estudiar estas prácticas reflexivas como un insumo indispensable para abordar el pasaje de la desnutrición a la malnutrición por exceso como principal problema vinculado con los alimentos en el siglo XXI. No es sólo una cuestión de oferta de calorías, sino que el gusto, como experiencia personal de construcción social, permite explicar la ingesta elevada de calorías aún cuando se pone en juego la propia vida. Incorporar la reflexividad a un abordaje sociológico del vínculo con los alimentos permite recuperar las prácticas que influyen y fundamentan la composición de la dieta.

El gusto por lo dulce pareciera ser una continuidad que guía la composición de la dieta desde las transformaciones iniciadas con la Modernidad. Su rol como fuente de calorías ha cambiado a partir de estrategias reflexivas que involucran al sistema productivo y a las biografías. Así como la ingesta de azúcar se relaciona con las nuevas formas de alimentación del mundo urbano de la Revolución Industrial, hoy supone un

[1] Las comillas corresponden a los autores.

riesgo para la salud pública porque se la asocia con la epidemia de obesidad y la mayor cantidad de casos de diabetes tipo II en el mundo (WHO, 2015; Zheng *et al*., 2018; Stanhope, 2016; Basu *et al*., 2013; Castro, 2016; Te Morenga *et al*., 2013). El azúcar en el siglo XXI "está reemplazando a la grasa como el enemigo público número uno de las campañas de salud" (Throsby, 2018: 1). La forma que adquirió la producción de azúcar en ámbitos lejanos de las grandes metrópolis europeas hicieron posible que el límite a la capacidad reflexiva sea externo, distante. Se presenta como una estrategia que redujo el costo de un alimento de gran densidad calórica pero que se adapta muy bien a "las importantes transformaciones en la vida de las clases trabajadoras, los horarios laborales y las nuevas condiciones de vida" (Mintz, 1985: 181).

Esta "democratización del azúcar" tiende a coincidir y solaparse con la (supuesta) "democratización de la (auto)crítica social" (Beck, 1996: 220-222), que transforma(ría) a los comensales en consumidores (en apariencia) conscientes de sus valores alimentarios y las consecuencias (positivas y negativas) de sus prácticas. Al mismo tiempo puede identificarse un desenvolvimiento dialéctico entre un mayor conocimiento de las elecciones alimentarias y un fuerte desconocimiento de los procesos involucrados en su industrialización. Así, la alimentación "consciente" –"nutritiva", "balanceada", "saludable"– parece encontrar un límite o punto ciego en la generalización de prácticas escasamente reflexivas si no se toma en consideración la influencia de las relaciones de poder tanto en la conformación del gusto como en el acceso a los alimentos. Por otra parte, el gusto por lo dulce no se reduce sólo al azúcar, sino que, desde finales del siglo XIX, hay otras alternativas como los edulcorantes artificiales que también van a influir en nuestras elecciones alimentarias pero que no cuestionan la construcción sociopolítica de la supremacía de lo dulce y su cercanía con el disfrute (De la Peña, 2010).

2. El azúcar y la transformación del mundo

El ser humano está condicionado por un paladar que prefiere los alimentos dulces porque son interpretados como más "comestibles y nutritivos" (Cross y Proctor, 2014: 3). Una cuestión que se inscribe en la biología humana y que aseguró la supervivencia desde tiempos primitivos porque las plantas venenosas se asocian al gusto amargo (Fischler, 1995). La sacarosa, el nombre químico del azúcar, es uno de los tres disacáridos más comunes. Los otros dos son la maltosa vinculada al almidón y la lactosa que es el azúcar presente en los productos lácteos como la leche y el yogurt (Yudkin, [1972] 2016). La sacarosa es un carbohidrato que se extrae principalmente de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum L*) y de la remolacha azucarera. La caña de azúcar es originaria de Nueva Guinea, pero fue traída a América por Cristobal Colón en 1493 durante su segundo viaje (Mintz, 1985). Recién en 1516 comenzaron las exportaciones españolas a Europa, transformándose en un producto para la nobleza y los ingleses acaudalados alrededor de 1650. En los inicios del siglo XIX su consumo era todavía costoso, pero se extendió a un porcentaje amplio de la población, a tal punto que a inicios del siglo XX representaba "casi una quinta parte de las calorías de la dieta inglesa" (Mintz, 1985: 5-6).

Satisfacer el gusto por lo dulce conlleva una transformación que trasciende los parámetros de consumo. La dulzura va más allá del gusto y pareciera vincularse con "todo lo placentero de la vida: fragancias, recuerdos, momentos, sueños y amores" (Fischler, 1987: 141). Detrás de la consolidación de la supremacía del gusto por lo dulce es posible reconstruir "la huella que el azúcar ha dejado en la historia moderna que involucra gran cantidad de personas y recursos, derivando en una productiva combinación de factores sociales, económicos y políticos que redefinieron al mundo entero" (Mintz, 1985: 211). Su impacto incluye la esfera política, cultural, social y

ambiental, enmarcándose en las consecuencias del capitalismo mercantilista de los siglos XVI y XVII (De Castro, 2019: 5). Se generaron entonces importantes asimetrías en las relaciones geopolíticas entre los consumidores de las metrópolis centrales –que obtenían calorías a bajo costo– y los productores de las regiones periféricas que explotaban a su población y sus ecosistemas (Brown, 2008). Esta forma de producción, muchas veces con mano de obra esclava, han tenido desde el siglo XVI una "tremenda influencia en los sistemas alimentarios de todo mundo" (Holt-Giménez, 2017: 30). Las consecuencias sociales y ambientales de la producción azucarera parecieran quedar por fuera de una reflexividad moderna que comienza a imponerse en las metrópolis.

La consolidación del sistema industrial en las ciudades requiere de una producción de alimentos eficiente que permita el acceso a calorías de bajo costo en dietas que, por lo general, no llegaban en esos tiempos a los mínimos necesarios para el auto-sustento. El azúcar cumple con esta función y además facilita la conservación de los alimentos, que pasan a producirse con mayor frecuencia fuera del ámbito hogareño (Wallerstein, 1987). A partir de la oferta que se origina en la producción a gran escala de alimentos, se conforma un tipo específico de comensal, asociado al estilo de vida citadino que se consolida con la Revolución Industrial. Los bizcochos, que preceden a estas transformaciones, pueden ser considerados un ejemplo de cómo un alimento se adapta a las nuevas formas de vida a partir de cambios que involucran la producción, envasado y conservación mientras encuentra en las clases proletarias inglesas un público ávido por ellos. Se trata de un alimento de escala industrial que estuvo pensado originalmente para viajeros y soldados pero que comienza a formar parte de la vida en las ciudades industriales y está disponible tras largas horas de trabajo que llevan a desayunar más temprano o cenar más tarde, satisface el gusto por lo dulce con muy bajos requisitos de conservación y sin demandar cocción alguna (Goody, 1995).

Estos cambios en la producción y el consumo de alimentos se enmarcan en las grandes transformaciones propias de la Modernidad. De considerar dichas mutaciones desde la narrativa sociológica canónica, puede analizarse la antinomia tradición/modernidad mediante la contraposición histórica entre la *Gemeinschaft* y la *Gesellschaft*. Merecen considerarse dos observaciones. En las sociedades tradicionales, la reflexividad se encontró esencialmente supeditada a la interpretación sacralizada del pasado, los dogmas religiosos, la moral comunitaria y las regulaciones rituales. Material y simbólicamente, las relaciones sociales se supeditaban a "verdades formulares" y el "ritualismo" (Giddens, 2001: 132-133) que tendían a *fijar* temporal y espacialmente no solo los vínculos humanos, sino también la relación entre aquellos, los objetos y la naturaleza. La racionalización de la cultura "específica del occidente moderno" (*sensu* Weber) así como el "despertar de la conciencia individual" acaecido en las sociedades altamente diferenciadas (*sensu* Durkheim), contribuyeron a derrumbar progresivamente los fundamentos "prescriptivos" de las prácticas alimentarias; favoreciendo por contrapartida la institucionalización de pautas electivas o "adscriptivas" en la esfera de la producción y el consumo (*sensu* Parsons).

Con la modernidad, en cambio, la reflexión aparece "introducida en la *misma base del sistema* de reproducción,[2] de tal manera que pensamiento y acción son constantemente refractados el uno sobre el otro" (Giddens, 2015: 46).[3] Esta capacidad involucra *simultáneamente* en su desarrollo, por un lado, la examinación del y la intervención sobre el mundo material y cultural "externo", en el cual se registra

[2] En rigor, en lugar de "sistema" –término empleado en la cita sin precisión– podría subrayarse aquí que la reflexividad moderna es un atributo de la sociedad en su conjunto, de los "sistemas sociales" –en el sentido atribuido por Giddens– y los individuos.

[3] El énfasis pertenece a los autores.

información *sobre* (al tiempo que se "alteran" o transforman las) "estructuras" (entendidas como el conjunto de reglas y recursos en Giddens). Y, por otro lado, la autorreflexividad, resulta entendida como "la autocapacidad" de las organizaciones o individuos "de tomar la propia acción", incluyendo las motivaciones, la elección de los medios y las posibles consecuencias, "como un objeto analítico en el medio particular que implica su discurso sobre sí mismo" (Scribano, 2009: 28-9).[4] La reflexividad "es una «auto-confrontación»,[5] como cuando un sujeto se evalúa a sí mismo e intenta una explicación de sí mismo" (Beaumont *et al*., 2020: 9).

En una primera modernidad, las relaciones y prácticas tradiciones no solo no desaparecieron plenamente, sino que emergieron nuevas tradiciones (v. gr., los nacionalismos). Por otro lado, nuevas instituciones "sólidas", "estables", "duraderas", "arraigadas", etc.[6] Este atributo fue posible debido a la permanencia de ciertos límites o puntos ciegos de la (auto)observación establecidos en la base misma del nivel social e individual: la racionalidad formal e instrumental, la dominación científica y técnica de la naturaleza, el trabajo especializado ascético, el eurocentrismo y la hegemonía occidental (Giddens, 2001; Beck, 1996). El estudio institucionalizado o historizado de la reflexividad pretende explicar el desenvolvimiento crecientemente extendido y radicalizado de aquella en las sociedades modernas, desde sus inicios, en Europa occidental hacia inicios del siglo XVII hasta la actual etapa mundializada de la modernidad (Giddens, 2015). La reflexividad actúa como uno de los motores de la modernización y autorreflexión de la sociedad, así como un "observable" del tipo de sociedad predominante y/o etapa de la modernidad. Mientras tanto se identifican tres bloques histórico-sociales puros o ideales –sociedad tradicional, modernidad "simple", modernidad "reflexiva" (Lash, 2001)–, para cada una de ellos se señalan atributos y potencialidades reflexivos ("escasos", "parciales", "plenos", respectivamente).

La conformación de un mercado mundial de alimentos es la resultante de estos antecedentes anunciados y promueve una nueva geografía que trasciende las cercanías para articular los territorios a partir de estrategias globales de acumulación (Santos, 1999). Las relaciones de las metrópolis con las periferias en el otro extremo del mundo van a suponer prácticas reflexivas donde las consecuencias –negativas– de una forma de producir alimentos no es accesible para los consumidores. En este entramado, los límites a la reflexividad van a suponer un afuera, a pesar de ser un elemento indispensable para la consolidación del sujeto moderno y del capitalismo como sistema productivo. Es así como la producción de alimentos no solo restringe la oferta, sino que consolida un tipo de comensal que tiene un paladar con demandas específicas. El gusto por lo dulce es una parte importante de estas necesidades que pueden ser satisfechas a expensas de una menor explotación de la mano de obra y una importante simplificación de los ecosistemas, según las tecnologías disponibles en la Modernidad. Se trata de un conjunto de transformaciones que se inician en el período ilustrado y culmina hacia mediados del pasado siglo, cuando el proceso de individuación se articula con la

[4] Esta distinción clarificadora entre "reflexividad estructural" y "autorreflexividad" es tomada, con algunas modificaciones, de S. Lash (2001: 144).

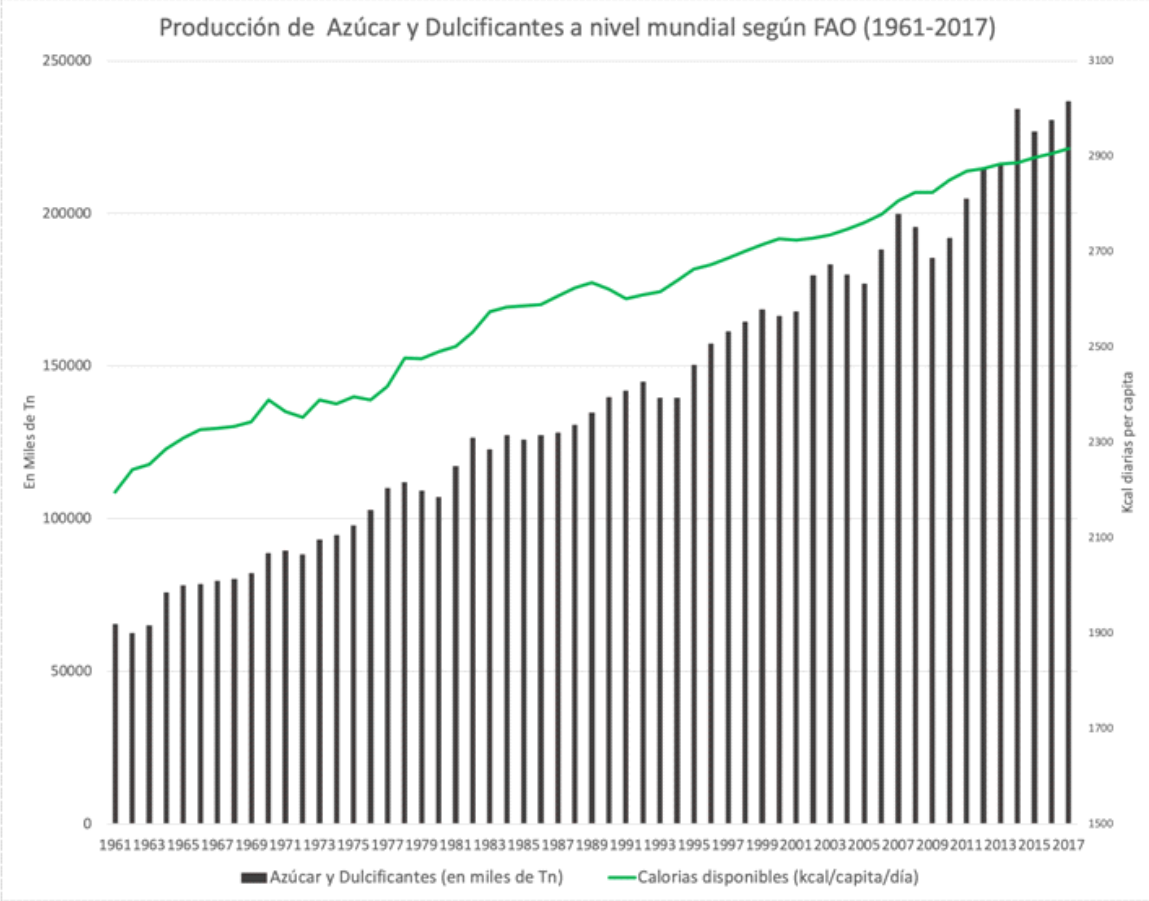
[5] Sobre la autoconfrontación como práctica (auto)reflexiva, véase Beck (1996: 212-213).

[6] Puede considerarse aquí el período maduro o último de la modernidad simple, la sociedad de masas o salarial del siglo XX (Castel, 2006: 355-380). En ella, la percepción y los usos del tiempo libre, los hábitos de esparcimiento, ocio, nutrición, etc. tendían a clasificar a los comensales en categorías socioeconómicas, culturales, generacionales y geográficas relativamente generales y estables. El consumo regía un sistema de relaciones entre las categorías sociales según el cual los objetos poseídos eran los "marcadores de las posiciones sociales, los indicadores de una clasificación. (…) Los individuos no jugaban allí su apariencia sino su identidad. A través de lo que consumían señalaban su lugar en el conjunto social" (Castel, 2006: 372).

asimilación de los individuos en grupos secundarios estables, duraderos, arraigados. Las valoraciones, percepciones y gustos individuales se correspondían en gran medida con la cultura y sentidos prácticos de los grupos de pertenencia.

Si entre 1960 y el año 2000 la población mundial se duplica, la cantidad de calorías per cápita disponibles crece a un ritmo más acelerado aún. El azúcar acompaña este crecimiento, pero también reduce signifivamente sus costos, según muestra el gráfico 1. A su vez, a partir de 1975, como parte de las políticas implementadas en Estados Unidos que financian la sobreproducción de maíz, se populariza el jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF) como endulzante. La caña de azúcar encuentra un competidor como el principal producto dulce del mundo que es visto por algunas perspectivas como "una droga de abuso masivo" (Lusting, 2017: 154-155). Una perspectiva que iguala el consumo de azúcar con el de la morfina o la heroína (Dufty, 1975; Yudkin, [1972] 2016) pero que ha encontrado fuertes cuestionamientos en otros trabajos científicos (Avena *et al*., 2008; Westwater *et al*., 2013; Ziauddeen *et al*., 2012; Tabubes, 2017).

Gráfico 1



Fuente: Elaboración propia en base a datos disponibles en FAO-STATS

Desde la Modernidad hay una progresiva democratización del gusto y el acceso a lo dulce que son posibles por la estabilidad de prácticas sociales que permiten la consolidación de las cadenas agroalimentarias que distancian a productores de consumidores. La reflexividad de este período pareciera no realizar cuestionamientos profundos a las consecuencias negativas en los ámbitos de producción ni cómo se modifican los cuerpos de quienes ingieren estos alimentos dulces. Sin embargo, la transformación del azúcar en una fuente importante de calorías para los sectores más

desfavorecidos comienza a marcar desigualdades nutricionales. Las calorías baratas que pone a disposición el azúcar no incluyen nutrientes de alto valor biológico, como es el caso de las proteínas. Un fenómeno que cobra importancia a fines del siglo XX cuando adquieren notoriedad nuevas formas de hambre mientras que los límites a la capacidad reflexiva del actor van a estar internalizados, al punto de poner en juego las identidades sociales existentes. Es así como en los países centrales hay un cambio de signo donde "los gordos son los pobres, y los delgados, los ricos" (Fischler, 1995: 333-334).

3. La promesa del "free lunch"

La preeminencia del gusto moderno por lo dulce, en detrimento de lo salado o lo ácido, no sólo responde a una necesidad biológica, sino que tiene un componente técnico importante. El azúcar también actúa como agente preservante, facilitando el transporte de los alimentos y ampliando la distancia geográfica entre productores y consumidores. Una característica que también es valiosa en el siglo XXI porque es utilizado para "impedir la cristalización de las comidas congeladas" (Cross y Proctor, 2014: 93). La contracara de estos beneficios son las enfermedades relacionadas con el alto consumo de productos azucarados como la diabetes, el hígado graso, la obesidad y las enfermedades dentales (Newes y Walton, 2016). En consonancia con el conocimiento de estos riesgos por parte de los consumidores, los endulzantes artificiales proponen mantener las características deseadas y eliminar las consecuencias negativas. Es la posibilidad de un "*free lunch*" donde se busca que la saciedad no tenga consecuencias futuras en el cuerpo individual (u orgánico), afirmando al mismo tiempo "el centro de gravitación" del comensal sobre el (auto-percibido) cuerpo subjetivo (Scribano, 2020).

La sacarina es el primer endulzante artificial desde finales del siglo XIX. Es presentado en sociedad en la Feria Mundial de Chicago de 1893 pero recién comenzará a producirse de forma comercial en 1901 por la compañía norteamericana Monsanto Chemical (De la Peña, 2010). A principios del siglo XX, el público en general no mostró mucho interés por el producto. Sin embargo, capta la atención de los fabricantes de bebidas gaseosas dulces (sodas) porque es casi tres veces más barato que el azúcar, demanda menos cantidad para obtener el mismo sabor dulce y se disuelve con facilidad en líquidos (De la Peña, 2010). Como su producción se realiza en condiciones de laboratorio no es afectado por los problemas sociales o las inestabilidades políticas que sufren los principales países productores de azúcar en ese período (Ritzer, 1996). Este límite externo la reflexividad moderna en las periferias –como es el caso de los países productores de azúcar y sus prácticas pre-modernas– puede evitarse con productos creados a partir de una síntesis artificial que se adapta mejor a un cálculo instrumental del tipo costo-beneficio.

Desde el punto de vista del consumidor el azúcar sigue siendo la primera opción al momento endulzar, aunque se ingieran sacarinas en las bebidas dulces sin saberlo. Es parte de la industrialización de los alimentos que impera a finales del siglo XIX y principios del XX donde pareciera no haber lugar para la incertidumbre que generan las variaciones en los bienes primarios tanto en su precio como en su disponibilidad. Se busca una estabilidad que intenta permear en la elección del consumidor y termina estandarizando el consumo. La reflexividad, además de ser una herramienta para promover una duda metódica, también permite reducir la incertidumbre como una forma de reforzar –y complejizar– el fundamento del orden social. Así puede explicarse cómo se establece un gusto estandarizado donde el sabor dulce tiene una supremacía que beneficia a la industria alimentaria pero también delinea la identidad de los consumidores.

La abundancia que vive la sociedad norteamericana a principios del siglo XX, como principal exponente de la industrialización de alimentos, se mantendrá constante hasta inicios de la Primera Guerra Mundial en donde el esfuerzo bélico es acompañado por el racionamiento de los componentes de la dieta (Veit, 2013). Una situación que también se experimenta en la década de 1940, cuando en el transcurso de la Segunda Guerra Mundial, el Estado norteamericano controla la producción y el consumo de azúcar. Con estas limitaciones, la sacarina que fuera resistida por los consumidores hogareños, comienza a ganar aceptación por no encontrarse dentro de los alimentos restringidos. Será recién en la década de 1950 y al calor del boom norteamericano de la segunda posguerra que se incrementarán significativamente el consumo tanto de sacarinas como de ciclamato, que hace su aparición a mediados del siglo XX (Wilson, 2008).

A diferencia de la sacarina, el ciclamato no tiene un dejo amargo en el paladar y puede cocinarse sin perder sus cualidades dulces. Al poder hornearse o hervirse se abre todo un mundo de nuevas aplicaciones que estaban vedadas para la sacarina. Su fabricante, Abott, lanza en 1952 un libro de recetas con el objetivo de promocionar el ciclamato y lo distribuye de forma gratuita en consultorios médicos, farmacias y nutricionistas (De la Peña, 2010). Es parte de una estrategia que convierte al libro de cocina en una tecnología para constituir potenciales consumidores expertos, pioneros en la utilización de este "adelanto" químico que permite endulzar evitando las consecuencias desfavorables. Es un avance en cómo la industrialización de los alimentos, y la industria química que genera los insumos para sustentarla, modifican la forma de cocinar. El ciclamato llega al consumidor con un nombre comercial distintivo: Sucaryl. Una estrategia comercial que lo distingue de la sacarina y que resulta en un importante incremento del consumo de endulzantes artificiales en Estados Unidos a mediados de la década de 1960. En 1969 se lo prohíbe por considerarla como una sustancia que promueve ciertos tipos de cáncer (De la Peña, 2010). De todos modos, su consumo sigue estando permitido en otros países.

La industria alimentaria promueve la satisfacción del gusto por lo dulce escindida de su alta densidad calórica. Es una perspectiva donde los alimentos pasan a medir su conveniencia a partir de la energía contenida, sin importar otro elemento de su composición ni la función social que cumple su producción y consumo. Es así como la caloría aparece como una medida de gran importancia para determinar los consumos. Un elemento que la termodinámica del siglo XIX utiliza para referirse a la cantidad de energía necesaria para incrementar un grado Celsius la temperatura de un kilogramo de agua. En 1880 se construye la primera "bomba calorímetra" que permite aplicar este principio a la cantidad de energía que contienen los distintos alimentos. En ese año el químico norteamericano Wilbur Atwater vincula la cantidad de calorías con los carbohidratos, las grasas y las proteínas, es decir, los macronutrientes de los alimentos. Un gramo de carbohidratos contiene 4 calorías, igual que sucede con la proteína, mientras que un gramo de grasa contiene 9 calorías (Scrinis, 2013). Como la grasa es el componente de los alimentos que tiene más calorías se aconseja reducir su consumo, que se compensa incrementando la ingesta de los otros macronutrientes (carbohidratos y proteínas). La producción de proteínas resulta en procesos que son más caros porque se buscan fuentes de origen animal como la cría de ganado o la industria láctea, por lo cual la industria alimentaria se decanta por el incremento en la oferta de carbohidratos.

La energía que proveen los alimentos al consumidor pareciera convertirse, desde mediados del siglo XX, en uno de los principales parámetros que guían la composición de la dieta. El cuerpo –individual, subjetivo y social– pareciera limitarse al procesamiento de energía, minizando sus otros roles y funciones (Scribano, 2020). En este sentido, se consolida una construcción "científica" que jerarquiza las propiedades

de los alimentos y la energía se impone sobre otros aspectos nutricionales. Estos conocimientos avalados por la "ciencia" van a permear en los parámetros que utilizan los consumidores para elegir un producto por sobre otro. Desde esta perspectiva los edulcorantes artificiales proponen no solo mantener el gusto por lo dulce sino también promover un incremento en su consumo sin preocuparse por las calorías. El consumo de edulcorantes puede ser interpretado como una temprana implementación de las estrategias reflexivas que van a caracterizar a la modernidad radicalizada de finales del siglo XX. En esta coyuntura el cuerpo "se ha convertido en expresión de elecciones y opciones" (Giddens, 1997: 16-17). Las prácticas de monitoreo reflexivo implementadas por los consumidores para fundamentar su elección –y construir su identidad– se encuentra con importantes limitaciones en la capacidad de acceder y procesar la información nutricional. Los límites a la reflexividad ya no son solo exteriores al individuo sino que comienzan a internalizarse.

La oferta de alimentos debe adaptarse, desde la industrialización que permite la producción a gran escala, a demandas que incluyen aspectos contradictorios como son el disfrute omnipresente de lo dulce y la restricción calórica (Warde, 1997). La publicidad que desde finales del siglo XIX permitía diferenciar a un producto alimentario de otros similares comienza a tener mayor impacto en la reflexividad de los consumidores para conformar su dieta. El punto de partida de estas prácticas puede encontrarse en el rápido éxito de las Grape Nuts en 1898, cuyo creador consigue "vender alimentos saludables a personas sanas" (Goody, 1995: 212). La supuesta neutralidad que ofrece la caloría, como unidad de medida universal, permite igualar a todas las cocinas y a los elementos socioculturales involucrados. Es un modo de internalizar normas sociales donde las relaciones de poder que las sutentan parecieran quedar ocultas. Los edulcorantes artificiales "resuelven" los problemas que generan estas pautas de consumos alimentarios universales que rompen los lazos sociales prexistentes entre productores y consumidores. Al incorporarlos a la dieta, se debilita la reflexividad porque pareciera no cuestionar la calidad de los alimentos industrializados ni su impacto en el cuerpo humano ni en el ambiente. Es un límite que se impone al monitoreo reflexivo de la acción propia del individuo de la modernidad radicalizada de finales del siglo XX, aún antes de que éste adquiera su forma arquetípica.

Los individuos de la modernidad radicalizada, o tardo-modernos, tienden a cultivar una mayor disposición hacia la exploración y experimentación activa de alimentos que ofrecen la industria alimentaria. Sin embargo, su capacidad reflexiva pareciera caracterizarase por la internalización de fuertes límites. Su rol como comensal moderno, en vínculo activo con los ámbitos de producción, pasa a reconfigurarse como consumidor. Es una actitud más pasiva en la composición de la dieta porque depende de una oferta en la que tiene menor capacidad de influir. Para delinear sus prácticas reflexivas entran en juego distintos tipos de saberes que proponen tanto la ruptura de reglas establecidas que llevan a rutinas ciegas, automatizadas, como la incorporación de culturas alimentarias que remiten a nuevas recetas, productos y técnicas culinarias. Es parte de las estrategias para consolidar una dieta "saludable" donde se controlan los riesgos, pero donde también existe un desconocimiento socialmente extendido de las formas de producción, las propiedades y los efectos que los productos industrializados producen en el cuerpo de los consumidores (Lash y Urry, 1998). Los individuos también establecen reglas, pautas, para salirse de esa alimentación deseable (McKenzie y Watts, 2020). El modo de romper las pautas también forma parte de la reflexividad.

Para la sociología de los alimentos, la teoría de la reflexividad "radicalizada" y "democratizada" es importante porque consolida una racionalidad que convierte a la dieta en una decisión personal, conscientemente diseñada y materializada. Paradójica y

simultáneamente, los vínculos sociales que nos relacionan con los alimentos, desde su producción al acto de comensalidad, parecieran estar ausentes. El edulcorante artificial profundiza esta búsqueda de la satisfacción por lo dulce iniciada con producción a gran escala de azúcar. El gozo hedonista se separa de sus consecuencias y se convierte en una solución "personalizada" por parte de la industria alimentaria a gran escala. Una lógica que también incluye, a partir de los años 70, al JMAF. Un elemento que resulta del procesamiento excesivo del maíz pero que no produce secreciones de insulina por lo que estimula a las células grasas. Como el comensal no se siente lleno, porque sus niveles de insulina se mantienen estables, promueve un excesivo consumo de alimentos (Cross y Proctor, 2014). A su vez, las políticas neoliberales de finales del siglo XX van a promover una idea de auto-cuidado que internaliza el control pero también hace lo propio con los límites a la reflexividad (Chen y Erikson, 2019).

Se genera un mercado ideal para el consumo de calorías sin tener en cuenta los nutrientes recibidos ni las porciones ingeridas. Por lo expuesto, la modernidad tardía también está atravesada por tensiones porque en su interior hay intereses contrapuestos. Mientras que la tasa de ganancia anual promedio de la industria farmaceútica es del 18%, la industria alimentaria obtiene una rentabilidad del 45% (Lusting, 2017). Estas ganancias se incrementan cuanto más se procesan los alimentos, es decir, cuanto mayor incidencia tiene la industria alimentaria en aquello que comemos. Estos alimentos con mayor índice de ganancia suelen ser los más económicos ya que entran en juego todas las herramientas de la industria alimentaria para reducir los costos. También se busca que estén disponibles en todo lugar, para incrementar su consumo, y están diseñados para enamorar al comensal (Boragnio y Mairano, 2020). En esta búsqueda de la satisfacción a bajo costo, los edulcorantes artificiales han logrado desplazar a las grasas tanto para la conservación como para dar saciedad al comensal. El caso de los edulcorantes artificiales forma parte de estos límites a la reflexividad, limitando la posibilidad de que el comensal pueda "votar con el tenedor" al elegir su dieta porque el consumo ya es una etapa donde las alternativas están seriamente limitadas.

4. La ¿elección? personal

En una coyuntura donde 500 empresas controlan el 70% del comercio mundial de alimentos, surgen dudas sobre la posibilidad de una elección estructurada en base a un cúmulo de información y conocimientos por parte del consumidor (Oxfam, 2013). Las prácticas reflexivas vinculadas a la nutrición, tanto en el capitalismo central como en el periférico, identifican ganadores y perdedores según las estrategias implementadas (Costa, 2004). Una sociología de los alimentos debe prestar especial atención a las capacidades reflexivas del agente porque constituye un vínculo entre las experiencias pasadas que delinean las producidas en el presente e influyen en las expectativas futuras. El recorrido como comensales/consumidores de alimentos va a delinear un paladar que prefiere ciertos gustos en detrimento de otros donde estos límites se hacen presentes. Es así como puede explicarse, en parte, el consumo de comida rápida y productos ultraprocesados que llevan a la malnutrición por exceso como una de las características que identifica al comer en el siglo XXI (Popkin *et al*., 2019).

Los consumidores reflexivos de finales del siglo XX tienden a desplazar progresivamente la preocupación por el acceso a los alimentos para enfocarse en su calidad y el impacto en el propio cuerpo.[7] Sin embargo la creciente asimetría entre

[7] Al vector racional-instrumental de la conveniencia (precio, disponibilidad, capacidad para cocinarlo) distintivo de la modernidad primera, se incorporan otros dos elementos, en tensión con aquél y entre sí: la identidad del consumidor (sus aspectos sociales, grupales y personales) y el sentido de la responsabilidad (la conciencia sobre los efectos deseados o no deseados de las prácticas alimenticias) (Belasco, 2008: 10).

productores/consumidores y quienes se encargan de vincular a ambos –las grandes empresas transnacionales de alimentos– imponen un límite al monitoreo reflexivo. Si bien los autores que, desde la teoría sociológica, teorizaron sobre la modernidad reflexiva no se detuvieron en sus límites es posible identificarlos a partir de la forma en que los consumidores abordan la composición de su dieta. En especial cuando la alimentación busca vincularse tanto como lo saludable y el equilibrio como ser un elemento para producir una (auto)imagen y percepción "bella", "delgada", "armónica" del cuerpo. A su vez, debe satisfacer un gusto al que se apela a partir de esquemas individualizados de percepción, apreciación y apropiación o consumo. En la reflexividad está presente, como un límite internalizado, el comensal aislado donde los lazos sociales se debilitan y lo acercan a un consumidor de una oferta estandarizada y predeterminada. Es parte de lo que Claude Fischler denomina una gastroanomia (Fischler, 1995) pero donde la industria alimentaria también intenta imponer significados en sus productos (Warde, 2016).

Durante el último tramo del siglo XX, se asiste a una profundización de la reflexividad. Su potencial transformador genera una crisis o desestabilización de las instituciones sociales de la modernidad, aquella que nació con la crítica ilustrada y racionalista a la tradición. Esta modernidad radicalizada es "la continuación de la modernidad [que] implica la propia crítica a la modernidad" (Costa, 2004: 78). En estas teorías de la modernidad reflexiva cobran importancia los *dobles* (Lash, 2001), *límites*[8] y/o *paradojas*[9]. Junto a la mayor información y el monitoreo consciente de los productos y las prácticas alimentarias, se evidencia un menor conocimiento y control de las formas de producción de las mercancías. Cómo, cuándo, dónde y qué alimentos consumir se resuelve con menor información o comprensión[10] de los procesos productivos, las propiedades y las consecuencias en el cuerpo. Se consolida un *doble reflexivo* donde no puede haber afinidad entre una subjetividad descentrada y hedonista (Bericat Alastuey, 2003) y las prácticas alimentarias que –fruto de sus límites– llevan a

[8] Según Costa (2004), el diagnóstico realizado por Beck plantea que las sociedades y las biografías contemporáneas deben explicarse a través de las paradojas desenvueltas por la individualización y la concientización de los riesgos asociados ineludiblemente asociados a las propias acciones. De tal modo, de considerar la esfera subjetiva, señala el sociólogo brasileño, "el individuo (…) vive en la paradoja de seguir dependiente materialmente de los condicionamientos sistémicos, en un contexto en el cual el núcleo simbólico de su existencia" está ahora localizado en "la experimentación de nuevas formas y estilos múltiples de vida facilitados por la sociedad que se destradicionaliza". A la ruptura de los lazos de pertenencia le siguen el imperativo de adaptación a "nuevas exigencias sistémicas: el ajuste a la lógica del mercado de trabajo, la dependencia de las oportunidades de consumo y la utilización de servicios (..) de educación y salud, etc." (Costa, 2004: 77). No obstante, estas exigencias o imperativos –lo mismo que las desigualdades y la pobreza estructural actual– tienden a ocultarse tras el velo ideológico del empoderamiento colectivo e individual y la democractización de la crítica (Beck, 1998).

[9] Mientras la categoría de "doble" (Lash, 2001) procura identificar las contradicciones o negaciones que se desarrollan a través de la propia modernización reflexiva, como ejemplifican los nuevos tradicionalismos, nacionalismos, fundamentalismos religiosos, etc. (Beck, 1998: 256-260). Por su parte, el concepto de límite tiene por finalidad indicar los espacios y/o estados no alcanzados (y que por razones estructurales tampoco podrían llegar a estarlo) por las bondades de la reflexividad. En efecto, ¿qué significa conceptos tales como alimentación "consciente" y "responsable" en los jóvenes pobres que habitan los asentamientos de las grandes urbes periféricas del capitalismo?

[10] Este límite es concordante con la observación de Lash y Urry (1998): el capitalismo tardo-moderno también intensificó durante las últimas tres o cuatro décadas la aplicación de reflexividad (y no sólo de flexibilidad) a la mercantilización de bienes y servicios. También la producción y comercialización de alimentos incorpora intensivamente conocimientos diversos –diseño, marketing, comunicación– e información permanentemente actualizada (v. gr., estudios de mercado, opiniones de los clientes consumidores). Precisamente, estos procesos intensivos en conocimientos, creatividad e información, "puede producir no una individuación de sujetos reflexivos, sino una individuación en el sentido de la atomización de consumidores normalizados, en «nichos de mercado»" (Lash y Urry, 1998: 160).

la irreflexidad. En consecuencia, el individuo utiliza como guía aquellos alimentos que generan placer, saciedad y atracón, es la forma característica de la comensalidad. Como contracara la alimentación saludable, nutritiva y equilibrada pasa a ser etiquetada como "aburrida", "insípida", "escasa" porque carecen del sabor que se espera encontrar en base a consumos precedentes. Los límites a la reflexividad también se encuentran en la conformación del paladar como un gusto social y culturalmente adquirido que constituye la identidad del comensal aislado del siglo XXI.

La necesidad por lo dulce coloniza el recuerdo de los consumos previos, que aún dentro de la sensación de aislamiento son sociales y culturalmente determinados. La comida tiene "importantes significados sociales y psicológicos que abarcan un gran número de fenómenos" (Warde, 1997: 22). No solo se separa sabor y nutrición, sino que hay un desdoblamiento temporal en las supuestas alternativas que propone la industria alimentaria porque los edulcorantes promueven un futuro sin consecuencias negativas del goce en el presente. La reflexividad va a permitir vincular la oferta con las herramientas que utilizan los actores para constituir una dieta con la que se identifican.

Este consumidor reflexivo termina siendo un comensal aislado, que es también una construcción de la industria alimentaria que impacta tanto en el vínculo social con los alimentos como en el cuerpo del sujeto. Esta transformación apela a la capacidad reflexiva del actor que encuentra límites ya internalizados. En los alimentos, consumo e identidad parecieran haberse escindido, aunque la composición de la dieta resulta más determinante que nunca cuando el exceso de peso se incrementa a medida que se reducen los ingresos. A su vez, el gusto tiene también un componente técnico porque las tecnologías influyeron en la disponibilidad de ciertos alimentos y en la forma de llegar al comensal. Por ejemplo, el enlatado como técnica de conservación va a permitir una mayor disponibilidad de carnes, frutas y verduras que, para asegurar su inocuidad y extender su vida útil, comienzan a utilizar –entre otros elementos– sodio y azúcar (Cross y Proctor, 2014).

Con la industrialización de los alimentos cambia la experiencia sensorial del comensal a pesar de que su capacidad sensitiva, determinada por factores evolutivos, se mantiene estable. Lo que se modifica es la oferta de alimentos disponibles y los ingredientes para elaborarlos. Aún dentro de aquellos que son diseñados por el hombre, como los edulcorantes artificiales, hay una evolución constante que suponen límites a la capacidad reflexiva para incorporarlos a la dieta. Por ejemplo, el NutraSweet que surge en la década de 1980 promete ser una evolución respecto de la sacarina y el ciclamato. Sin embargo, se desintegra a altas temparaturas, lo cual no lo hace apto para utilizarlo como elemento culinario (De la Peña, 2010). Es una desventaja que comparte con la sacarina –de finales del siglo XIX– pero que no se presenta como problemática a fines del siglo XX porque el comensal tiene una mayor dependencia de los alimentos elaborados y/o procesados.

Desde la óptica del consumidor, el cambio a NutraSweet es una estrategia reflexiva que permitiría efectivamente separar el sabor de las consecuencias negativas sobre el cuerpo. Es un modo de continuar la sensación de placer, y su definición, vinculada con los alimentos. Aún en casos de mayor predisposición genética, "la aparición de una enfermedad no es independiente del estilo de vida personal" (Lindeberg, 2010: 12). Más allá de los cambios en el consumo, por accesibilidad económica o por cuestiones culturales, los "requerimientos nutricionales son esencialmente los mismos en todo el mundo" (Lindeberg, 2010: 30). Es parte de la creciente estandarización de la dieta occidental que va a proponer la industria alimentaria a inicios del siglo XX. El fundamento son las cadenas de abastecimiento globales donde la marca comercial es el diferenciador que actúa como guía para el monitoreo reflexivo de la acción.

El comensal aislado y normalizado en nichos de mercado va a convertirse en un consumidor con opciones limitadas, aquellas que ofrecen las cadenas agroalimentarias y que agregan al comensal norteamericano 450 calorías diarias, entre 1965 y 2010, provenientes de bebidas (Wilson, 2019). Sin embargo, según los datos disponibles en FAO-STATS, el porcentaje de calorías que aporta el azúcar en la dieta a nivel mundial pareciera no haber variado de forma significativa, manteniéndose estable entre el 8 y 9%. El gusto por lo dulce, sean azúcares o edulcorantes artificiales, permite explicar gran parte estas transformaciones a partir de los parámetros de consumo que conforman el paladar del comensal. Además, el incremento de bebidas dulces es uno de los principales indicadores de la transición en las cadenas agroalimentarias que se inicia a finales del siglo XX a nivel mundial (Popkin y Ng, 2021). La Coca-Cola está presente en 208 de los 209 países del mundo, la excepción es Corea del Norte, y es una de las marcas más famosas del mundo porque al estar compuesta por azúcar y cafeína, va directamente al núcleo accumbes del encefálo (Lusting, 2017). Esta perspectiva tiende tanto a equiparar el consumo de azúcar con las adicciones a las drogas como a borrar las huellas sociales en uno y otro consumo, así como las identidades de los actores involucrados (Throsby, 2018). El caso japonés es esclarecedor en este sentido: da una gran importancia simbólica a los dulces, pero sin embargo es uno de los países donde solo un pequeño número de sus calorías provienen de estas fuentes (Holtzman, 2016).

Otro caso paradigmático de cómo la industria alimentaria consolida identidades son las acciones que algunos consumidores realizaron en Estados Unidos para oponerse a la prohibición de la sacarina a mediados de la década de 1970 (De la Peña, 2010). Una defensa de una supuesta libertad de consumo como de un gusto adquirido al que no se pretende renunciar. También puede ser entendido como un debilitamiento del sentido crítico y la capacidad transformadora de la reflexividad, que encuentra un límite en el propio sujeto que la lleva a cabo. Desde la perspectiva del consumidor, la sacarina se presenta como un "remedio" contra el azúcar, pero también evita propuestas que desafíen el gusto adquirido. El paladar del comensal, en consonancia con su dieta, actúa como el fundamento de las desigualdades nutricionales porque no se lo inserta dentro de un colectivo sino como una decisión personal propia de la modernidad radicalizada. En el caso de la sacarina, sus defensores ven que su capacidad de elección estaba siendo cuestionada cuando, en realidad, la oferta de la industria alimentaria es la que limita su elección. En síntesis, entre 1975 y 1984 el consumo de edulcorantes artificiales se incrementa en Estados Unidos un 150% (De la Peña, 2010).

Algo similar ocurre con el NutraSweet, como una alternativa para que el consumidor pueda satisfacer su necesidad por lo dulce. Este producto adquiere entonces multiples significados para los distintos actores involucrados y solo un abordaje reflexivo permite un estudio crítico que focalice en el gusto socialmente construído en donde lo dulce aparece como lo deseable, aquello que hay que satisfacer con urgencia porque termina involucrando los neurotransmisores opiaceos que incrementan la dopamina y reducen la leptina (la hormona vinculada con la saciedad) (Lusting, 2017). Es una coyuntura donde el comensal aislado pareciera estar desprovisto de elecciones reales sino logra un abordaje reflexivo de su vínculo con los alimentos. El vínculo con los alimentos pareciera dejar de ser una cuestión problemática y el paladar del consumidor se estandariza con una falsa sensación de elección. La capacidad reflexiva para un abordaje crítico que permita "votar con el tenedor" se reduce sustancialmente y ni el acceso a más información, como el etiquetado nutricional frontal de alimentos, consigue modificaciones sustantivas en el largo plazo de las pautas de consumo en el largo plazo. Lo que no se cuestiona es el gusto por lo dulce, el carácter sociopolítico que está detrás de la constitución del paladar.

5. Conclusiones

Los límites en la reflexividad del comensal dan cuenta de la influencia de las relaciones de poder imperantes en las cadenas agroalimentarias, incluidos los eslabones de la comunicación y el consumo. Un abordaje sociológico crítico del vínculo con los alimentos es fundamental para analizar las causas del crecimiento de la malnutrición en el siglo XXI. Son nuevas formas de hambre, que combinan la carencia con el exceso, y comparten ser "el límite más social de lo que hay de fisiológico en el comer" (Scribano, 2013b: 81). Son estos límites de la reflexividad los que llevan a cuestionar la factibilidad de una transformación en la lógica productiva imperante de la industria agroalimentaria porque se enfrentaría también con el fundamento del orden social del cual es parte. Una coyuntura que pareciera no problematizar el carácter social, político, económico y cultural de la constitución de un paladar que tiende a la estandarización en los consumos bajo una falsa sensación de diversidad que ya identificara Josué De Castro a mediados del siglo XX (De Castro, 2019).

El gusto por lo dulce se consolida como incuestionable y las soluciones ensayadas terminan enfocándose en las calorías para poder mantener –y hasta incrementar– el consumo. Al separar la calidad nutricional del sabor, los edulcorantes artificiales terminan promoviendo el sobre-consumo porque la hormona vinculada con la saciedad –la leptina– se vuelve menos eficiente para contrarrestar la dopamina que guía el deseo (De la Peña, 2010). Hay un estrecho vínculo entre el estómago y el cerebro, en donde "un estómago feliz da felicidad", que puede explicarse porque casi el 90% de la serotinina del cuerpo es utilizada por el aparato digestivo y solo el 1% se encuentra en el cerebro (Lusting, 2017). Más allá de una cuestión biológica, el deseo por lo dulce se explica por parámetros culturales, relaciones sociales y políticas en donde las distintas esferas involucradas en la conformación de la dieta transforman el ambiente, pero también al comensal, su cuerpo y los gustos que espera percibir.

Abordar las relaciones de poder desde el paladar permite reconocer que el gusto es también una construcción social influenciada por sistemas cada vez más globales y concentrados de producción, distribución y comercialización de alimentos. Esta cuestión se agrava cuando las alternativas parecieran ser inexistentes y la oferta interpela al consumidor a título personal. El primer paso de un abordaje sociológico crítico de los alimentos debe darse a partir de la reflexividad porque permite incorporar el rol social del comensal en las cadenas agroalimentarias. Ningún cambio es posible si no se tiene en cuenta la internalización de normas sociales y los límites –externos e internos– a la reflexividad que guían la composición de la dieta.

La democratización del gusto por lo dulce que se inicia con la modernidad también puede relacionarse con la democratización de la reflexividad crítica sobre la que advierte Beck. Sin embargo, es necesario destacar el carácter restrictivo de estas prácticas que, en muchos casos, solo pueden implementarlas de forma exitosa las clases medias profesionales o altas de las principales metrópolis globales. Los límites a la reflexividad muestran las asimetrías en las distintas voces involucradas en la composición de la dieta, no como una decisión aislada o parte de elementos que no tienen relación entre sí. Es una racionalidad donde el sistema productivo tiene supremacía sobre el propio comensal. Tal como sucede con lo dulce, el disfrute intenta separarse de cualquier consecuencia negativa tanto para el comensal como para el ambiente, pero los edulcorantes se presentan como una solución parcial que no cuestiona la raíz del problema: una oferta monótona. La reflexividad permite destacar la influencia de las relaciones de poder en la composición dietaria, donde el gusto termina fundamentando las desigualdades en el acceso e incorporación de nutrientes. La

reflexividad debe reconocer sus límites para poder promover cambios de importancia que vuelvan a socializar el vínculo con los alimentos y así proponer alternativas que involucren lógicas productivas –como las tradicionales revisitadas– que permitan un monitoreo verdaderamente reflexivo, transformador de la propia acción. Es un desafío que involucra a todos los participantes de las cadenas agroalimentarias y, en especial, a los comensales como actores sociales.

6. Bibliografía

Avena, N., P. Rada, P. y B. Hoebel (2008). "Evidence for sugar addiction: behavioral and neurchemical effects of intermittent excess sugar intake". *Neuroscience and Biobehavioral Reviews*, 32, 1, 20-39.

Basu, S., P., N. Yoffe, N. Hills, y R. H. Lustig (2013). "The Relationship of Sugar to Population-level Diabetes Prevalence: An Econometric Analysis of Repeated Cross-sectional Data." *PloS One* 8 (2): e57873.

Beaumont, J., K. Edery E. Mendieta, E. (2020). "Reflexive secularization? Concepts, processes and antagonisms of postsecularity". *European Journal of Social Theory*, 23(3), 291-309.

Beck, U. (1996). "Teoría de la sociedad del riesgo" y "Teoría de la modernización reflexiva". En: *Las consecuencias perversas de la modernidad*. Compilación a cargo de Josetxo Beriain. Barcelona, Anthropos (201-222; 223-265).

Beck, U., A. Giddens y S. Lash (2001 [1994]). *Modernización reflexiva. Política, tradición y estética en el orden social moderno*. Madrid, Alianza.

Belasco, W. (2008). *Food: The Key Concepts*. Oxford-New York, Berg Publishers.

Bericat Alastuey, E. (2003). "Fragmentos de la realidad social postmoderna". *Revista Española de Investigaciones Sociológicas*, 102, 9-46.

Boragnio, A. y M.V. Mairano (2020). "(Re)Pensando el consumo de alimentos, un análisis a partir de las ventas en supermercados en Argentina" en Dettano, Andrea (comp). *Topografías del consumo*. CABA: Estudios Sociológicos Editora.

Brown, V. (2008). "Eating the Dead: Consumption and Regeneration in the History of Sugar". *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 16:2, 117-126.

Castel, R. (2006 [1994]). *La metamorfosis de la cuestión social. Una crónica del salariado*. Buenos Aires. Paidós.

Castro, V. (2016). "Pure, White and Deadly... Expensive: A Bitter Sweetness in Health Care Expenditure", *Health Economics*, 26:12, 1-23.

Chen, A. y G. Eriksson (2019). "The mythologization of protein: a Multimodal Critical Discourse Analysis of snacks packaging". *Food, Culture & Society*, 22:4, 423-445.

Costa, S. (2004). "Quase crítica. Insuficiências da sociologia da modernização reflexiva". *Tempo Social*. 16(2), 73-100.

Cross, G. y R. Proctor (2014). *Packaged pleasures. How tecnology & marketing revolutionized desire*. Chicago: The University of Chicago Press.

De la Peña, C. (2010). *Empty Pleasures. The story of artificial sweeteners from Saccharin to Splenda*. The University of North Carolina Press-Chapel Hill.

De Castro, J. (2016 [1955]). *Geopolítica del hambre. Ensayo sobre los problemas de la alimentación y la población del mundo*. Remedios de Escalada, De la UNLA.

Dufty, W. (1975). *Sugar Blues*. New York: Chilton Book, Co.

Fischler, C. (1987). "Is sugar really an opium of the people?". *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 2:1, 141-150.

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

Giddens, A. (2001 [1994]). “Vivir en una sociedad postradicional”. En *Modernización reflexiva. Política, tradición y estética en el orden social moderno*. Edición a cargo de Beck, U., Giddens, A. y Lash, S. Madrid, Alianza, 137-207.
Giddens, A. (1997 [1991]). *Modernidad e Identidad del Yo. El yo y la sociedad en la época contemporánea*. Barcelona, Península.
Giddens, A. (2015 [1990]). *Consecuencias de la modernidad*. Madrid, Alianza.
Giddens, A. (2001 [1994]). “Vivir en una sociedad postradicional”. Beck, U., A. Giddens y S. Lash. *Modernización reflexiva. Política, tradición y estética en el orden social moderno*. Madrid, Alianza.
Goody, J. (1995). *Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona, Gedisa Editorial.
Holt-Giménez, E. (2017). *El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida*. New York, Monthly Review Press-Food First Books.
Holtzman, J. (2016). “To Love Sugar One Does Not Have to Eat It”. *Gastronomica*, 16 (3): 44-55.
Korsmeyer, C.y D. Sutton (2011). “The Sensory Experience of Food”. *Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 14:4, 461-475.
Lash, S. y Urry, J. (1998). *Economías de signos y espacio. Sobre el capitalismo de la posorganización*. Buenos Aires, Amorrortu.
Lash, S. (2001 [1994]). “La reflexividad y sus dobles. Estructura, estética, comunidad”. Beck, U., A. Giddens y S. Lash. *Modernización reflexiva. Política, tradición y estética en el orden social moderno*. Madrid, Alianza.
Lindeberg, S. (2010). *Food and Western Disease. Health and Nutrition from an Evolutionary Perspective*. Reino Unido, Wiley-Black Ltd.
Lusting, R. (2017). The hacking of the American Mind. The Sciencie behind the Corporate takeover of our bodies and brains. New York, Avery.
McKenzie, J.S. y Watts, D. (2020). “Food ideals, food rules and the subjective construction of a healthy diet”. *Food and Foodways*, 29(1), 66-86.
Mintz, S. (1985). *Sweetness and power. The place of sugar in modern history*. Sabon, Penguin Books.
Nestlé, M. (2017). “Prologo”. En Holt-Giménez, E.: *El capitalismo también entra por la boca: comprendamos la economía política de nuestra comida*. New York, Monthly Review Press-Food First Books, 9-12.
Newens, K., Walton, y J. (2016). “A review of sugar consumption from nationally re-presentative dietary surveys across the world”. Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 29*(2), 225-240.
Oxfam (2013). *Iguales: Acabemos con la desigualdad extrema*. Informes y publicaciones, https://www.oxfam.org/es
Popkin, B.; C, Corvalan y L. Grummer-Strawn (2019). “Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality”. *The Lancet*, 395(10217), 65-74.
Popkin, B. y Ng SW (2021). “Sugar- sweetened beverage taxes: Lessons to date and the future of taxation”. *PLoS Med* 18(1): e1003412.
Ritzer, G. (1996 [1993]). *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona, Editorial Ariel.
Santos, M. (2000). *La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción*. Barcelona, Editorial Ariel.
Scrinis, G. (2013). *Nutritionism. The Science and politics of Dietary Advice*. New York, Columbia University Press.

Scribano, A. (2009). *Estudios sobre Teoría Social Contemporánea: Bhaskar, Bourdieu, Giddens, Habermas y Melucci*. Buenos Aires, Ediciones Ciccus.
Scribano, A. (2013a). "Sociología de los cuerpos/emociones". *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 10(4), 93-113.
Scribano, A. (2013b). "Con el sudor de tu frente: una sociología de los cuerpos/emociones en Marx desde la comida y el hambre". *Revista Horizontes Sociológicos*, AAS, Año 1, Número 2.
Scribano, A. (2020). "Consumo digital y Sensibilidades de plataforma: algunas pistas para su análisis" en Dettano, Andrea (comp) *Topografías del consumo*. CABA: Estudios Sociológicos Editora.
Stanhope, K. L. (2016). "Sugar Consumption, Metabolic Disease and Obesity: The State of the Controversy." *Critical Reviews in Clinical Laboratory Sciences* 53 (1): 52-67.
Te Morenga, L. A.; S. Mallard, S. y J. Mann. (2013). "Dietary sugars and body weight: Systematic review and meta-analyses of randomised controlled trials and cohort studies". *BMJ*, 346, e7492.
Throsby, K. (2018). "Giving up sugar and inequalities of abstinence". *Sociology of Health & Illness*, 40(6), 954-968.
Veit, H. (2013). *Modern Food; Moral Food. Self-Control, Science and the Rise of Modern American Eating in the Early Twentieth Century*. North Carolina, The University of North Carolina Press-Chapel Hill.
Wallerstein, I. (1987). "The world that sugar made". *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 2(1), 109-112.
Warde, A. (1997). *Consumption, food and taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture*. Londres, Sage Publications.
Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*. Cambridge, Polity Press.
Westwater, M., P. Fletcher y Ziauddeen, H. (2016). "Sugar addiction: the state of the science". *European Journal of Nutrition*, 55, Suppl 2, S55-69.
Wilson, B. (2008). *Swindled. The Dark History of Food Fraud, from poisoned candy to counterfeit coffe*. Princeton and Oxford, Princeton University Press.
Wilson, B. (2019). *The way we eat now. Strategies for eating in a world of change*. Londres, 4th Estate.
WHO, World Health Organization. (2015). "WHO Calls on Countries to Reduce Sugars Intake among Adults and Children", *WHO Press Release*, March 4. https://www.who.int/
Yudkin, J. (2016 [1972]). *Pure, White and Deadly. How Sugar is Killing Us and What We Can Do to Stop It*. London, Penguin Books.
Zheng, J., Q. Feng, Q. Zhang, T. Wang, y X. Xiao (2016). "Early Life Fructose Exposure and Its Implications for Long-term Cardiometabolic Health in Offspring", *Nutrients* 8 (11): 685.
Ziauddeen, H., I. Farooqi, I.y P. Fletcher (2012). "Obesity and the brain: how convincing is the addiction model?", *Nature Reviews: Neuroscience*, 13(4), 279-86.

* * *

Luis E. Blacha es Doctor en Ciencias Sociales (Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires), Magister en Ciencias Políticas (Instituto de Altos Estudios Sociales, Universidad Nacional de San Martín), Licenciado en Sociología (Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires). Investigador Adjunto en el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET, Argentina) y Docente Investigador concursado en la Universidad Nacional de Quilmes. Director del Proyecto "El poder de la dieta: una respuesta sociológica a las desigualdades nutricionales. El caso de la Súper Sopa en un contexto obesogénico". Miembro

del Programa I+D “Estudios Sociales en Ciencia, Tecnología, Innovación y Desarrollo”. Entre sus líneas de investigación están la sociología de los alimentos, las desigualdades nutricionales y el vínculo agronegocio-malnutrición desde una perspectiva interdisciplinar.

Emiliano Torterola es Licenciado en Sociología y Doctor en Ciencias Sociales (Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires). Magíster en Sociología de la Cultura y análisis cultural (Instituto de Altos Estudios Sociales, Universidad Nacional de San Martín). Es investigador del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano (INAPL-MINCULT) y del Instituto de Investigaciones Gino Germani (FSOC-UBA), en donde participa de proyectos de investigación abocados a la teoría sociológica clásica y contemporánea. Es también profesor de la asignatura Sociología Sistemática en la Carrera de Sociología (FSOC-UBA). Es autor de numerosos artículos sobre teoría sociológica y sociología de la cultura, y del libro *Individuo y profesión. El proceso de especialización en las teorías de la modernidad de Max Weber y Georg Simmel* (Prometeo, 2009).

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

Asistencia alimentaria y pasiones tristes: un legado intergeneracional en Argentina

Food assistance and sad passions: an intergenerational legacy in Argentina

María Victoria Sordini
Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales (INHUS/CONICET)
Universidad Naiconal de Mar del Plata, Argentina
mvsordini@hotmail.com.ar

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Sordini, M.V. (2021). "Asistencia alimentaria y pasiones tristes: un legado intergeneracional en Argentina". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 67-80,
http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/mvsordini.pdf

Resumen
Las políticas alimentarias focalizadas en la pobreza, asistenciales y masivas en su cobertura, han intervenido sobre la organización cotidiana de la alimentación de cuatro generaciones en Argentina. El objetivo de este trabajo es realizar una comparación intergeneracional sobre las continuidades y rupturas de las emociones asociadas a los modos de sociabilidad y vivencialidad que implican las intervenciones. El diseño del estudio es cualitativo. Se implementó el método biográfico en su modalidad historia de vida con la técnica entrevista en profundidad. Se entrevistó a personas que han sido titulares, destinatarias y/o receptoras de programas alimentarios en distintas etapas de su vida. Entre los principales resultados emergió el predominio de emociones como el miedo, la indignación, el enojo, la vergüenza y la desconfianza que obturan la acción y resultan eficientes a los procesos de dominación social.

Palabras clave
Emociones, programas alimentarios, políticas sociales, hambre.

Abstract
Food policies focused on poverty, assistance and massive coverage have intervened on the daily organization of food for four generations in Argentina. This paper aims to carry out an intergenerational comparison of the continuities and ruptures of the emotions associated with the modes of sociability and experience that the interventions

imply. This is a qualitative study. The biographical method was implemented in its life history modality with an in-depth interview. People who have been holders, recipients and / or recipients of food programs at different stages of their life were interviewed. The main results show that predominance of emotions such as fear, indignation, anger, shame and mistrust block the action and are efficient in the processes of social domination.

Keywords
Emotions, food programs, social policies, hunger.

1. Introducción

El estudio de las políticas sociales desde el prisma de la sociología del cuerpo y las emociones constituye el nodo analítico sobre las modalidades en las que el capitalismo garantiza su persistencia con altos índices de pobreza y condiciones de desigualdad. El problema alimentario protagoniza la agenda de las políticas sociales en Argentina desde la década de 1980 con sucesivas intervenciones asistenciales, focalizadas en la pobreza y masivas en su cobertura. La profundización de los contextos de desigualdad durante las últimas décadas (Gasparini *et al*., 2019) propicio una presencia permanente e ininterrumpida de programas de atención a la emergencia alimentaria (Sordini, 2016) que intervinieron sobre cuatro generaciones consecutivas de destinatarios/as, titulares y/o receptores/as de los mismos (Sordini, 2020).

El abordaje de la problemática alimentaria desde las políticas sociales retoma y define a la cuestión alimentaria, identifica sujetos destinatarios, habilita o deshabilita alimentos mediante sus tipos de prestación. De esta manera, los programas sociales configuran pautas de sociabilidad y modos de vivenciar la recepción los mismos que estructuran cuerpos y emociones en los/as agentes (De Sena, 2016; Cena, 2018). La perspectiva de la sociología del cuerpo/emociones en el análisis de las políticas sociales pretende aprehender el modo en que el mundo social es sentido por los/as agentes y cómo esas sensibilidades regulan sus prácticas y hace soportables los contextos de desigualdad (Dettano 2020). Siendo que cada contexto social, histórico y geográfico está marcado por dimensiones normativas, expresivas y políticas en relación a las emociones (Hochschild, 1975), el estudio sobre la regulación de las emociones cristaliza las coacciones del entramado social y permite estudiar la estructura social (Elias, 2016).

Cada contexto histórico-cultural provee de códigos para sentir y expresar las vivencias emocionales y afectivas de manera efectiva (Luna Zamora, 2007). Las normas indican la dirección y la duración de los sentimientos (Bericat, 2000), así como también el alcance y las modalidades de expresión. En este marco, se plantea el interrogante por las emociones que se estructuran en las biografías de personas que desde hace décadas persisten como población destinatarias de políticas alimentarias. El objetivo de este trabajo es comparar de manera intergeneracional las emociones asociadas a los modos de sociabilidad y vivencialidad que implican los programas alimentarios en sus titulares y/o destinatarios en el periodo 1983-2020 en el Partido de General Pueyrredon, provincia de Buenos Aires, Argentina.

La estrategia argumentativa se organiza en los siguientes apartados: a) se realiza una breve inmersión teórica al abordaje de las políticas sociales desde la sociología del cuerpo y las emociones; b) se detalla el abordaje metodológico; c) se analizan las emociones que se entraman en los procesos de socialización de programas alimentarios y las continuidades o rupturas que se presentan en las experiencias de las distintas generaciones; finalmente, e) en las consideraciones finales se define a las generaciones

de las pasiones tristes como las que vivencian contextos de hambre y socializan desde hace décadas en programas de asistencia alimentaria.

2. Políticas sociales y emociones

La política social está ligada de forma recursiva a la estructura social, en tanto surge de esta y configura los procesos de estructuración social (Esping Andersen, 2000) con la potencialidad de regular, modelar o reproducir las desigualdades (Adelantado *et al*., 2000). Las políticas sociales no solo definen a la cuestión social, sino que institucionalmente determinan la distribución y modalidades de asignación de los satisfactores que responderán a las necesidades (Max Neef *et al*., 1986). De esta manera configuran sociabilidades y hacen sociedad porque intervienen sobre las condiciones de producción y reproducción de la vida (Danani, 2004). Sin embargo, su intervención excede lo material porque manifiestan implicancias en los procesos de conformación de las subjetividades de los/as agentes y, junto con ello, la conformación de sus emociones, sensaciones, percepciones y estructuras de sensibilidad (Cena, 2014; De Sena, 2016).

Diversos estudios sociológicos abordaron a las políticas sociales desde las emociones para estudiar cómo en las reformas del estado de bienestar subyacen modos de valorar y juzgar a los ciudadanos (Tonkens *et al*., 2013); se abordó la dimensión cotidiana de los sentimientos morales de injusticia al analizar el sufrimiento y la miseria causados institucionalmente (Honneth, 2003); se analizó cómo la elaboración de sensibilidades a través de políticas sociales son parte de un doble proceso de colonialidad tanto a nivel global como personal (De Sena y Scribano, 2020); se abordaron las intersecciones entre políticas sociales, consumo y emociones en el marco de las lógicas de financiarizacion y endeudamiento (Chahbenderian, 2015; Dettano, 2018, 2020); entre otros trabajos.

La matriz analítica de la sociología de los cuerpos/emociones contribuye a pensar las conexiones entre las formas de los cuerpos y las gramáticas de la acción, que son parte de la dominación neo-colonial en los países de América Latina. En las corporalidades se manifiestan tres indicadores que señalan la dominación e indican el enclasamiento social. En primer lugar, la autopercepción de cómo veo que me ven los otros (cuerpo imagen), en segundo lugar, el proceso de cómo siento-naturalmente el mundo (cuerpo piel) y finalmente, las posibilidades de acción de los agentes (cuerpo movimiento) (Scribano, 2012).

Esta dialéctica se entrama con la distribución de las sensaciones en el capital corporal, es decir, con las condiciones de existencia alojadas en el cuerpo individuo, subjetivo y social. El cuerpo individuo es la construcción filogenética que indica los lugares y procesos físico-sociales por donde la percepción se conecta con el cuerpo subjetivo. Este último vincula a la auto-percepción del contexto en tanto espacio de anclaje de las experiencias de un "yo", siendo el cuerpo social la estructura social incorporada que organiza la vida vivida con los/as otros/as (Scribano, 2012).

Entonces, las relaciones sociales contienen un entramado de reglas que bordean y delimitan cuáles son las prácticas para ser aceptados en la sociedad, esas reglas implican sociabilidades posibles. Sin embargo, esas sociabilidades serán transitadas y experimentadas de un modo particular por cada persona, contorneando así los modos de vivencialidad que cada persona agencia. En el dinamismo entre la sociabilidad y la vivencialidad se constituyen las sensibilidades (aceptadas y aceptables) de una sociedad (Scribano, 2015). De esta manera, las superposiciones helicoidales entre cuerpo, imagen, piel y movimiento permite pensar sobre los sentidos que las personas le adjudican a las vivencias como sensibilidades elaboradas y aceptadas socialmente.

Las emociones cristalizan los modos de estar en el mundo porque se sienten en relación al entorno, son una forma de estar conscientes del mundo (Calhoun y Solomon

1996). En este sentido, Spinoza señala dos tipos de pasiones, las tristes o pasivas y las alegres o activas, y distingue diferencias entre los tipos de pasiones y las acciones (Deleuze, 2004). Las emociones pasivas (tristeza-odio) se originan en los contextos materiales externos, en cambio, las pasiones activas (amor-alegría) son el resultado de la propia naturaleza y de un sentido placentero de incremento en la actividad. "Todos los males de la vida, dice Spinoza, se deben a las emociones pasivas, que causan dolor y hacen bajar la vitalidad" (Calhoun y Solomon, 1996:81). Es decir, las emociones intervienen en la potencia de la acción. La disminución de esta potencia es negativa, nociva y se asocia a las pasiones tristes; el aumento de esa potencia es bueno, útil y se asocia a las pasiones alegres. Siguiendo a Deleuze (2004) es bueno lo que aumenta o favorece la potencia de acción y malo aquello que la impide; solo se conoce lo bueno y lo malo por el sentimiento de alegría o tristeza consciente. Entonces, "todo lo que supone tristeza sirve a la tiranía y a la opresión" (Deleuze, 2004: 68).

En este escenario, recuperar la mirada materialista de Spinoza profundiza el análisis de la trama de sensibilidades a partir de su visión sistemática del mundo en la cual, la sabiduría permite ver a través de las emociones con la razón (Calhoun y Solomon, 1996). Spinoza plantea una filosofía de vida en la que el entendimiento sobre las emociones está ligado a la potencialidad de acción que habita en los agentes: "en la mente no hay libre albedrío, pero la mente está determinada para que desee esto o aquello por una causa, que ha sido determinada por otra causa, y así sucesivamente hasta el infinito" (1996: 81). Por tanto, no tiene objeto el lamento por los infortunios y las desgracias que determinan a las trayectorias biográficas, pero sí cobra sentido comprenderlas y entenderlas con la razón.

En la cuarta parte de la *Ética*, Spinoza sostiene que "una pasión deja de serlo tan pronto nos formamos una idea clara y distinta" (citado en Jacobo, 2018: 50), por lo que la pasión, en tanto ignorancia, deja de serlo al alcanzar el conocimiento verdadero. La potencia de acción aparece en tanto potencia de conocimiento. Entonces, con la razón los agentes no solo se deshacen de la pasión sino también de la impotencia de actuar (Jacobo, 2018). Así, la libertad y la autonomía se alcanzan mediante el conocimiento y la razón.

> La Razón, en lugar de dejarnos a merced de los encuentros al azar, intenta unirnos con las cosas y los seres cuya relación se compone directamente con la nuestra. Por lo tanto, la Razón busca el bien soberano y lo útil propio, común a todos los hombres. Pero una vez que alcanza la posesión formal de nuestra potencia de acción (…) toma lugar al lenguaje de la pura potencia o virtud (Deleuze, 2004: 69).

De esta manera, a través del entendimiento se despliega un esfuerzo por cubrir aquella huella dolorosa y en rechazar o destruir el objeto que es su causa (Deleuze, 2004). Desde este marco conceptual se reflexionará sobre las intersecciones entre las emociones, la cuestión alimentaria y las energías disponibles para la acción con una perspectiva intergeneracional.

3. Metodología

El diseño del estudio es cualitativo porque permite una aproximación a las subjetividades y a las intersubjetividades desde la propia comprensión que cada persona tiene de la realidad social que experimenta (Denzin y Lincoln, 1994). De este modo, sus técnicas de indagación permiten captar el vínculo sobre el que se co-constituyen de modo dialéctico el cuerpo y las emociones (Scribano, 2014).

Se implementó el método biográfico (Bertaux, 1980; Sautu, 1999; Meccia, 2019) en su modalidad de historias de vida (Hankiss, 1981), porque permite recuperar las trayectorias de vida con la técnica de indagación entrevista en profundidad (Piovani, 2007). Mediante muestreo teórico y técnica bola de nieve se entrevistó a personas mayores de dieciocho años que han sido receptoras de Programas Alimentarios (PA) implementados en el periodo. La nominación "receptor/a de programa alimentario" incluye todos los momentos de su trayectoria de vida en los que recibió intervenciones alimentarias desempeñando diferentes roles en el hogar y en relación al programa (titular, destinatario/a).

Se realizaron seis historias de vida que corresponden a dos personas de cada grupo generacional: entre 18 y 30 años, entre 31 y 55 años y mayores de 56 años. Para seleccionar las seis historias de vida se realizó un muestreo previo de 45 entrevistas en profundidad a personas que hayan recibido programas alimentarios entre 1983 y 2018 en el PGP. La tarea de diversificar al máximo a los y las informantes está estrechamente vinculada a la representación que construí sobre el objeto/sujeto de estudio. La inmersión en el trabajo de campo, el avance en las sucesivas entrevistas y el análisis e interpretación durante todo el proceso permitieron construir el modelo de receptor/a de programas alimentarios para cada grupo etario a partir del cual seleccionar los casos para realizar las historias de vida en cada generación. En los principios de construcción del modelo es donde radica su valor explicativo (Bourdieu *et al*., 2008) sobre la red de relaciones sociales que representa cada generación receptora de programas alimentarios.

A partir de la observación de las biografías y los distintos roles que cada agente asume en relación a los programas, se definieron las edades de cada grupo etario. Por ejemplo, la segunda generación, entre 31 y 55 años, recuerda como parte de su infancia y adolescencia la caja Programa Alimentario Nacional (vigente entre 1984 y 1989) y años más tarde fue titular del Plan Mas Vida (1994-actualidad); en cambio, la tercera generación, entre 18 y 30, fue destinataria del Plan Mas vida en su infancia y en la actualidad, es titular del mismo programa destinado a sus hijos/as. Mientras la segunda generación relata su inserción en comedores comunitarios durante su juventud o desde que formó su familia, la tercera generación relata recuerdos de su infancia vinculados a los comedores comunitarios.

Para esta investigación se complementó el enfoque de análisis comprensivo, temático e interpretativo (Bertaux, 1980; Hankiss, 1981; Sautu, 1999). Al reconocer la saturación teórica (Glaser y Strauss, 1967) se procesó el análisis y la interpretación mediante el software Atlas-ti y de manera artesanal.

El trabajo de campo se realizó en el PGP entre 2015-2020. Con una población de 659.462 personas (DESD, 2016), el PGP registra los más altos índices de desocupación del país. Desde los años noventa ha presentado un deterioro significativo del mercado de trabajo con aumentos de la desocupación y subocupación (López *et al*., 2001; Actis di Pasquale, 2018).

En este artículo, así pues, se profundizaran algunos resultados de una investigación más amplia en la que se mapearon de manera exhaustiva los veintiocho programas alimentarios implementados en el Partido de General Pueyrredon (PGP), provincia de Buenos Aires, Argentina, en el periodo 1983-2020. A partir de allí, se analizaron las emociones tanto en técnicos y profesionales que los gestionaron como de las cuatro generaciones intervenidas por dichos programas (Sordini, 2020). A su vez, esta investigación forma parte de una construcción más amplia y colectiva que tiene lugar en el Grupo de Políticas Sociales y Emociones del Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos, en Argentina.

4. Tres generaciones adultas destinatarias de programas alimentarios: emociones y desplazamientos sociales

La trama de las experiencias que se anudan en los procesos de socialización y sociabilidad (Simmel, 2005), en torno a los programas alimentarios, implican emociones que que permiten el estudio de las estructuras sociales (Elías, 2016), que regulan la distribución de las energías disponibles en la sociedad (Scribano, 2012). La perspectiva intergeneracional testimonia sobre los procesos de aprehensión e (in)corporación de prácticas y esquemas de percepción en sectores sociales en los que la organización cotidiana de la vida es atravesada por la emergencia alimentaria. Los alcances que adquieren la acción y la disposición de los agentes se inscriben en las prácticas sociales cognitivo-afectivas que se han aprehendido como un legado intergeneracional. Estas prácticas constituyen a las políticas de las sensibilidades que guían los horizontes de la acción en relación a la organización de la vida cotidiana, las jerarquías de preferencias y valores y, la gestión del tiempo y del espacio (Scribano, 2017). Entonces, los procesos de socialización en torno a programas alimentarios mapean las posiciones, disposiciones y la agencia que los actores despliegan para disputar el conflicto del hambre, todos los días, desde hace más de treinta y cinco años.

La primera generación, mayor de 56 años, titularizó la recepción de la caja de alimentos del Programa Alimentario Nacional –vigente entre 1984 y 1989– y participó en la organización de la necesidad colectiva del comer mediante los comedores comunitarios de fines de los años ochenta hasta la actualidad. Además, las mujeres fueron pioneras como Trabajadoras Vecinales en el Plan Vida –vigente desde 1994–, uno de los programas con mayor trayectoria en la historia de los programas contemporáneos. Si bien las tareas de la trabajadora vecinal son voluntarias, todos los meses recibe la prestación como los/as destinatarios. Esto indica que en su hogar la prestación forma parte un ingreso estable desde hace más de dos décadas.

La segunda generación, durante su niñez, acompañaba a sus padres/madres o abuelos/as a retirar los bolsones de alimentos y almorzaban o cenaban en el comedor comunitario. En su adolescencia comenzaron a participar en la coordinación y gestión de los comedores comunitarios y a reemplazar a sus madres como titulares del Plan Vida, como si fuera una herencia del capital cultural familiar (*sensu* Bourdieu). En la vida adulta, además de titularizar programas como el Complemento Alimentario Familiar, acompañan a sus padres y madres a recibir la bolsa de alimentos del Pro-bienestar, dirigido a adultos mayores.

La tercera generación es receptora del programa Plan Más Vida en diferentes etapas de su biografía. Desde su gestación hasta los seis años fueron destinatarios directos y en la actualidad son titulares de este mismo programa que se dirige a sus hijos/as.

Cada recorrido biográfico, según la disponibilidad de nutrientes, puede desarrollar determinados desarrollos cognitivos y fuerza de trabajo para reproducir la vida. La persistencia de la asistencia alimentaria da cuenta de una distribución de las energías desigual, que requiere de su compensación en tanto cuestión social. Sin embargo, las prestaciones alimentarias estatales han sido permanentes y/o intermitentes en distintos momentos de las biografías estudiadas. Las políticas alimentarias se han hecho cuerpo, tanto por la relación directa entre los nutrientes que aportan y los cuerpos/emociones como por constituir una estrategia de diversificación de ingresos permanente en las trayectorias de vida, que se ha transmitido y aprehendido de manera intergeneracional. La pregunta sobre cuáles son las emociones que se estructuran en las biografías a partir de la intervención de las políticas alimentarias pretende reconocer los mecanismos mediante los cuales los cuerpos vivencian y soportan los contextos de precariedad y necesidad alimentaria.

4.1. Emociones asociadas al proceso de focalización de los programas alimentarios

La implementación de programas focalizados en poblaciones vulnerables, con necesidades básicas insatisfechas, aplica criterios de "exclusión" que configuran esquemas de percepción en las personas que aspiran el ingreso a los mismos. Gestionar el acceso a un programa alimentario implica cumplir trámites y requisitos que demuestren la condición de pobreza, de trabajo informal, de ingresos insuficientes. En esas prácticas, las personas que tramitan el acceso al programa ponen en juego la percepción del propio cuerpo individuo como construcción que señala los lugares y procesos biológicos y sociales auto-percibidos. Esa percepción, naturalizada en el cuerpo subjetivo, cristaliza el entorno social y da cuenta de cómo se percibe la mirada de los otros (Scribano, 2012). Los requisitos de focalización de los programas configuran esquemas de clasificación donde la auto-percepción sobre las condiciones de pobreza y necesidad ubica a los agentes en una trama de sensibilidades en la que aparece la vergüenza. Esta emoción se equipara a un sentimiento de inferioridad o humillación, debido a una mirada superior que denota relaciones de interdependencias atravesadas por la subordinación y el sometimiento (Elías, 2016; Vergara, 2009). Desde estas sensibilidades se organizan las experiencias del mundo social en las que las estructuras se incorporan al cuerpo social (Scribano, 2012) y desde allí se ordenan, seleccionan e interpretan las situaciones y acontecimientos (Luna Zamora, 2007). De esta manera, los parámetros de merecimiento, marcados en el diseño de los programas alimentarios, acompañan las trayectorias de las personas que socializan y comparten las estrategias de sobrevivencia alimentaria.

Entre las personas titulares, destinatarias y/o receptoras de programas alimentarios se entraman valoraciones en relación a las ventajas y desventajas que implican los requisitos de focalización de los mismos. En las tres generaciones aparecen relaciones en posición de alteridad en las que un "otro" no merece la prestación. En los contextos de vulnerabilidad quedar afuera del programa constituye una experiencia dolorosa, ofensiva y que causa un daño. En los escenarios de necesidad alimentaria el derroche o el "mal uso" de una prestación, o el otorgamiento del programa a "alguien que no lo merece", se vivencia con indignación. Esta emoción es atravesada por odio, rabia, resentimiento generado por algo que aconteció y le produjo daño a un tercero (Spinoza, 1996; Nussbaum, 2006). El "mal uso" de una prestación deslegitima el merecimiento del mismo y trae a la escena a un "otro" imaginario que posee los méritos (porque tiene peores condiciones de vida y mayores necesidades alimentarias) pero que no accedió al programa. La indignación se trata de una implicación afectiva en la que la impotencia de actuar se tensiona con fuerzas externas vinculadas a la implementación del programa, a la reglamentación de los requisitos de focalización o a la decisión de quienes lo implementan y/o supervisan.

Entonces, la inclusión o exclusión del programa se hace cuerpo en sus destinatarios porque configura el modo de auto-percibirse y percibir a los/as otros/as. Desde las modalidades de implementación territorial se instalan mecanismos de control que limitan el acceso y la permanencia a los programas: realizar los trámites, hacer la fila para retirar la prestación, cumplir horarios, realizar tareas comunitarias o contraprestaciones. En este aspecto se advirtió un quiebre generacional. Mientras en los relatos de la primera generación predominó la indignación como emoción asociada a la vivencialidad de los trámites de acceso, en las voces más jóvenes de la segunda generación y en la tercera aparece la vergüenza y el miedo a perder el programa.

La tercera generación vivencia la inseguridad y el riesgo de quedar fuera del programa. En este contexto, se despliegan estrategias intrafamiliares de cooperación

intergeneracional para ingresar y permanecer en múltiples programas que contribuyen a los ingresos del hogar. Estas acciones se desarrollan con un sentido práctico (Bourdieu, 1999) que señala cómo se debe actuar, cómo resolver de la mejor manera. Por ejemplo, en el marco de comedores comunitarios y escolares, la tercera generación (entre 18 y 30 años) transmite a sus hijos/as un saber vinculado a la inestabilidad de las prestaciones que requiere de estrategias para no perder la comida, para no perder el cupo del comedor: almorzar de manera itinerante en múltiples comedores, conocer los horarios del servicio de comedor, hacer la fila, ocupar la silla en el comedor escolar por más que ese día haya almorzado en el comedor comunitario, etc. (Sordini, 2020). Estas estrategias se transitan con miedo e incertidumbre. La amenaza se combate con las prácticas del saber hacer en torno a los requisitos de acceso, a conocer a las personas y/o oficinas que gestionan los trámites, a la compatibilidad multi-programa, a la bancarización, a la "estabilidad o inestabilidad" de las prestaciones, al contenido o monto de las prestaciones, a las restricciones que subyacen en el uso de cada una de ellas.

En la segunda generación algunas mujeres cumplieron la doble tarea de reparto de prestaciones y titulares de programas. Han aprehendido en sus trayectorias sobre las categorías de merecimiento y los niveles de indignación. Sus narraciones están cargadas de anécdotas sobre (in)merecimientos que se anuncian desde el dolor que causa la injusticia de no recibir "ayudas", de transitar la pobreza en "soledad" y, sobre todo, la dificultad para poner en palabras los motivos y razones de dicha exclusión. Aparece con fuerza en los relatos la inseguridad que genera la falta de conocimientos y certezas sobre el ingreso a un programa configurando tramas de sensibilidades en torno a la desconfianza. Retomando a Simmel (1986), la confianza se ubica en el intermedio entre el saber y la ignorancia; quien conoce con seguridad no necesita confiar y quien ignora no puede ni siquiera confiar.

> (...) no, yo tenia de [nombre 2da hija], tenia de [nombre 1er hijo]. Bueno después [nombre 1er hijo] cumplió los 6 años, me la sacaron. De [nombre 2da hija] tenia cuando me vine a vivir a Mar del Plata, me dieron de baja en Buenos Aires. Nunca más la pude hacer acá. Nunca más, y ahora una chica amiga mía, me dice, 'están haciendo el trámite de la tarjeta Plan más Vida, ¿Por qué no lo haces con [nombre 3er hijo]?' y con él, ya la había hecho cuando tenía un año el trámite, ahora tiene 3... pero no sé… que no se pudo hacer… no sé bien y yo soy una persona que va, va, va, va, hasta que… o sea… si la están dando y el Estado te brinda, yo voy a insistir hasta que la tenga, viste… (Mujer, 34 años).

Si bien la segunda generación es titular de programas desde hace veinte o quince años y posee la experiencia de complementar la alimentación del hogar, en diferentes periodos, con el mismo programa y bajo diferentes modalidades, vivencia las sociabilidades de acceso y permanencia con desconfianza, incertidumbre y miedo. Más allá de la vigencia permanente que el programa tiene desde 1994 y, más allá de la triple experiencia que se narra en la trayectoria de vida, los procesos de socialización y sociabilidad en torno al ingreso se vivencian en términos de inestabilidad.

4.2. Emociones asociadas al uso de las prestaciones de programas alimentarios

Las modalidades de prestación que cada programa ofrece para materializar sus objetivos marcan distintos modos de gestionar lo alimentario para las necesidades del hogar. En términos generales, para complementar la alimentación se implementan tres estrategias: la entrega de cajas, bolsones o módulos de alimentos secos, la entrega del

plato de comida elaborado y la entrega de tickets, vales o trasferencias monetarias para comprar alimentos en el mercado minorista. Además, se destacan las intervenciones que inciden sobre la infraestructura y el equipamiento para comedores, la promoción de la auto-producción de alimentos, talleres y capacitaciones.

Desde el siglo XXI, las prestaciones alimentarias viraron hacia la transferencia de ingresos monetarios alineándose a los cambios que presentan las políticas sociales desde fines de los años noventa mediante los Programas de Transferencias Condicionadas de Ingreso (PTCI) que se han ido visibilizando de modo masivo (De Sena, 2018; Dettano, 2020). Desde 2003 el Programa Nacional de Seguridad Alimentaria garantiza el complemento alimentario, entre otras prestaciones, mediante la tarjeta magnética para comprar alimentos con débito bancario; desde 2008 el programa provincial Plan Más Vida comienza a reemplazar la entrega directa de alimentos secos por la tarjeta magnética; el programa municipal Complemento Alimentario Familiar desde 2008 incorpora las transferencias monetarias y el programa nacional Tarjeta Alimentar comienza a implementarse desde fines de 2019. Mientras el programa municipal se dirige al grupo familiar los otros dos programas se dirigen a hogares con embarazadas y/o con niños/as hasta 6 años de edad. Desde 2021 la Tarjeta Alimentar amplia su cobertura a hogares con menores hasta 14 años de edad. De esta manera, es posible que múltiples tarjetas se complementen al interior de la organización del hogar.

La tercera generación inaugura su trayectoria como titulares de programas alimentarios de la mano de las transferencias de ingresos. Esta condición resalta en sus vivencias la trama se sensibilidades de incertidumbre, desconfianza y miedo. La falta de certeza sobre el día de cobro, los montos, los lugares habilitados, las (im)posibilidades de acumular dinero en la tarjeta, los productos que es posible comprar, las fechas especiales en las que la prestación es mayor, los aumentos correspondientes de acuerdo a la actualización del programa por la inflación, los trámites en caso de extravío o rotura configuran las proyecciones de gastos para la alimentación del hogar. Además, cada uno de estos saberes varía de acuerdo a la jurisdicción a la que pertenece el programa.

En este contexto, los peligros a los que se teme inciden directamente en el cuerpo, amenazan la duración y fiabilidad del orden social del que depende la seguridad de las estrategias, que constituyen a los ingresos del hogar y la posición de la persona en términos de inclusión/exclusión del programa. Como sostiene Bauman (2007), el miedo es el nombre que se le otorga a la incertidumbre en tanto ignorancia con respecto a la amenaza y a las posibilidades de acción para detenerla. Esto es, "la suposición de la vulnerabilidad frente a los peligros no depende tanto del volumen o la naturaleza de las amenazas reales corno de la ausencia de confianza en las defensas disponibles" (Bauman, 2007: 11). Esa falta de confianza se ha sedimentado en las sociabilidades tejidas intergeneracionalmente con sentidos y subjetividades que consolidan un imaginario colectivo a partir de la intervención estatal en el problema alimentario.

Las experiencias de la segunda y tercera generación en torno a las transferencias monetarias están marcadas por las maneras de significar y vivenciar el uso de las prestación en tanto ayuda (Scribano y De Sena, 2018; De Sena y Dettano, 2020). El carácter escaso, limitado e insuficiente de los montos de las prestaciones expone a las personas titulares a la escasez económica para seleccionar los productos a comprar en el mercado. Que la plata no alcance para comer genera ira, hartazgo, enojo. Esta última emoción se entrelaza y atenúa con el sentimiento de gratitud para significar a la prestación como una ayuda. Si bien resulta una ayuda insuficiente es necesaria para complementar los ingresos del hogar.

El objeto de la emoción siempre es un aspecto del objeto, en este caso, se trata del carácter limitado e insuficiente de la prestación. La ira y la rabia desbordan porque la

plata no alcanza para comer. En tanto las emociones son relacionales porque son causadas y dirigidas a los otros (Matthews, 1992), el enojo vinculado a que "la plata no alcanza para comer" se manifiesta con diversas complejidades, en distintas situaciones relacionadas a los múltiples actores que se interrelacionan en las esfera del bienestar (Estado, mercado, hogar, OSC) (Adelantado *et al*., 2000). Ello se debe a que "una persona no puede estar enojada si no está enojada porque alguien le ha hecho un daño" (Solomon, 1996: 324). Los daños asociados a la prestación se refieren al aumento de precios, a los lugares y productos (in)habilitados para comprar con tarjeta de débito, al extravío o perdida y las demoras burocráticas, las estrategias para comprar "fiado" con una tarjeta sin fondos, el bajo monto de la prestación, etc. Este malestar se reitera en la segunda y tercera generación de manera permanente.

5. Consideraciones finales: las generaciones de las pasiones tristes

El legado de tres generaciones propició vivencias en torno al hambre que se impregnaron en las biografías y en la construcción subjetiva de auto percepción, de la percepción de la mirada de los otros y la presentación social de esos cuerpos/emociones. El dolor social contiene a las (des)articulaciones entre cuerpo individual, subjetivo y social (Scribano, 2007). La perspectiva intergeneracional permitió observar biografías atravesadas por el sufrimiento que reconstruyen una imagen de sí mismas en la actualidad a partir de la rememoración de sus antecesores. Las tensiones entre la presentación social de su subjetividad actual, la autopercepción de su historia de vida y del legado de sus antepasados como constitutivo de su biografía esboza recorridos adversos, incómodos y dolorosos.

> Mis abuelos son de Buenos Aires, ellos vivían en Villa Soldati. Ellos pasaron muchas necesidades. Mi abuela… comía de la quema. La Quema era un basural muy grande en Buenos Aires, bueno, ellos iban todos los días ahí (Mujer, 34 años).

Las distancias entre las necesidades y los medios o entre las aspiraciones socialmente valoradas y las condiciones de posibilidad son fuentes de dolor social. "El estado variable pero permanente de *depreciación* del campo de oportunidades personales frente a lo que se estima y valora como éxito social constituye otra arista del dolor social" (Scribano, 2007: 122). El relato sobre los/as abuelos/as es uno de los pilares sobre los que se construye la narración de la propia trayectoria de vida con la técnica historia de vida. A partir de allí, se identificó el desplazamiento social intergeneracional que implicó la superación de los medios para paliar el hambre, algo así como un recorrido entre la quema y las transferencias monetarias de ingresos para el acceso a los alimentos. Dos extremos en los que aparece lo abyecto, la indignación, el miedo.

Las tramas de sensibilidades tejidas por las tres generaciones receptoras de programas alimentarios ilustran a las generaciones de las pasiones tristes (*sensu* Spinoza) convenientes a las estructuras de dominación, porque el dolor obtura las posibilidades de acción. Las historias de vida abordadas no solo fueron atravesadas por las condiciones de hambre, sino que dos de las seis biografías, de la primera y segunda generación respectivamente, no tuvieron la oportunidad de aprender a leer y a escribir. La expropiación de las energías biológicas implica la expropiación de energías sociales al condicionar las posibilidades de aprendizaje y el desarrollo cognitivo. No se puede pensar sin nutrientes. Con hambre las disposiciones al entendimiento y a la potencia de la acción se encuentran obturadas y junto a ello las posibilidades de desplazamiento social. En este contexto, se tiñen y opacan las posibilidades de trascender a las pasiones tristes mediante la razón para, de ese modo, potenciar la acción.

> Cuando, gracias al esfuerzo de la razón, las percepciones o ideas se vuelven adecuadas y los afectos, activos, es cuando conseguimos nosotros mismos ser causa de nuestros propios afectos y dueños de nuestras percepciones adecuadas, cuando nuestro cuerpo accede a la potencia de acción y nuestro espíritu a la potencia de comprensión, que es su modo de acción (Deleuze, 2004: 127).

Las tres generaciones han vivenciado la implementación de los programas mediante el control de las estrategias de focalización que, han intervenido como dispositivos de poder sobre la clasificación de niveles de pobreza y selección de los segmentos destinatarios de la intervención. En este esquema, no aplicar a los requisitos de acceso constituye al hambre como una coacción externa, como un ejercicio de violencia que configura emociones en torno al miedo (Elias, 2016). Las experiencias que generan sentimientos de inadecuación o humillación estimulan a la vergüenza (Giddens, 2000) y como tal, constituye un estado de angustia público porque se vincula a los acontecimientos del entorno social en los que el poder de control que ejercen los procesos de ingreso a un programa supervisa aspectos de la trayectoria de la persona, diseminando los límites entre lo público y lo privado. Siguiendo a Giddens "la vergüenza pasa a desempeñar un cometido tanto más importante en la personalidad adulta cuanto más internamente referencial llega a ser la identidad del yo" (2000: 196). En este sentido, la vergüenza incomoda a la trayectoria narrada que el/la agente realiza de sí mismo/a y vulnera las sensibilidades de confianza y seguridad al exponer su biografía desde la pobreza.

Para la segunda y tercera generación el futuro se presenta incierto. La multiplicidad de estrategias y de programas que deben compatibilizar para garantizar la comida de cada día configura los límites de la mirada y la proyección al futuro. La intermitencia que implica la compatibilidad de múltiples programas y la inseguridad, asociada a la permanencia en los mismos, complementa el escenario de inestabilidad de los trabajos informales (trabajos de medio tiempo, no registrados, changas, cooperativismo) y de estrategias de sobrevivencia (trabajo voluntario, trueque, salir a pedir a comida). En las trayectorias de vida estudiadas se observa que la mayor certeza radica en la inestabilidad que implica vivir en la pobreza. Vivir al día, combinar estrategias de sobrevivencia, estirar la olla y asistir de manera itinerante a diversos comedores ha constituido un habitus (*sensu* Bourdieu) en el que la segunda y la tercera generación aprehendieron a comer. De esta manera, el orden social se inscribe en los cuerpos (Bourdieu, 1999) y se transmite como un legado intergeneracional que implica prácticas naturalizadas que normatizan la organización cotidiana de la alimentación.

Estos espacios de socialización y vivencialidad se asocian a las emociones de las pasiones tristes (*sensu* Spinoza) como el miedo, la vergüenza, la indignación, el enojo, la desconfianza. Las emociones en tanto predisposición a la acción, es decir, en tanto prácticas (Solomon, 1996; Bericat, 2000) permiten comprender cómo se vivencia la estructura social en la que el hambre acecha desde hace décadas. Se trata de tres generaciones adultas que comparten como eje organizador de la vida cotidiana la emergencia alimentaria, conflicto en el que la falta y la carencia no se revierte. Los horizontes de acción se acotan a la necesidad inmediata, siempre inmediata y permanente, de llenar la olla, de comer lo posible. El miedo a perder el programa alimentario, el miedo a perder el cupo en el comedor es el miedo a no comer, a no tener energías para el mañana. Es el miedo al no futuro el que atraviesa a las generaciones de las pasiones tristes del siglo XXI.

6. Bibliografía

Actis Di Pasquale, E. (2018). *La distribución de ingresos y el mercado de trabajo de Mar del Plata. Un análisis preliminar para los años 2016 y 2017*. Universidad de General Sarmiento.

Adelantado, J., Noguera, J. y Rambla, X. (2000). "El Marco de Análisis: las relaciones complejas entre estructura social y políticas sociales". En Adelantado, J. (Comp.) *Cambios en el Estado de Bienestar. Políticas Sociales y Desigualdades en España* (pp. 23-62). Barcelona: Editorial Icaria.

Bauman, Z. (2007). *Miedo Líquido: la sociedad contemporánea y sus temores*. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica, S.A.

Bericat Alastuey, E. (2000). "La Sociología de la emoción y la emoción en la Sociología". *Papers*, 62, 145-176.

Bertaux, D. (1980). "El enfoque biográfico, su validez y sus potencialidades". *Revista Cahiers lnternationaux de Sociologie*, LXIX. París.

Bourdieu, P. (1999). *Meditaciones pascalianas*, Barcelona: Anagrama.

Bourdieu, P., Chamboredon, J., Y Passeron, J. (2008 [1973]). *El oficio de sociólogo.* Buenos Aires: Siglo XXI.

Calhoun, C. y Solomon, R. (1996). *¿Qué es una emoción? Lecturas clásicas de psicología filosófica*. México: Fondo de Cultura Económica.

Cena B., R. (2014). "Imagen Mundo y Régimen de sensibilidad. Un análisis a partir de las políticas sociales de atención a la pobreza implementadas en Argentina". *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 14(6), 81-93.

Cena, R. (2018). "Los tránsitos por la inestabilidad: hacia un abordaje de las política sociales desde las sensibilidades". En De Sena, A. *La intervención social en el siglo XXI: transferencias condicionadas en el orden global*. pp.231-252.

Chahbenderian, F. (2015). "La financiarización de los pobres en América Latina: Una aproximación desde las imágenes del mundo que crean los organismos multilaterales de crédito". En Sánchez Aguirre, R. (Comp.) *Sentidos y sensibilidades: exploraciones sociológicas sobre cuerpos-emociones*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.

Danani, C. (2004). El alfiler en la silla: sentidos, proyectos y alternativas en el debate de las políticas sociales y de la economía social. En Danani C, (Com.) Política Social y Economía Social: debates fundamentales. Buenos Aires: Altamira.

De Sena, A. (2016). "Políticas Sociales, emociones y cuerpos". *Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*, 15 (44), 173-185.

De Sena, A. (2018). (comp.) La intervención social en el inicio del siglo XXI: transferencias condicionadas en el orden global. Buenos Aires: Eseditora.

De Sena, A y Dettano, A (2020). "Atención a la pobreza y consumo: intervenciones del 'no alcanza'". En: Dettano, A. (comp.) *Topografías del consumo*. Buenos Aires: Eseditora (139-178).

De Sena, A. y Scribano, A. (2020). *Social Policies and Emotions: A Look from the Global South. In Social Policies and Emotions*. Palgrave Macmillan, Cham.

Deleuze, G. (2004). *Spinoza: filosofía práctica*. Buenos Aires: Fabula Tusquets Ed.

Denzin, N. y Lincoln, Y (1994). "Introduction", *Handbook of Qualitative Research*, Thousand Oaks: Sage Publications.

DESD (2016). "Proyecciones de población por Municipio provincia de Buenos Aires 2010-2025". Dpto. Estudios Sociales y Demográficos, Ministerio de Economía. http://www.estadistica.ec.gba.gov.ar/dpe/images/Proyecciones_x_municipio__2010-2025.pdf

Dettano, A. (2018). “Prácticas de consumo y emociones de las destinatarias de programas de transferencias condicionadas de ingreso en la ciudad de Buenos Aires”. *Revista Novos Rumos Sociológicos*, 5(8).

Dettano, A. (2020). “Las políticas sociales desde una sociología de las emociones: un estudio de las prácticas de consumo de sus destinatarias”. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 85, 129-147.

Elías, N. (2016 [1939]). *El proceso de la civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Fondo de cultura económica.

Esping Andersen, G. (2000). *Fundamentos sociales de las economías post-industriales*. Ariel. Barcelona.

Gasparini, L., Tornarolli, L. y Gluzmann, P. (2019). *El desafío de la pobreza en Argentina. Diagnóstico y perspectivas*. Buenos Aires: CEDLAS, CIPPEC, PNUD.

Glaser, B. y Strauss, A. (1967). *El desarrollo de la teoría fundada*. Chicago, EEUU: Aldine.

Giddens, A. (2000). *Modernidad e identidad del yo*, 3° Edición, Barcelona: Península.

Hankiss, A. (1981). “Ontologies of the self: on the mythological rearranging of one's life history”. En: Bertaux, D. Biography and Society. *The Life History Approach in the Social Sciences*. California: Sage Publications.

Hochschild, A. R. (1975). “The Sociology of Feeling and Emotion: Selected Possibilities”. En Millman , M.& Kanter, R. M. (Ed.). *Another Voice. Feminist persp ectives on social Life and Social Science* (pp. 280-307). Nueva York: Anchor Books,

Honneth, A (2003). “Redistribution as recognition: a response to Nancy Fraser”, en N. Fraserand A. Honneth, *Redistribution or Recognition? A Political-Philosophical Exchange*, London: Verso, pp. 110-60.

Jacobo, D. L. G. (2018). “Las pasiones tristes en la filosofía práctica de Baruch Spinoza”. *AGÓN. Revista de Filosofía Teórica y Práctica*, 1(1).

López, M. T., Lanari, M. E. y Alegre, P. (2001). “Pobreza y desigualdad en Mar del Plata”. *Ciudad y Región* (5), 55-66.

Luna Zamora, R. (2007). “Emociones y subjetividades. Continuidades y discontinuidades en los modelos culturales”. En Luna, R. y Scribano, A. (Comp.) *Contigo Aprendí… Estudios Sociales de las Emociones* (pp. 233-247). Universidad de Guadalajara. Córdoba.

Max-Neef M.; A. Elizalde y M. Hopenhayn. (1986). “Fundamentación”. En *Desarrollo a escala humana. Una opción para el futuro*. Santiago: Cepaur, Development Dialogue (pp. 34-49).

Matthews, H. F. (1992). “The directive forcé of morality tales in mexican community”. En Roy D’Andrade and Strauss, C. (ed.) *Human motives and cultural models*. Cambridge, University Press. Cambridge, New York. (pp. 127-162).

Meccia, E. (2019). (direc.). *Biografías y sociedad. Métodos y perspectivas*. Buenos aires: Eudeba.

Nussbaum, M. (2006). *El ocultamiento de lo humano. Repugnancia, vergüenza y ley*. Buenos Aires: Katz.

Piovani, J. (2007). “La entrevista en profundidad”. En Marradi, A., Archenti, N. y Piovani, J. *Metodología de las Ciencias Sociales*. Buenos Aires: Emecé Editores.

Sautu, R. (1999). *El método biográfico. La reconstrucción de la sociedad a partir de los testimonios de los actores*. Buenos Aires: Editorial Belgrano.

Scribano, A. (2014). “Interludio. Indagando sensibilidades: aproximaciones metodológicas desde la expresividad y la creatividad”, en Magallanes, G.; Gandia, C. y Vergara, G. (Comp.) *Expresividad, creatividad y disfrute*. Editorial Universitas. Córdoba. Argentina.

Scribano, A. (2012). "Sociología de los cuerpos/emociones". *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 4(10), 93-113.

Scribano, A. (2015). "Sociabilidades, vivencialidades y sensibilidades: aproximar, alejar, suprimir". *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 7(17) 4-8.

Scribano, A. (2007). "La Sociedad hecha callo: conflictividad, dolor social y regulación de las sensaciones". En Scribano (Comp.) *Mapeando Interiores. Cuerpo, Conflicto y Sensaciones*. CEA-UNC-Jorge Sarmiento Editor (pp. 118-142).

Scribano, A. (2017). "Amor y acción colectiva: una mirada desde las prácticas intersticiales en Argentina". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 74, 241-280.

Simmel, G. (1986). *Sociologia: estudios sobre las formas de socialización*. Madrid: Alianza

Scribano, A. y De Sena, A. (2018). "La ayuda como eje central de las políticas de la sensibilidad de las transferencias condicionadas de ingresos". En De Sena, A. (Comp.) *La Intervención Social en el inicio del Siglo XXI: Transferencias Condicionadas en el Orden Global* (pp. 253-283). Buenos Aires: ESEditora.

Simmel, G. (2005 [1917]). *Cuestiones fundamentales de sociología*. Barcelona: Gedissa.

Solomon, R. (1996). "Emociones y elección". En: Calhoun, C. y Solomon, R. (1996). *¿Qué es una emoción? Lecturas clásicas de psicología filosófica*. México: Fondo de Cultura Económica.

Sordini, M.V. (2016). "La cuestión alimentaria como cuestión social. Los programas alimentarios implementados entre 1983 y 2001 en Mar del Plata, Argentina". *Revista Azarbe. Revista internacional de trabajo social y bienestar* (5), 49-58.

Sordini, M.V. (2020). *Políticas alimentarias, Emociones y Sociedad. Tres generaciones receptoras de programas alimentarios en el Partido de General Pueyrredón entre 1983 y 2018*. Tesis de Doctorado. Universidad de Buenos Aires.

Spinoza, B. (1996). "Del origen y de la naturaleza de los afectos". En: Calhoun, C. y Solomon, R . *¿Qué es una emoción? Lecturas clásicas de psicología filosófica*. México: Fondo de Cultura Económica.

Tonkens, E, Grootegoed, E. y Duyvendak, J. (2013). "Welfare State Reform, Recognition and Emotional Labour". *Social Policy & Society* 12(3), 407-413.

Vergara, G. (2009). "Conflicto y emociones. Un retrato de la vergüenza en Simmel, Elías y Giddens como excusa para interpretar prácticas en contextos de expulsión", en Figari, C. y Scribano. (Comps), *Cuerpo (s), Subjetividad (es) y Conflicto (s). Hacia una sociología de los cuerpos y las emociones desde Latinoamérica*, (pp. 35-52). Buenos Aires: Ciccus-Clacso.

* * *

María Victoria Sordini es Doctora en Ciencias Sociales por la Universidad de Buenos Aires. Licenciada en Sociología por la Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMDP). Docente en Epidemiología crítica, social y comunitaria y en Prevención, Investigación-Acción en Salud en la Escuela Superior de Medicina (ESM) de la UNMDP. Becaria Posdoctoral del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICET). Integrante del Observatorio Alimentario Nutricional de la ESM. Integrante del Grupo de Estudios Marítimos y Sociales del Instituto de Humanidades y Ciencias Sociales (INHUS), Unidad Ejecutora CONICET, UNMDP. Integrante del Grupo de Estudios de Políticas Sociales y Emociones del Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos (CIES). Ha participado en congresos nacionales e internacionales y publicado artículos en revistas científicas y capítulos de libros sobre políticas sociales, el problema alimentario y la sociología de las emociones.

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

“Compro”, “llevo”, “elijo no comer”: prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas

“I buy”, “I carry”, “I choose not to eat”: eating practices, strategies and emotions of women workers in public offices

Aldana Boragnio
Instituto de Investigaciones Gino Germani
Universidad de Buenos Aires
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina
boragnio@gmail.com

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Boragnio, A. (2021). “'Compro', 'llevo', 'elijo no comer': prácticas alimentarias, estrategias y emociones de mujeres trabajadoras de oficinas públicas”. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 81-94, http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/boragnio2.pdf

Resumen
Las prácticas del comer que se dan durante el horario laboral conllevan una necesidad básica asociada a las capacidades cognitivas y energías disponibles para llevar adelante la tarea, a la vez que están en conexión directa con el tiempo, el dinero disponible, las condiciones laborales, la estructura edilicia y la actividad misma del puesto laboral. El objetivo del presente artículo es presentar los diferentes modos en que las trabajadoras de oficinas de la Administración Pública Nacional obtienen el almuerzo de forma cotidiana. Para ello expondremos los diversos modos de proveerse la comida y su relación con el espacio/tiempo de trabajo. A su vez, exponemos la práctica de no comer como forma cotidiana y aceptada de llevar adelante el horario de almuerzo. Concluimos el escrito exponiendo las prácticas alimentarias del comer cotidiano de oficina en relación con los procesos de reproducción de los cuerpos, las emociones y la fuerza de trabajo.

Palabras clave
Prácticas del comer, prácticas alimentarias, comensalidad, emociones, sociología de la alimentación.

Abstract
Eating practices that occur during working hours involve a basic need associated with the cognitive abilities and energy available to carry out the task, while being in direct connection with time, available money, working conditions, building structure and the activity of the job. The objective of this article is to present the different ways in which office workers of the National Public Administration obtain lunch on a daily. For this, we will expose the various ways of providing food and its relationship with the workspace/time. In turn, we expose the practice of not eating as a daily and accepted way of carrying out the lunch schedule. We conclude the writing by exposing the food practices of everyday office in relation to the processes of reproduction of bodies, emotions and the workforce.

Keywords
Eating practices, food practices, commensality, emotions, sociology of food.

1. Introducción: prácticas del comer en el trabajo

El comer es una necesidad orgánica, biológica y física que debe llevarse adelante con cierta regularidad para mantener el organismo en funcionamiento. En las sociedades modernas se espera que esta necesidad sea satisfecha cotidianamente, pero se invisibiliza que el acceso y la disponibilidad de alimentos se encuentran claramente diferenciados según el espacio mundial –y social– que se ocupe. En la actual fase de acumulación capitalista, los alimentos y el comer se organizan de modo desigual tomando diversas formas y constituyendo hambre, malnutrición y hambre oculta como consecuencias de la acción humana (De Castro, 1962).

La alimentación en el ámbito laboral se sumó al proceso de racionalización a partir del cual se busca la normalización como eje central para la eficacia. El fin último de este proceso es la eliminación de toda pérdida de tiempo (Ritzer, 1996), por lo cual, la alimentación en el horario de trabajo puede ser considerada como una "pérdida de tiempo" o un momento improductivo (Wanjek, 2005). Para los trabajadores, la alimentación durante el horario laboral conlleva una necesidad básica asociada a las capacidades cognitivas y energías disponibles a la vez que, al tiempo y al dinero disponible, a las condiciones laborales, a la estructura edilicia y a la actividad misma del puesto laboral (Ormazabal, 2008).

Pero, comer en el horario laboral no implica solo estos factores como determinantes, sino también las distintas maneras en que la biografía personal, los gustos, las elecciones y la comensalidad son puestos en práctica. De este modo, las estrategias de alimentación se ponen en juego junto a las relaciones y significados a través de los lugares sociales diferenciados. En este sentido, hablar de prácticas del comer en personas que comparten el ámbito de trabajo no es simplemente presentar diferentes dietas en relación al ingreso. Se trata de observar que la triada "nutrición/desnutrición/existencia constituye el anverso necesario de la triada abstinencia/despilfarro/consumo" (Scribano, 2016: 84) que no solo tendrá diferentes sentidos entre las distintas posiciones organizacionales, según cómo jueguen y se impliquen la distribución de nutrientes y la mercantilización de la experiencia de comer, sino que estará influenciada por experiencias pasadas que, dada su capacidad estructural, performan el futuro de la misma.

Así pues, reflexionar sobre las prácticas del comer que se dan durante el horario de trabajo se vuelve central no solo porque quienes trabajan cotidianamente permanecen

varias horas del día en sus lugares de trabajo, sino porque estas prácticas estarán ligadas directamente a la relación entre el gasto energético y la restauración de las energías necesarias para la tarea. A la vez, el ámbito laboral tiene características propias que se ponen en relación con la alimentación. No será lo mismo trabajar en una fábrica que en una pequeña empresa, en una oficina administrativa o en atención al público. Por ello, las estrategias llevadas a cabo dentro del ámbito laboral se establecen junto a las relaciones y significados a través de lugares sociales diferenciados condicionando tanto las prácticas alimentarias como la comensalidad, constituyéndose de este modo, prácticas del comer específicas.

Mientras la comensalidad se caracteriza por ser el modo de comer propio de los seres humanos –comer con otros, con normas y con reglas que instituyen como comida lo alimentario (Aguirre *et al*., 2015; Bom Kraemer y Gracia-Arnáiz, 2015)–, las prácticas alimentarias se centran en los procesos de obtención, preparación y consumo de los alimentos y se articulan directamente con las variables económicas y con las estrategias de gasto a nivel de los sujetos. Ambos conceptos se articulan en el "qué" del comer. Por ello, luego de conocer las características del comer en la oficina y de su comida, se vuelve necesario conocer las prácticas alimentarias cotidianas en el horario laboral, principalmente los modos de obtención del almuerzo como las estrategias que las mujeres ponen en práctica cotidianamente para darle respuesta a la necesidad de comer.

Los datos que presentamos en este artículo surgen de una investigación exploratoria, en la que describimos las prácticas del comer cotidianas de mujeres trabajadoras en el ámbito laboral de oficinas de la Administración Pública Nacional Argentina. La misma se llevó adelante a partir de una estrategia cualitativa. Para ello realizamos entrevistas en profundidad durante el periodo 2017-2018, a 24 mujeres empleadas de diferentes Organismos y oficinas de la Administración Pública Nacional, de entre 22 y 56 años y con una antigüedad laboral desde los 6 meses a los 23 años. Luego, conformamos 3 grupos específicos que nos permitieron agrupar las entrevistas: 1) "administrativas": mujeres que llevaban adelante puestos de trabajo administrativo, 2) "profesionales": mujeres con estudios universitarios completos y que trabajaban en puestos relacionados a su profesión, y 3) "jóvenes": menores de 30 años con puestos administrativos o profesionales, sin hijos y que vivían de modo independiente de sus padres.

En este artículo presentamos las diferentes prácticas alimentarias que llevan adelante las mujeres trabajadoras de oficinas públicas de la Administración Pública Nacional ubicada en la Ciudad de Buenos Aires en torno a las prácticas de obtención y consumo del almuerzo y los modos en cómo éstas se relacionan con el hambre y el no comer.

La estrategia de exposición será la siguiente: a) primero presentamos y desarrollamos los diferentes modos que llevan adelante las trabajadoras para proveerse la comida en el horario de almuerzo, b) luego nos centraremos en el no comer como modo de pasar el almuerzo en relación al tiempo/espacio, y c) concluiremos exponiendo las prácticas alimentarias del comer cotidiano de oficina como parte de los procesos de reproducción de los cuerpos, las emociones y la fuerza de trabajo.

2. Almorzar en la oficina: entre el qué y el cómo

A partir la investigación realizada pudimos conocer que las mujeres trabajadoras entrevistadas almuerzan principalmente ensaladas, sándwiches y tartas.[1] Pero, al centrarnos en la jornada laboral completa se suman como principales comestibles consumidos las galletitas, el mate y, esporádicamente, alguna fruta (Boragnio, 2020a).

[1] "Sándwich", también bocadillo, bocata o emparedado, dependiendo del pan con el que se elabore. En Argentina la tarta es una masa redonda, salada, rellena de diferentes variedades y cocida al horno.

Entre las razones del porqué de estas elecciones encontramos que la comida de oficina se organiza a partir de la búsqueda de comida "rápida, liviana y sin olor". Rápida, en relación al formato, al consumo; liviana, en función de su digestión, los nutrientes y la energía corporal y, sin olor, acorde a la política de los sentidos del comer en la oficina (Boragnio, 2020). Como consecuencia, las mujeres conforman un régimen del comer de oficina que se configura por el gusto de necesidad (Bourdieu, 1984) en torno a lo posible del espacio/tiempo de trabajo de la oficina pública, lo cual produce una comensalidad descartable y un régimen del comer "siempre igual" (Boragnio, 2018).

Luego de esta sintética presentación de resultados, a continuación, presentamos y desarrollamos los diferentes modos que llevan adelante las trabajadoras para proveerse la comida en el horario de almuerzo.

2.1. Comprar cerca del trabajo

Quienes compran el almuerzo en locales de venta de comida lo hacen en las inmediaciones de la oficina, en un máximo de dos cuadras a la redonda, mayormente siempre en los mismos lugares, lo cual se traduce en una dieta que se organiza en la no variedad de alimentos y en la repetición de comer siempre lo mismo (Boragnio, 2020, 2020a). Para intentar suplir esta no-variedad, casi todas las mujeres afirmaron que compraban o habían comprado en locales de venta de comida por peso –"los chinos", en palabras de las entrevistadas.

Los locales de venta de comida por peso se instalaron en el microcentro de la ciudad de Buenos Aires a mediados de 2010 y se expandieron rápidamente. Para comprender la expansión y continuidad de este negocio podemos observar las siguientes publicaciones en diarios nacionales:

- A fines de 2010 el diario *Clarín* publicó una nota en la cual desarrollaba esta "nueva tendencia entre los oficinistas", comentando que en julio de 2010 había abierto el primer local y en tres meses se habían instalado otros cuatro a solo un par de cuadras de distancia.[2]
- En abril de 2018, el diario de negocios *Ámbito* publicó una nota titulada "Boom de comida al peso: en 5 años se triplicaron los locales", en la cual informan que "mientras hace cinco años había solo unos 280 locales entre la Capital Federal y el Gran Buenos Aires, hoy ese número creció hasta alcanzar los 830". [3] Por otro lado, en noviembre del mismo año, *BAE Negocios* publica "La venta de comida al peso da batalla al menú ejecutivo y permite almorzar por $100".[4]

Los "chinos", como denominación, integra todos los locales de venta de comida por peso, los cuales, aunque son diferentes entre sí y algunos se publicitan como vegetarianos,[5] poseen similares características: cuentan con variedad de bandejas con comida preparada, verduras cortadas y listas para consumir, legumbres, semillas, gelatina y frutas y la comida se paga según el peso de lo que contengan las bandejas de plástico disponibles para el autoservicio.

[2]https://www.clarin.com/ciudades/Comida-peso-tendencia-instala-oficinistas_0_SkZMmWFpwQl.html
[3]https://www.ambito.com/edicion-impresa/boom-comida-al-peso-5-anos-se-triplicaron-los-locales-n4017953
[4]En noviembre de 2018, $100 equivalían a 2,70 dólares aproximadamente. https://www.baenegocios.com/negocios/La-venta-de-comida-al-peso-da-batalla-al-menu-ejecutivo-y-permite-almorzar-por-100-20181114-0079.html
[5]Los locales que venden comida vegetariana suelen ser de dueños taiwaneses, mientras los que venden algún tipo de carne suelen ser de dueños chinos (Grimson *et al*., 2016).

Para las mujeres entrevistadas estos locales presentan dos características claves: buenos precios y variedad. Los precios que se ofrecen en ellos se sitúan muy por debajo de los que ofertan los negocios tradicionales, como nos dice una entrevistada:

> "Acá por suerte hay gran variedad, el tema es que son los precios también, entonces vos decís: 'Me compro un yogurt', pero por el mismo precio que te cobran un yogurt, por ahí te podés hacer una mini ensaladita que no pese tanto y este tema de la venta por peso está funcionando, digamos para, que uno quiere algo de variedad, a mí por lo menos me funciona porque me tiene que salir costo/beneficio ¿viste? Costo/Beneficio me tiene que resultar porque si no yo hay veces que me enojo conmigo que digo: 'Esto lo hacía en casa, me salía $2', así que yo trato de pispear eso, entonces bueno nos vamos pasando el dato y estamos todos medio en esa onda" (3Prof, 36 años).

Comprar en estos locales resulta beneficioso, ya que la relación económica costo-beneficio es positiva, a la vez que pueden variar algo la comida sin el perjuicio de aumentar el gasto cotidiano. En este sentido, comprando en "los chinos" las trabajadoras consiguen las características que buscan en el almuerzo liviandad, rapidez y precio, las cuales posibilitan el comer en la oficina como "rápido, liviano y sin olor" (Boragnio, 2018, 2020, 2020a).

Si bien no indagamos de qué forma las mujeres entrevistadas se proveían el almuerzo antes de la existencia de estos locales de venta al peso, entendemos que su fuerte aceptación se debe a la sumatoria de varios ejes. El primero de ellos es que las mujeres trabajadoras estaban acostumbradas a comprar el almuerzo en las inmediaciones de la oficina ya que la tradición de locales para la venta de comida es una constante en la cotidianeidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Por otro lado, este formato, a la vez que amplió la posibilidad de comer ensalada en el microcentro –éste suele ser un plato costoso en donde "costo/beneficio" no se encuentran–, se presenta bajo la idea de comida "saludable" ya que la variedad de verduras disponibles es una de sus características.[6] Esto se une a un proceso de intensificación del cuidado del cuerpo a partir de la articulación de la actividad física con la alimentación que se forjó desde comienzo de la década del 80 y que, hace unos pocos años, se concentra en la alimentación como eje central de la prevención de enfermedades (Freidin y Bonetto, 2017; Díaz-Méndez y González-Álvarez, 2013).

Por último, la triada "bajo costo, rapidez, variedad" se ensambla perfectamente con la búsqueda de un almuerzo que se debe hacer todos los días, pero para el que no se tiene tiempo. La comida ya está lista, preparada, solo es elegir, pagar e irse, todo bajo el lema de que se puede comer variado y a bajo precio. De este modo, podemos comprender la aceptación y rápida expansión de este tipo de locales de venta de comida ya que permiten realizar una comida que no sea siempre igual y que tenga relación costo/beneficio; aunque solo sea "mini", un diminutivo de la misma y no pese lo suficiente como para saciar el hambre.

Al mismo tiempo, es necesario remarcar que, aunque estos locales se presentan como la posibilidad de variación en lo que se come, quienes compran comida allí se encuentran rápidamente con el hecho de comer "siempre lo mismo". La variedad que ofrecen estos negocios rápidamente se vuelve cansancio y saturación, ya sea porque todos los locales ofrecen más o menos la misma comida o por la repetición de ésta.

[6]Preguntarnos sobre la calidad nutricional de esas verduras excede a este escrito, pero no deja de ser interesante que la pregunta quede expuesta.

> "Estoy harta porque siempre estoy comiendo lo mismo. Siempre combino más o menos lo mismo, siempre termino comiendo (…) Pero, ya no tengo, ya me cansaron todos los sabores, digamos. Al chino hace rato que no voy porque ya esa hamburguesa que me gusta ya la última que comí, la repetía, pero estoy saturada de ese sabor, qué sé yo. Me cansé" (1Prof, 56 años).

Es llamativo que este cansancio de la comida también se da entre las mujeres que dijeron comprar en otro tipo de locales cercanos a la oficina.

> "¿Acá en la oficina? Sí, es re difícil porque ya después de tantos años siempre pedís en los mismos lugares, te cansas. A veces como sándwich porque no sé qué comer y a veces pedimos empanadas entre varios y no salimos de eso, digamos empanadas, sándwich o pollo con papas, lo más elaborado. Y a veces, hasta compro sándwich de miga y un yogurt y como eso, a veces me cae mal la comida, ésa es otra, entonces paso varios días comiendo yogurt o manzana" (6Adm, 43 años).

Las entrevistadas indican que la principal estrategia para elegir la comida se basa en el presupuesto y la consecuencia directa de que la elección de la comida sea organizada por los precios es que quienes compran en las inmediaciones de la oficina no varían la alimentación tanto como desean.

> "Pero hay veces que bueno terminas cayendo porque uno se satura de siempre lo mismo entonces buscas variedad y te matan, así que, si, no es lo mismo" (3Prof, 36 años).

La oferta de alimentos cercana a la oficina impide variar fácilmente las comidas sin acrecentar el gasto ya que, para variar la alimentación, comer otro tipo de platos, no repetir tantas veces los mismos o que éstos sean más saludables, no se dispone del dinero necesario. Por lo tanto, las entrevistadas terminan comprando lo mismo de todos los días ya que así se puede prever y controlar cuánto se gastará.

> "Pero sí, sí, me aburro, me aburro porque la variedad es, es siempre 5/6 posibilidades que se van agotando en la semana, más las ganas que uno tenga. Tal vez tengo ganas de comer algo, pero no tengo la posibilidad de ir y comprármelo entonces bueno, como otra cosa, pero si no es siempre lo mismo" (2Prof, 38 años).

La poca variedad se refuerza ante la repetición de comprar siempre en los mismos lugares como forma de asegurarse el monto del gasto, la ilusión de variedad y la confianza en lo que se come. Comiendo siempre lo mismo, los mismos sabores, la repetición cotidiana del almuerzo se hace sentir. Esta situación no solo satura el gusto, sino que las posibilidades de modificar y variar la alimentación son casi nulas, quedando ante las mismas posibilidades de las que intentan escapar.

2.2. Comprar en el trabajo

Entre las mujeres que compran el almuerzo están quienes compran comida a otras trabajadoras del edificio. Esta modalidad tiene como característica principal que se da entre mujeres que se conocen y mantienen esta relación comercial desde hace tiempo.

Las trabajadoras-cocineras del edificio trabajan en el organismo hace varios años y, actualmente, se desempeñan en puestos administrativos. Una de ellas nos comentó:

> "Hace como dos o tres años ya que cocino, al principio fue una locura, eran muchas viandas. Eran veinte, veinticinco viandas por día más las ensaladas

> de fruta y después tuve algunas experiencias negativas con respecto a los cobros entonces dije 'bueno, no me voy a volver loca', a preparar tantas viandas por día, y dejé. Y ahora calculale que serán diez viandas por día, como mucho, cuando traigo, porque si no tengo ganas de cocinar, no cocino ahora" (3Adm, 54 años).

La trabajadora-cocinera entrevistada nos contó que cocina en su casa, el día anterior y elige el menú en relación a los precios de las verduras que encuentre el fin de semana en el mercado. Sus clientas son compañeras y excompañeras de oficina o área de trabajo y vende allí "hace como dos o tres años".[7]

Aunque el bajo precio de las viandas podría ser el gran atractivo, una de las principales razones por las cuales las mujeres compran el almuerzo a otras trabajadoras es por la posibilidad de almorzar comida "casera" y tener una opción más variada.

> "Le compro a Leo porque hace comida casera, si tengo que ponerle un… y no me muevo para comprar" (1Prof, 56 años).

Según el diccionario de la Real Academia Española (RAE), *casero* hace referencia a lo "que se hace o cría en casa o pertenece a ella, a lo que se hace con medios rudimentarios o entre personas de confianza". En la alimentación, "lo casero" es considerado una cualidad positiva, ya que se relaciona tanto con la posibilidad de conocer el proceso de preparación como con lo saludable. En este caso, lo casero se traduce tanto en que efectivamente la comida está hecha en casa –de la trabajadora-cocinera– como a la confianza entre las personas. Así, "lo *casero* opera como una fuente de confianza para ejercer control sobre lo que comen" (Freidin, 2016: 523). De este modo, conocer a quien cocina, conocerla por fuera de la actividad culinaria, brinda una seguridad sobre lo que se va a comer que no es factible de conseguir de otro modo.

A pesar del bajo precio, la comodidad y la confianza en la comida no todas las trabajadoras compran la comida dentro del edificio ya que, además de un vínculo comercial, se pone en juego un vínculo de compañerismo y amistad. A la trabajadora-cocinera le compra la compañera-clienta. Los años de conocimiento permiten comenzar el vínculo comercial, a la vez que se mantiene por el lazo de compañerismo. En este sentido, para quienes compran a trabajadoras-cocineras no solo es beneficioso por la relación precio/variedad/confianza, sino que el vínculo comercial reproduce una relación en donde los gustos propios y el reconocimiento de la cocina son importantes.

> "Almuerzo todos los días. Antes solía traerme, pero ahora le compro a Silvia, que cocina, pero sí le doy importancia. (…) Mayormente le compro a Silvia, que ella hace unas vianditas y ella ya sabe. Al principio yo por ahí le dije que no quisiera tanto con hidratos de carbono porque quería bajar de peso porque con el embarazo subí como diez kilos. (…) Silvia es económico, rico y ella ya conoce mis gustos y mi porción y con ella me manejo bien" (1Adm, 43 años).

El vínculo comercial sostenido en la relación de compañerismo posee ventajas para cada trabajadora. Primero la trabajadora-clienta conoce a quien cocina, lo cual le brinda garantía de confianza sobre la comida, a la vez que le permite mantener el gasto diario sin sorpresas. Por otra parte, este gasto diario se ve compensado por el margen de modificación del menú cotidiano según los gustos propios ya que, la trabajadora-clienta, puede solicitarle a la trabajadora-cocinera modificaciones al menú, asegurándose variedad y un espacio de manejo sobre el "qué" del comer.

[7]Por conocimiento personal podemos dar cuenta que el tiempo es mayor, seis años como mínimo.

Quienes compran el almuerzo a trabajadoras que venden comida dentro del edificio, obtienen beneficios superiores al precio que pagan. Principalmente logran variedad en la comida, confianza en los procesos de elaboración de la misma y refuerzan la relación de compañerismo. Así, la relación comercial-alimenticia se constituye en el conocimiento mutuo y se reproduce y consolida en un ida y vuelta en donde las trabajadoras "ya saben" y "se manejan bien", sin "malas experiencias", sin inseguridades sobre lo que se come. A la vez, las entrevistadas que compran a otras trabajadoras-cocineras dijeron que almuerzan todos los días, pudiendo darle a la práctica de comer cotidianamente "la importancia" que consideran, porque también tienen organizado el modo de obtención.

2.3. Llevar desde casa

Llevarse la comida desde la casa es otro modo de proveerse del almuerzo que utilizan, principalmente, las mujeres jóvenes y quienes trabajan en puestos administrativos. Las explicaciones de por qué eligen esta modalidad varían entre asegurarse las condiciones de higiene de la preparación de la comida, el conocer los ingredientes, la poca variedad del gusto personal y el alto precio de comprar en el microcentro.

La mayoría de quienes llevan comida la preparan la noche anterior, pero entre ellas encontramos algunas diferencias. Las trabajadoras jóvenes son quienes más prevén el almuerzo, cocinan especialmente para el otro día y compran cerca de sus hogares yogurt, galletitas o barritas de cereal que consumirán en la oficina. Esta tarea de organización implica una actividad extra, pero gastar menos dinero o comer más "tranquilas" las impulsa a hacerlo.

> "Pero ahora últimamente me organizo como para cocinarme y llevarme todos los días. Y cuando sé que, no sé, tengo una audiencia temprano, trato de pasar por la oficina, dejo el tupper y me voy, o sea me tomo ese trabajo" (1Jov, 27 años).

Por su parte, las mujeres que llevan comida del hogar y viven en familia, no suelen cocinar especialmente para el otro día, sino que llevan lo que sobra de la cena.

> "Hay veces que ya en la cena voy pensando para el otro día entonces ya, bueno, me hago un poco más o hay veces que, así como te digo me hago una milanesa común y una de soja para el otro día, no sé, o estoy haciendo una tortilla de verduras y me hago arroz y... si sobra genial y si no bueno, me traigo algún arroz con algún cherry y bueno lo que sobre venga" (3Prof, 36 años)

La organización de la alimentación cotidiana es uno de los trabajos reproductivos principales, éste implica organización, planificación, producción, almacenamiento, transporte y se constituye ligado a lo doméstico, por lo cual se manifiesta a través de las reglas de la división sexual del trabajo (Gracia Arnaiz, 2014; Aguirre *et al*., 2015). Todas nuestras entrevistadas nos dijeron que son ellas quienes cocinan y se hacen cargo cotidianamente de la cena en sus hogares, pero las prácticas alimentarias puestas en función de la alimentación en horario laboral, es una carga de actividad y un "trabajo" extra para todas las entrevistadas.

Un eje importante que aparece en las mujeres que viven con pareja e hijos es que ellas dicen llevar a la oficina lo que "sobre". La pregunta es: ¿lo que sobre de qué? Lo que sobre de la cena. Algunas mujeres no preparan con anterioridad la comida y se llevan lo que sobra de la noche anterior, mientras que otras si lo hacen, pero ésta es consumida o es intercambiada ante el deseo de los más chicos de comer "la comida de

mamá". En estos casos la cuestión se transforma para preguntarse: ¿lo que sobra de quiénes? Lo que sobra de los otros.

> "(...) el día que mejor me parece es llevar mi comida, pero yo preparo: la cena para tres, la vianda para mi hija, mi marido almuerza en casa, el almuerzo de él; son cinco porciones. Y a veces la cena, como cocino lo que les gusta porque son bastante hincha los dos, mi hija y mi marido; entonces, este... no me queda, ya no me queda porque les gustó y comen dos porciones y digo y ya me mataron y estoy ahí aaaaa, y entonces le digo a mi marido, anda a comprarte comida al mediodía porque te comiste todo. Pero a veces sí queda, entonces sí me llevo, me llevo un tupper con, no sé, con lo que hay, capaz que quedaron unos fideítos y le tiro…" (5Adm, 48 años).

Como podemos observar, las mujeres organizan su necesidad de comer al servicio de la dinámica de alimentación del grupo familiar. En este sentido, las mujeres comen lo que "queda" de la comida familiar, lo que "sobre" de los otros.

Las prácticas alimentarias están conformadas por los procesos de obtención, preparación y consumo de los alimentos y se articulan directamente con las variables económicas y con las estrategias de gasto a nivel de los sujetos. Éstas son prácticas detentadas por un determinado grupo en un contexto histórico concreto y poseen un carácter dinámico, por lo tanto, son factibles de reajustarse en función del sistema sociocultural que le da sentido. En este sentido, las prácticas alimentarias en torno a la comida del almuerzo cotidiano de oficina son variables y flexibles. A partir de las respuestas de la entrevistadas pudimos conocer que varias mujeres, si bien compran el almuerzo cotidianamente, en algunas ocasiones llevan la comida desde sus casas. Ante los comentarios de deseo de que llevarse la comida desde el hogar sea una práctica más cotidiana, repreguntamos sobre las dificultades que conducen a no realizarlo frecuentemente y, entre ellas, la falta de tiempo es la explicación más recurrente.

Al tiempo dedicado al trabajo productivo es necesario sumarle el tiempo de viaje y el dedicado a las tareas domésticas, donde la compra de la comida, la planificación y preparación, junto al cuidado de los otros, lideran el listado de tareas cotidianas que son tiempo-intensivas (Gracia-Arnaiz, 1996). Las entrevistadas indicaron no tener tiempo porque los hijos son chicos, porque se organizan mal o simplemente que el tiempo no alcanza, pero entendemos que la falta de tiempo es una consecuencia directa de la doble jornada de trabajo. A esto se le debe sumar la perspectiva de género que nos permite comprender la diferente concepción del tiempo para las mujeres, la cual se configura a partir de una sensibilidad de falta, de modo que la falta de tiempo es la estructura principal del mismo (Yopo Díaz, 2015).

Las pocas veces que las mujeres que compran el almuerzo fuera de la oficina se llevan comida se suele deber a que tuvieron ayuda externa en su preparación, ya sea de la madre, la suegra o la empleada doméstica.

> "Cocino poco ahora con la nena, poco. Antes cocinaba. A mi esposo lo tengo ahí, pobre, renegando que se hace él (se ríe). Por eso a mi suegra la llamo una vez al mes y viene, se queda como una semana, nos cocina y meto todo en el freezer. Y a él lo salva porque nos hace muchas cosas. Y ya estoy. Por ahí le hago a la nena, eso sí, ¿viste?, (…) cuando mi suegra me hace y lleno el freezer, me suelo traer" (1Adm, 43 años).

> "Las últimas veces me vengo llevando lo que queda de las viandas de las nenas, pero, a propósito, se hace más. Todos los martes y miércoles se les

hace unas tartitas de atún y me hacen más a mí, la señora que cuida a mis hijas, y yo me llevo dos tartitas de atún" (2Prof, 38 años).

La alimentación, como práctica del cuidado, sigue siendo una actividad femenina, invisibilizada mediante arreglos domésticos que reproducen los roles de género. Las mujeres son quienes cargan con la tarea cotidiana de la alimentación doméstica (Aguirre *et al*., 2015; Boragnio y Sordini, 2019). Como podemos observar la responsabilidad de la alimentación del grupo familiar y la cocina cotidiana son tareas que continúan ancladas en una actividad femenina. Y, si se tiene la posibilidad de contar con ayuda para solucionar lo cotidiano del comer ésta es de parte de otras mujeres, de los lazos familiares-afectivos o laborales.

3. No comer como modo de pasar el almuerzo

Una vez conocidas las formas de obtención del almuerzo por parte de las trabajadoras es interesante centrarnos en un modo específico de pasar el almuerzo que emergió de las entrevistas: no comer.

Como indicamos con anterioridad, las características principales del comer en la oficina donde las trabajadoras entrevistadas no tienen tiempo estipulado de almuerzo ni espacio para llevar adelante estás prácticas producen prácticas del comer específicas de oficina que estarán en relación directa no solo al tipo de trabajo, del puesto laboral y la cantidad de trabajo del día sino también al espacio físico de la oficina, a los tiempos de organización de la jornada laboral y a las posibilidades de autonomía que se tenga en el trabajo cotidiano. Por lo tanto, la gestión del lugar/tiempo para comer se vuelve algo central para el almuerzo cotidiano y en la elección del qué comer (Boragnio, 2018, 2020, 2020a).

Si bien todas las trabajadoras entrevistadas comen dentro de la oficina, se pueden observar diferencias entre los lugares y el tiempo destinado al almuerzo, principalmente entre quienes ejercen puestos administrativos y el resto de las entrevistadas. Mientras las trabajadoras administrativas se ubican en oficinas más pequeñas y cerradas –lo cual les permite crear un espacio de almuerzo en ellas–, las trabajadoras jóvenes y profesionales llevan adelante sus almuerzos en el único espacio que poseen, sus escritorios, frente al ordenador.

> "Es esa incomodidad de estar en un ambiente de trabajo intentando comer, es lo que primero me genera (…) Y, hay gente que no come, por ejemplo, dentro de mi sector una de las chicas no come, toma líquido, qué se yo y no almuerza, pero a veces se complica por el tema este que hay que atender el teléfono, viene gente o sea hay veces que te ven con el plato y en vez de decir: 'vuelvo en 5 minutos', te dicen 'te hago una consulta?' Y vos ¡no sabes dónde meterte!..." (3Prof, 36 años).

Comer con los elementos de trabajo genera complicaciones a la hora de comer, ya que el momento del almuerzo es a la vez un momento de trabajo, no pudiéndose separar las actividades ni en el espacio ni en el tiempo. Las entrevistadas detallan la incomodidad que les genera no lograr adecuar el comer al espacio y tiempo de trabajo. Pero, a partir de sus testimonios entendemos que la incomodidad va más allá del momento de comer, la incomodidad también es parte del espacio de trabajo.

> "O sea, el espacio de comer me parece que se tendría que respetar, aunque sea media hora pero que se pueda poner todo en 'stand by' y que uno pueda dedicarse solamente a comer. Más que nada porque, ¿viste cuando uno dice: 'La comida me quedó acá'? (se señala la garganta), a mí me suele pasar,

> porque terminas de comer y ya te estas levantando, te mandaron a imprimir. La dinámica de comer y trabajar al mismo tiempo no me parece sana… pero bueno, es lo que hay" (2Prof, 38 años).

La no adecuación de la práctica se centra en el no lugar, no espacio, no tiempo. Así, el "no" estructura la práctica en la negación de lo apropiado, es decir, en la incomodidad, de modo que el almuerzo se configura como incómodo, rápido y muchas veces, inconcluso (Boragnio, 2020, 2020b).

En consecuencia, buscando el modo de evitar la incomodidad, el malestar y la indigestión que éstos producen, muchas veces las trabajadoras deciden no comer. Al respecto, una entrevistada nos dice:

> "Así que, de hecho, hay muchos días de la semana que elijo directamente no comer. Prefiero hacer un buen desayuno y por ahí comerme, no sé, un alfajor o una barrita, si estoy a dieta una barrita, pero no llevarme así el plato, la comida digamos en tupper o algo así, porque sé que es molesto y está bastante, me termina doliendo el estómago, no, no lo disfruto para nada" (2Jov, 27 años).

Como podemos observar, mientras que para algunas mujeres la comida cotidiana del trabajo es un trabajo extra, para otras el plato de comida cotidiana es la falta que, junto al malestar, son parte de la jornada laboral. De este modo, no comer aparece como una estrategia de acción ante la incomodidad, mientras que acostumbrarse al malestar sabiendo que "es lo que hay", aparece como lo único posible.

4. Conclusiones

Retomando lo presentado, observamos que las prácticas de alimentación cotidiana en el horario laboral son diversas en relación a los modos de obtención y consumo de la comida. Las mujeres ponen en práctica tres modelos que se repiten cotidianamente: comprar la comida en negocios de venta de comida, comprar la comida a trabajadoras-cocineras del organismo o llevar la comida desde el hogar.

El primero de ellos se caracteriza por ser llevado adelante por todas las trabajadoras, pero en mayor medida por las que ejercen puestos profesionales y las trabajadoras de áreas administrativas. Las posibilidades de variación en la comida se ven limitada tanto por el presupuesto como por la oferta de los locales de venta de comida y los platillos que éstos ofrecen. Como resultado, quienes compran su almuerzo en las inmediaciones de la oficina repiten tanto la comida como los lugares de compra, constituyendo a la alimentación cotidiana en un "siempre igual".

Quienes compran comida a trabajadoras-cocineras, se basan en la confianza mutua entre cocinera y cliente mediada por el conocimiento como compañeras de trabajo. Esta relación comercial no solo les permite tener una confianza sobre el proceso de preparación de la comida sino también logran tener cierto control sobre el menú. Así, esta relación comercial y de compañerismo comienza y se refuerza en base a la confianza mutua de saber que se va a comer lo que gusta, a un precio accesible y que se asegura el ingreso de la venta. A diferencia de comprar en locales de venta de comida, este modo de obtención del almuerzo se estructura en la relación conocimiento-confianza.

Las mujeres también se llevan comida desde los hogares. Esta modalidad se centra en la posibilidad de casi no gastar dinero y de la confianza en los modos de preparación, a la vez que se constituye como un trabajo extra que, en las mujeres con hijos, se estructura a partir de las diferencialidades de género en la responsabilidad y el tiempo

utilizado en función de llevar adelante las prácticas alimentarias del hogar y de la alimentación familiar. En este sentido, es necesario articular la alimentación cotidiana como una práctica de cuidado a partir de ciertas prácticas signadas por la sacrificialidad, donde las mujeres pasan a un segundo plano a partir de satisfacer a otros –hijos/as y pareja– (Boragnio y Dettano, 2019) y donde lo que queda y lo que sobra es lo que les corresponde.

En tanto las prácticas alimentarias son modalidades flexibles, las trabajadoras indicaron llevar adelante una modalidad u otra de modo alternado y sin conflicto, pero en base a dos ejes centrales: primero, las posibilidades económicas y, segundo, la ayuda de otras mujeres que les permitan, a partir de una red de sociabilidades distintas, solucionar la necesidad de proveerse de comida.

Por último, pudimos conocer que no comer aparece como la posibilidad de control sobre la relación tiempo/espacio que se configura a partir de la falta de ambos y de la incomodidad y malestar que esto genera.

Como podemos observar con lo expuesto, las prácticas alimentarias del comer en la oficina se constituyen como prácticas del comer específicas, cuyas estrategias se encuentran más en relación al presupuesto, al cuidado de los otros y a la abstinencia, que a la reproducción de las energías corporales como trabajadoras. Mientras que sus emociones se estructuran desde la confianza, la incomodidad y el malestar.

En la fase actual del capitalismo –cuyas características principales son la escala planetaria, la represión, la extracción, la expropiación del plus de energías producidas por los seres humanos (Scribano, 2011)–, la apropiación desigual de energía y de nutrientes afecta a las energías corporales. En este sentido, la energía no es expropiada solo en tanto plusvalía, sino que los cuerpos constituyen los nodos claves para la reproducción del sistema, de modo que cada cuerpo se configura como un punto de expropiación que le permite al régimen de acumulación su reproducción y su metamorfosis.

En este sentido, centrarnos en las prácticas del comer de mujeres trabajadoras de la Administración Pública Nacional, no solo nos permite poner el eje en las prácticas alimentarias y en las relaciones que se configuran en los espacios de oficina públicas, sino que permite analizar y reflexionar en torno a la reproducción de la fuerza de trabajo, lo cual constituye un nodo central en la relación entre cuerpos, emociones y procesos de la estructuración social.

5. Bibliografía

Aguirre, P.; Díaz Córdova, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en Argentina hoy*. Buenos Aires: Fundasap y Sociedad Argentina de Pediatría.

Bourdieu, P. (1984). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto.* Buenos Aires: Taurus.

Bom Kraemer, F. y Gracia-Arnáiz, M. (2015). "Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad", *Demetra: alimentação & saúde*, 10(3), 455-466.

Boragnio, A. (2018). "Disposable commensality: strategies for the selection of meals in the office", *Eureka: Social and Humanities*, 5, 16-28, http://www.eu-jr.eu/social/article/view/724/703

Boragnio, A. (2019). *Comer en la oficina: prácticas del comer y emociones de mujeres trabajadoras en el ámbito de la Administración Pública Nacional Argentina*. Tesis doctoral no publicada. Universidad de Alicante, España.

Boragnio, A. (2020). "Las emociones del comer cotidiano: mujeres entre el asco, la culpa y la vergüenza", *Polis, Revista Latinoamericana*, 55, 56-70, http://www.polis.ulagos.cl/index.php/polis/article/view/1444/2613

Boragnio, A. (2020a). "¿Qué comen las mujeres trabajadoras de oficina? Prácticas del comer de mujeres empleadas de la Administración Pública Nacional", *Estudios Sociales, Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 56 (31), https://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/891

Boragnio, A. (2020b). "El malestar como práctica del sentir femenino". En D'hers, V. y Boragnio, A. (Comp.) *Sensibilidades y feminidades: mujeres desde una sociología de los cuerpos/emociones.* Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora, 77-96, http://estudiosociologicos.org/portal/sensibilidades-y-feminidades-mujeres-desde-una-sociologia-de-los-cuerpos-emociones/

Boragnio, A. y Dettano, A. (2019). "Emociones, Intervención Social y políticas sociales: el amor maternal en la encrucijada", *Azarbe, Revista Internacional de Trabajo Social y Bienestar*, 8, 39-47. https://revistas.um.es/azarbe/article/view/390321/276711

Boragnio, A. y Sordini, V. (2019). "Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina", *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 81, 69-86.

De Castro, J. (1962). *Geopolítica del hambre. Ensayo sobre los problemas alimentarios y demográficos del mundo.* Buenos Aires: Solar Hachette.

Díaz-Méndez, C. y González-Álvarez, M. (2013). "La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010)", *Empiria. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*, 25, 121-145.

Freidin, B. (2016). "Alimentación y riesgos para la salud: visiones sobre la alimentación saludable y prácticas alimentarias de mujeres y varones de clase media en el Área Metropolitana de Buenos Aires", *Salud colectiva*, 12(4), 519-536.

Freidin, B. y Bonetto, M. (2017). "Alimentación saludable y vida cotidiana". En Freidin, B. (coord) *Cuidar la Salud. Mandatos culturales y practices cotidiana de la clase media en Buenos Aires*. Buenos Aires: Ediciones Imago Mundi, 137-192.

Gracia-Arnáiz, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.

Gracia-Arnáiz, M. (2014). "Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas", *Panorama Social*, 19, 25-36.

Grimson, Alejandro, Ng, Gustavo, & Denardi, Luciana. (2016). "Las organizaciones de inmigrantes chinos en Argentina", *Migración y desarrollo*, 14(26), 25-73.

Ormazabal, J. (2008). "Alimentación y trabajo", *La Mutua*, 20, 151-16.

Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana.* Barcelona: Ariel.

Scribano, A. (2011). "Un bosquejo conceptual del estado actual de la sujeción colonial". *SINAIS. Revista Eletrônica Ciências Sociais*, 9(1), 43-75.

Wanjek, C. (2005). *Food at work. Workplace sollutions for malnutrition, obesity, and chronic diseases*. Geneva. International Labour Office.

Yopo Díaz, M. (2015). "El tiempo de las mujeres en Chile: repensar la agencia", *Revista de Estudios Sociales*, (57), 100-109.

* * *

Aldana Boragnio es Doctora en Sociología (UA), Magister en Investigación en Ciencias Sociales (FSOC-UBA), Licenciada en Sociología (UBA). Desde 2020 es becaria posdoctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Integrante del Grupo de Estudios sobre Sociología de las Emociones y los Cuerpos (IIGG/UBA), dirigido por el Dr. Adrián Scribano. Es profesora de la materia Psicología Social de la carrera de Sociología (FSOC-UBA). Colabora en la Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad (RELACES). Su línea de investigación se centra en las prácticas del comer, emociones y comensalidades.

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

"Alimentar las emociones". Entrenar, comer y trabajar en contextos de metamorfosis

"Feed the emotions". Training, eating and working in contexts of metamorphosis

Pedro Lisdero
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Universidad Nacional de Villa María
Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos, Argentina
pedrolisdero@gmail.com

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Lisdero, P. (2021). "'Alimentar las emociones'. Entrenar, comer y trabajar en contextos de metamorfosis". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 95-110, http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/plisdero.pdf

Resumen
El objetivo de este artículo es establecer algunas conexiones entre el trabajo (como expresión de las energías productivas en nuestras sociedades) y la alimentación, en su dimensión social. Nos interesa particularmente comprender de qué manera se re-configuran los requerimientos de energías corporales asociados al trabajo, y cómo se actualizan las prácticas de comer en tanto mecanismos de regulación de las energías excedentarias en las sociedades. Para ello, se parte de la idea de que explorando las formas en que los trabajadores "se entrenan" es posible detectar algunos elementos significativos vinculados a las transformaciones del mundo del trabajo. Así, se propone analizar, en el contexto de una investigación situada, las vivencias de trabajadores a partir de registros de etnografías virtuales y entrevistas en profundidad, específicamente buscando las conexiones que mediatizan las prácticas de comer entre el mundo del entrenamiento y el mundo del trabajo.

Palabras clave
Cuerpo, prácticas del comer, emociones, entrenar, trabajo.

Abstract
The objective of this article is to establish some connections between work (as an expression of the productive energies in our societies) and food, in its social dimension.

We are particularly interested in understanding how the body energy requirements associated with work are reconfigured, and how eating practices are updated as mechanisms for regulating surplus energies in societies. To do this, it is based on the idea that by exploring the ways in which workers "train" it is possible to detect some significant elements linked to the transformations in the world of work. Thus, it is proposed to analyze, in the context of situated research, the experiences of workers from records of virtual ethnographies and in-depth interviews, specifically looking for the connections that mediate eating practices between the world of training and the world of work.

Keywords
Body, eating practices, emotions, train, job.

1. Introducción[1]

No es difícil reconocer desde una mirada transversal a diferentes disciplinas de las ciencias sociales ocupadas de escrutar las prácticas alrededor de la comida (desde la producción hasta el consumo), cómo estas constituyen un nodo significativo para entender el orden social. La gestión de los alimentos en tanto herramienta de control social para garantizar la integración en los territorios colonizados por los imperios; o las más sutiles e interiorizadas conexiones entre las prácticas de comer y la normalización de los cuerpos, han sido algunas de las formas de comprender los procesos de estructuración del poder en las sociedades modernas.

Así, la política de los cuerpos como la forma aceptada de distribuir las energías vitales de los sujetos (Scribano, 2009) tiene en las prácticas de comer un punto clave para su entendimiento. Estas prácticas exceden el proceso físico-químico y biológico a partir del cual el sistema vital in-corpora y procesa nutrientes con un saldo energético (positivo). Existe además un *plus* asociado a las mismas, que definen su inscripción en tanto "práctica social", y cuya comprensión implica –entre otras– reflexionar acerca de las complejas y dinámicas relaciones de los cuerpos con su entorno. Es precisamente en este punto donde podemos relacionar las prácticas de comer con el trabajo en nuestras sociedades.

Para establecer un corte poco arbitrario, e ilustrar lo planteado hasta aquí, podríamos esquematizar la aludida relación entre cuerpo, alimento y trabajo en el contexto de la así llamada "sociedad salarial" (Castel, 1996), en donde el mundo laboral emergió como instancia "integradora" y "constitutiva" de lo social. Claro que el trabajo en ese contexto también excede aquella definición que lo relaciona solamente con las formas en que el hombre modifica su entorno para vivir, sino que implica necesariamente además las formas específicas que adopta la dimensión laboral en torno a la centralidad del cuerpo-mercancía: es decir, las energías vitales ancladas en corporalidades que advienen el centro de los procesos de construcción de valor y de los procesos de valorización en una sociedad. Así, los "consensos" incorporados en la expansión de la sociedad salarial no

[1] Las reflexiones y datos presentados en este trabajo han sido producidos en el marco de una línea de investigación en la que confluyen proyectos colectivos aprobados y financiados por la Universidad Nacional de Villa María ("Sensibilidades sociales, educación virtual y trabajo digital: Entrenar emociones en/por Internet. Villa María 2020-2022"; "Trabajo y entrenamiento emocional. Villa María, 2018-2019"; "Cuerpo, trabajo y energías corporales. Las nuevas técnicas de entrenamiento corporales y las transformaciones del mundo del trabajo desde la experiencia de los sujetos. Villa María, 2016-2018"), así como en el marco las tareas de investigación en CONICET ("Sensibilidades sociales y trabajo digital. Conflictividades emergentes en el contexto de las nuevas morfologías del trabajo 2020-2022").

sólo implicaron el "equilibrio" entre los requerimientos energéticos vitales de la producción y las consecuentes "distribuciones" de recursos económicos para su re-producción; sino que suponía principalmente el despliegue de un conjunto de mecanismos y dispositivos a partir de los cuales estos saldos globales de la ecuación productiva fueran in-corporados igualmente como un componente "natural" de la vida. Ser un trabajador, al menos en el imaginario social, implicaba tener cubiertas una serie de necesidades que se valoraban como suficientes para garantizar la re-producción orgánica y social. Las diversas maneras que han tenido las sociedades occidentales para definir esas necesidades han incluido, siempre, a la alimentación como núcleo central. De esta manera, si la historia del capitalismo puede ser contada a partir de las continuas re-invenciones de las formas de construir y expropiar las energías de los cuerpos, no es menos cierto entonces que la tensión trabajo-alimentación-energías vitales-productivas, constituye un capítulo no menor de aquella historia.

Esta breve introducción realizada hasta aquí adquiere una complejidad adicional en nuestros días. Las realidades laborales globales ponen en dudas las "certezas" que parecieron ordenar la vida cotidiana en el contexto de la aludida sociedad salarial, adquiriendo ribetes impensados hasta hace pocas décadas. Este es un fenómeno global, que tiene expresiones locales singulares, y que ha sido construido problemáticamente desde diversas disciplinas y perspectivas de las ciencias sociales. Lo que se ha denominado como "metamorfosis" (Antunes, 2005) del mundo del trabajo, alude a un fenómeno cuyas implicancias supone "observar" más acá de lo que la modernidad occidental fue definiendo como los tiempos-espacios de trabajo, y re-pensar las categorías que permitían conectar las actividades productivas de los sujetos con la "producción" de lo social en nuestros días.

El objetivo de este artículo es precisamente establecer algunas conexiones entre el trabajo (como expresión de las energías productivas en nuestras sociedades) y la alimentación, en su dimensión social, esto es, en tanto práctica social históricamente construida y vinculada a las diversas formas de in-corporar el entorno. Nos interesa, en particular, comprender de qué manera se re-configuran los requerimientos de energías corporales de los aparatos productivos asociados al trabajo, y de qué modo se actualizan las prácticas de comer en tanto mecanismos de regulación de las energías (productivas) excedentarias en las sociedades.

La amplitud de los interrogantes propuestos encuentra un territorio fructífero para la reflexión a partir de una experiencia de investigación donde se buscó tensionar las conexiones/desconexiones entre las "nuevas formas de trabajar" y las transformaciones del "entrenamiento". Desde nuestra perspectiva, hay en la expansión de un conjunto de prácticas de entrenamiento protagonizada por trabajadores un fenómeno paradigmático que permite indagar cómo se configuran las vitalidades procesadas por los mecanismos metabólicos dispuestos en/por el mercado de trabajo. En función de los objetivos propuestos, nos interesa escrutar esta conexión como un vía privilegiada para entender algunas de las dimensiones particulares que adquieren las prácticas de comer en nuestros días. Dicho de otra manera, si observando cómo los sujetos "se entrenan" podemos decir algo sobre el mundo laboral, asumimos que reflexionar acerca de cómo se estructuran las prácticas de comer de estos mismos sujetos nos habilita a pensar algunas conexiones posibles entre "alimentación" y "trabajo".

La estrategia argumentativa que seguiremos se orientará, en primer lugar, a hacer explícitos algunos puntos de partida teóricos, ampliando las mediaciones entre "entrenamiento" y "trabajo" como una relación relevante desde donde entender la metamorfosis del mundo laboral. Se propondrá aquí la idea de "entrenamiento emocional" como una característica emergente de estas mutaciones del "mundo del

trabajo", y se expondrán además algunas decisiones metodológicas que permiten contextualizar una investigación situada en una ciudad intermedia de Argentina (Villa María). Finalmente, se presentarán vivencias de trabajadores en torno a las prácticas de comer-entrenar, a partir de fragmentos de entrevistas y registros de trabajo etnográfico (virtual), lo cual nos permitirá avanzar en el análisis propuesto. En las conclusiones se recupera las tensiones entre comer y trabajar como un modo de comprender algunos rasgos relevantes de los procesos de estructuración social en curso.

2. Algunos puntos de partida

Desde la década de 1970 el mundo del trabajo mantiene múltiples y vertiginosos cambios vinculados a la recomposición de la clase trabajadora, las innovaciones tecnológicas y productivas (automatización, robotización, informatización), la reconfiguración de la organización del trabajo y sus modelos de gestión e institucionalización (des-regulación, flexibilización, precarización, tercerización) y la constitución de un proceso de mundialización y financiarización de la economía junto a cadenas productivas crecientemente trasnacionalizadas (Antunes, 2005). Dichos cambios implican la reconfiguración y complejización de las relaciones laborales en su conjunto. Por otro lado, en el mismo período se multiplican y masifican nuevas prácticas deportivas y recreativas, las cuales se asocian a interrogantes acerca del sentido de la propia acción de entrenarse. Como ejemplos destacados podemos mencionar la realización maratones masivas (muchas veces organizadas por firmas globales) y la difusión de disciplinas orientales, como el yoga. No obstante, lo novedoso de este fenómeno no se circunscribe solo a lo cuantitativo sino también al sentido que le otorgan los propios actores, refiriendo a procesos identitarios, a vías de "escape" contra el estrés laboral, formas de "conectarse" con la naturaleza, y –para lo que aquí nos interesa– con una relación particular hacia la alimentación.

En este contexto construimos una vía de acceso al conocimiento del mundo laboral a partir la formulación de una serie de interrogantes que tensionen las conexiones y desconexiones entre estas dos tendencias significativas. Desde 2016, situado en una ciudad intermedia de la Argentina (ciudad de Villa María), buscamos explorar las vivencias de sujetos trabajadores que se acercan a estas *nuevas técnicas corporales*[2] (Melucci, 1977), en tanto nos posibilita reflexionar acerca de cómo estas prácticas refieren a un renovado interés por "lo corporal", resignificando los procesos de identitarios (individuales y colectivos), las relaciones afectivas, la sexualidad, la alimentación, entre otras.

Parte de nuestros hallazgos significativos tienen que ver con la idea de "entrenar emociones" (Lisdero, *et al*., 2017). Desde la mirada de los actores parece reconstruirse una nueva máxima que resume las sensibilidades sociales, y que podríamos sintetizar en

[2] En función de los diferentes aportes desde la investigación, redefinimos las "nuevas técnicas de entrenamiento corporales" a partir de tres dimensiones relevantes. Un primer rasgo ineludible se asocia a la naturalización de las "reglas" del mercado como condición para estas prácticas, así como también se enfatiza el protagonismo que adquieren los actores económicos en el propio surgimiento, expansión y transformación de las mismas. El segundo rasgo identificado se asocia al lugar que ocupa internet y "lo digital" como parte de las mediaciones implicadas en las nuevas formas de entrenamiento. Así, se re-estructura el juego de proximidades/distancias que configuran tanto las relaciones interpersonales como los espacios de entrenamiento. Pero además, "lo digital" se encuentra íntimamente ligado al "deseo" y al "consumo" asociado a estas experiencias: la espectacularización del entrenamiento mediada por las "relaciones 4.0" se constituye en una plataforma de "re-producción" en sí mismo. Finalmente, el tercer rasgo se vincula a los procesos identitarios, en tanto estas prácticas se caracterizan centralmente por una "búsqueda" y "re-definición del sí mismo", donde la identidad emergente se esboza desde la relación cuerpo y entorno.

la expresión *entrenar emociones* como una forma de "acomodar el cuerpo para el trabajo". El juego de disposiciones que surge de las vivencias de los sujetos es testimonio de unas marcas corporales que indican – al mismo tiempo– las necesidades del sistema productivo en tensión con la adecuación de las "habilidades" de los sujetos-que-viven-del-trabajo (Antunes, 2005). El "descubrimiento de un nuevo músculo" vinculado a "lo emocional", es vivido a partir de su condición objetiva: el "músculo emocional" puede ser objeto sistemático de preparación, que se define y se "entrena" para "competir en la vida". La "vida" que "se hace como" campo de juego de este entrenamiento de emociones dibuja sus horizontes con los trazos de una determinada economía política de la moral, que se normaliza a través de unas formas de trabajo que en ocasiones se aleja de las imágenes, y de los tiempo-espacios, que parecieron predominar en el Siglo XX. *Entrenarse emocionalmente* parece resumir entonces una nueva torsión en las conexiones entre cuerpo-productividad y trabajo, un nuevo hito en la historia de las re-configuraciones de las formas de expropiar la vitalidad de los cuerpos involucrados en los procesos de producción.

Es en este punto donde la pregunta acerca de las prácticas de comer que acompañan estas transformaciones advienen como un espacio de interrogación en un doble sentido: por una parte, como lugar desde donde complejizar la idea de la alimentación y las prácticas de comer como "fuente" energética asociada a la noción de cuerpo-motor; y por otra, para abrir un momento interpretativo acerca de las diversas vivencias que aparecen tanto en los registros etnográficos como en las entrevistas en profundidad, las cuales ponen a esta temática como un lugar central al momento de explicitar sentidos.

Pero antes de explorar las vivencias de los actores en torno las prácticas de comer, resulta relevante desarrollar algunas decisiones teórico-metodológicas que contribuyen a comprender el marco analítico que aquí se propone.

2.1. Capitalismo, trabajo y energía

Las transformaciones aludidas respecto del "mundo del trabajo", sin duda exigen repensar, entre otros, los procesos que tienen lugar en la esfera de la producción de las mercancías en nuestras sociedades, y particularmente en su relación con la constitución del cuerpo-de-los-que-trabajan. La perspectiva que seguiremos retoma la crítica a los efectos del capitalismo realizada por Marx, y principalmente a los efectos producidos sobre el "cuerpo" (Haber y Renault, 2007). En este sentido, se propone entender el diagrama contemporáneo de poder implícito en las transformaciones a escala planetaria de las relaciones sociales de trabajo, a partir de un esquema complejo de continuidades y discontinuidades con el sistema capitalista en su condición de modo de producción histórico, enfatizando la noción de cuerpo en tanto locus conflictual. Así, la historia reciente de este sistema de relaciones sociales, puede ser narrada como una constante disputa de los cuerpos contra la iniciativa expropiatoria de las energías corporales emprendida por el capital. Dicho proceso dibuja su trayectoria en estrecha vinculación con el constante impulso de reinvención de los modos y recursos a partir de los cuales la energía de los cuerpos transmuta en capital. La historia del trabajo humano es la historia de la expropiación de las energías corporales.

Podríamos pensar cierto estado de situación en nuestra sociedad caracterizado por la tensión que emerge entre la "energía corporal" y la "energía social". La primera, tal como se la ha definido, remite al resultado del intercambio de los sistemas fisiológicos y procesos biológicos asociados a la perdurabilidad del cuerpo individuo (Scribano, 2007), en tanto que la segunda "(…) se basa en la energía corporal y refiere a los procesos de distribución de la misma como sustrato de las condiciones de movimiento y acción. La potencia para planear, ejecutar y resolver las consecuencias de la acción de

los agentes constituye la energía social que estos tienen. En esta dirección, dicha potencia puede ser vista como la fuerza de autonomía y desplazamiento que los individuos utilizan en tanto agentes para producir y reproducir las condiciones materiales de existencia" (Scribano, 2007: 99).

De esta manera, así como la digestión precisa de un estómago, la disponibilidad de energías para expropiar y ser puestas a disposición del aparato productivo del plusvalor necesita de cuerpos fisiológicos. A pesar de las diversas tendencias teóricas que licúan el cuerpo, particularmente, en relación al avance e implicancia de las nuevas tecnologías, la energía productiva y la potencia de expropiación de la misma, se basan en la existencia de un cuerpo biológico.

En este contexto, la extracción de energías corporales a través de la valorización y reproducción de las relaciones sociales, se asocia, a su vez, a la realización en los cuerpos de ciertas marcas que hacen referencia a la disponibilidad de la energía social de los mismos. Estas marcas constituyen no solamente un indicador de la diferenciación en los procesos de dominación, sino que implican "marcas en el cuerpo", y por ende, en los procesos de subjetivación.

Las energías corporales –como aquello que se constituye en el objeto de apropiación y valoración diferencial– no pueden ser definidas basándose en la mirada del cuerpo como "motor". En su lugar, debe pensarse como un proceso de construcción siempre dinámico, y atado –en las condiciones capitalistas de producción– a los propios mecanismos también históricamente constituidos para metabolizarlas en relaciones sociales.

La idea de energía –tal como nace vinculada a la noción de cuerpo– no escapa al sesgo "fisiológico" que, en última instancia, reproduce cierta concepción que ocluye la relación del cuerpo con el contexto de las relaciones socio-históricas que lo produce. En esta dirección, retomando una mirada crítica sobre la noción de energía en las "ciencias del trabajo" (capitalista), es posible observar que el concepto de "utilidad" se cuela en la definición de las capacidades humanas, y la posibilidad del "cálculo mercantil" guía las reflexiones sobre la actividad del mismo.

Tal como observa Vatin (2004), la reflexión que llevaron adelante los ingenieros del siglo XIX definían al trabajo, igual que la física, como el producto de una fuerza por la distancia recorrida en la dirección de esta fuerza. La originalidad de esta definición fue la de enfatizar la óptica económica de dicha magnitud, es decir, la posibilidad del cálculo acerca del rendimiento de las máquinas. La concepción del cuerpo-máquina que subyace, teniendo en cuenta las leyes mecánicas de la conservación-desgaste de la fuerza, suponía entonces que el uso de la máquina tiene un costo en fuerza viva: una parte de esa fuerza se pierde en el proceso de roces e impactos. Detrás del cálculo mercantil de medir el trabajo útil, la fatiga-desgaste comienza a ocupar el lugar del "costo", marcando el comienzo de la tarea científica de medir el esfuerzo de los hombres.

Cuando con el fuego la máquina se vuelve a su vez motor, el *imput* del proceso no es más un movimiento mecánico sino una cierta capacidad energética (contenida en el carbón o en otros combustibles), de manera tal que, el cálculo del costo, se realiza entonces bajo la concepción de la cantidad de combustible gastado (en inglés de "*duty*": cantidad de carbón gastado). La idea de una energía contenida en el carbón –y otras fuerzas– a partir de la cual se realizaría el movimiento trasmitido a la máquina, configuró el paso del paradigma de la mecánica a la termodinámica.

Sin embargo, dicho paso reforzó la dimensión económica en la problematización de "estas ciencias". Tal como observa Vatín (2004: 30), "si la energía pudo concebirse como una medida universal de los procesos, al igual que el dinero para los intercambios,

fue porque el concepto de energía fue fundado como valor económico antes". Y amplía: "(…) la energética humana no nació como una aplicación de la ciencia termodinámica, sino que participa, con la mecánica industrial, en la propia fundación (…)" (*ibíd*.: 60).

Es en este sentido que, ante el modelo del cuerpo como "motor humano" reducido a una fuente de energía fisiológica, se debe –retomando a Marx– oponerle una concepción política y social. De esta manera, el límite entre este cuerpo, lo social y lo individual comienza a redefinirse en interrelación con el proceso de creación de valores y de valorización capitalista. En este contexto, el sustrato dinámico e históricamente construido, que se constituye en el objeto y locus de la expropiación y el conflicto, debe pensarse en torno a la tensión entre lo que Scribano presenta como las dimensiones individuales, subjetivas y sociales de lo corporal:

> "El cuerpo individuo es una construcción elaborada filogenéticamente que indica los lugares y procesos fisio-sociales por donde la percepción naturalizada del entorno se conecta con el cuerpo subjetivo. El cuerpo subjetivo es la autopercepción del individuo como espacio de percepción del contexto y el entorno en tanto 'locus' de la sensación vital enraizada en la experiencia de un 'yo' como centro de gravitación de sus prácticas. El cuerpo social consiste en las estructuras sociales incorporadas que vectorizan al cuerpo individual y subjetivo en relación a sus conexiones en la vida-vivida-con-otros y para-otros" (Scribano, 2009: 13).

Así, la construcción social e histórica de la disponibilidad de un *quantum* energético ligado a los cuerpos se asocia entonces a la expropiación de cierta capacidad operativa del ser social. Dicha capacidad operativa se configura históricamente en la tensión con los mecanismos expropiatorios, que son, en primer lugar, de índole orgánica y luego de índole corporal como "locus" insubstancial de la subjetividad (Scribano, 2007). Los rasgos extractivos y depredatorios de energías se constituyen en procesos que guardan relación con la coagulación y licuación de la acción social. En otras palabras, se constituyen en mecanismos incorporados en los propios trabajadores, que contribuyen de manera adaptativa en cada escenario cotidiano y heterogéneo de trabajo, a consolidar el olvido de la "autonomía": se "es", piensa, opera (no-opera) en y por otros.

2.2. Las marcas de las vivencias: decisiones metodológicas

Desde 2016, hemos construido condiciones de observación y registros de las conexiones entre las trasformaciones en que los trabajadores "se entrenan" como una vía privilegiada desde donde capar algunos rasgos característicos de los procesos de estructuración en curso. En términos generales, nuestro abordaje consistió en una estrategia cuali-cuantitativa, que incluyó: *a)* la realización etnografía virtual y entrevistas; *b)* la elaboración de una base de datos sobre los gimnasios y espacios deportivos/recreativos; y *c)* una encuesta realizada a gestores de estos gimnasios. Aunque no es posible desarrollar de manera extensiva los pormenores de las técnicas aludidas, nos interesa ampliar lo referido al primer punto, puesto que constituye el origen de los datos que presentaremos a continuación.

En una primera etapa, recurrimos a informantes claves, seleccionados por su inmersión como "expertos" o "gestores" locales de prácticas que nos interesaban (*fitness*, *running*, yoga, etc). Se buscó aquí caracterizar las transformaciones recientes del "mundo del entrenamiento", enfocando la mirada en los ejes problematizados. Posteriormente, realizamos entrevistas en profundidad a trabajadores que participaban de las mismas prácticas, contactándolos a través de una técnica de bola de nieve, garantizando dispersión en función de vectores relevantes (como el género), y

completando la muestra una vez que se observaron criterios de saturación teórica. Al mismo tiempo, desarrollamos una estrategia de etnografía virtual (De Sena y Lisdero, 2014) a partir de la cual se registraron interacciones desde dos redes sociales: Facebook e Instagram. Esto nos permitió en una etapa final ampliar la muestra de entrevistados, e incluir además algunos sujetos que tienen una participación activa en redes sociales (cuestión identificada como uno de los aspectos relevantes de nuestra definición de "nuevas técnicas de entrenamiento corporal"). Se realizaron en total nueve entrevistas exploratorias a expertos (teniendo en cuenta dispersión de actividades y género), y once entrevistas en profundidad a trabajadores que participan de estas actividades (considerando como criterios de dispersión sus actividades en redes sociales, género, ocupación y actividad/disciplina). A pesar de la especificidad de cada fuente (sobre las cuales ampliaremos en los siguientes apartados), en su conjunto estas estrategias nos permitieron caracterizar lo que aquí denominamos "nuevas técnicas de entrenamiento corporal", y particularmente, la centralidad que ocupa "el alimentarse bien/sano" en estas prácticas.

Aunque no quisiéramos aquí extendernos demasiado en la caracterización del entorno local en que se desarrolla esta investigación, podemos mencionar que los datos construidos a partir de las técnicas de investigación aludidas nos remiten a la expansión del "mundo del entrenamiento" en una ciudad argentina intermedia. Así, la elaboración de una "base de datos sobre gimnasios" nos permitió identificar 99 espacios de entrenamiento surgidos mayoritariamente en los últimos diez años. Inclusive si tenemos en cuenta que según estimaciones realizadas por el Centro Estadístico Villa María, la ciudad tiene 87.563 habitantes en 2019, con una Población Económicamente Activa (PEA) de 49,12%, es decir, alrededor de 43 mil personas, de las cuales 40 mil se encuentran ocupadas (Centro Estadístico de Villa María - Mercado de Trabajo 2019), la inferencia que realizamos respecto de la cantidad de personas que asisten a los gimnasios resulta casi el 13% de los sujetos en condiciones de trabajar de la ciudad. Debemos tener en cuenta que la práctica de lo que aquí llamamos nuevas técnicas de entrenamiento corporal excede a estos espacios de entrenamiento, lo cual nos da una imagen de una ciudad atravesada por el mandato de "entrenarse".

En cuanto a la etnografía virtual, desplegamos en el marco de la investigación aludida una estrategia de inmersión en dos redes sociales, Instagram y Facebook, con el objetivo de registrar expresiones vinculadas a la difusión de nuevas técnicas de entrenamiento en la ciudad. En una primera etapa se identificó una serie de perfiles que concentraban las interacciones en torno a estas técnicas, confeccionando dos instrumentos de registros: una base de datos orientada a caracteriza de perfiles, y un mapa de relaciones que busca sintetizar los intercambios usuales en la red. Esto posibilitó seleccionar aquellos actores centrales en las redes de interacciones, a partir de donde se comenzó a registrar contenidos e interacciones vinculadas a cuatro ejes analíticos (asociados a nuestra investigación): *1)* entrenamiento y biografías de entrenamiento (cómo se definen las actividades, al cuerpo, a las emociones y sus valoraciones, cómo se sienten entrenando); *2)* referencias al campo laboral; *3)* especificidad del medio digital; y *4)* la salud: espiritualidad, salud/equilibrio, cuerpo/salud, alimentación y prácticas de comer. Se estandarizaron los procesos de obtención de información a través de las redes, y se avanzó en la utilización de un diario de campo que contiene el registro. De manera complementaria a la estrategia de etnografía virtual, y retomando algunos aportes del campo de los estudios visuales (Lisdero, 2017), se desplegó una estrategia de observación etnográfica en un grupos de *runing* y en un gimnasio. La guía de observación recuperó los lineamientos generales expuestos para la etnografía virtual, sin embargo, se incorporó también aquí una premisa que tiene que ver con la posibilidad de

producir imágenes-fotográficas en el trabajo de campo (tensionando los registros de imágenes obtenidas a partir de redes sociales). El diario de campo obtenido a partir de este trabajo contiene las anotaciones de los investigadores y un cúmulo de imágenes producidas en diversas prácticas que tensionan lo "online/offline". Finalmente, las entrevistas en profundidad posibilitaron identificar las emocionales asociadas a las nuevas técnicas de entrenamiento corporales y describir los procesos identitarios vinculados a las experiencias laborales de los sujetos.

3. El alimento del músculo emocional: "comer bien"/"comer sano"/"sentir-se bien"

Un núcleo de sentido relevante para organizar la información construida en el contexto de investigación guarda relación con la idea de "entrenar emociones". La "búsqueda espiritual" que envuelve las diversas técnicas de entrenamiento corporales se asocian a la re-organización de tiempos/espacios de las vivencias. Salir a correr, hacer yoga, andar en bicicleta, etc., no constituyen acciones cuya orientación se agota en un tiempo/espacio individual de "ocio/esparcimiento", sino que son al mismo acciones que re-territorializan lo que hay de social en el cuerpo. Esto sucede a partir de lo que aquí denominamos "entrenar el músculo emocional", esto es, una técnica corporal[3] (Mauss, 1979) basada en una "descarga energética" que busca alcanzar el "bienestar" (Melucci, 1977). En otras palabras, entrenar el músculo emocional constituye el despliegue de una serie de prácticas cognitivo-afectivas que, entre otros fines, se realizan en función de las consecuencias que redundan en otros ámbitos de la vida de los sujetos. Es posible recoger en este sentido diversos testimonios de entrevistas que establecen los "efectos beneficiosos" de "la práctica deportiva" en el trabajo:

> "(…) cualquier deporte que hagas (...) (te ayuda a) descontracturar, o sea, te encontrás alegre, te bancas las tensiones... Yo creo que te ayuda un montón: a no estar tan estresada, y tan loca (...) también te ayuda a descontracturarte con tu familia" (Profesional Mujer, Runner, 40 años).

> "El cuerpo rinde más, al rendirte más te sentís mejor con vos mismo, te relacionas mejor con las demás personas, cambias el estado de ánimo, el humor, la energía que uno emite…" (Trabajador en Informática, Gimnasio, 33 años).

Estas prácticas, más allá de las narrativas, no escapan de las concepciones productivistas del cuerpo y tienen consecuencias performativas en los procesos de constitución de las energías sociales. Así, "salir a correr para des-estresarme", "ir a andar en bicicleta por el campo para escaparme de la ciudad", o "ir a yoga para tener un momento de escucha de mí mismo", no constituyen en sí expresiones que marcan un corte con los tiempos/espacios de trabajo, sino que desde la propia "voz" de los sujetos, estas prácticas se inscriben como una continuidad de los (¿nuevos?) requerimientos de las actividades laborales: proporcionan un ejercicio de prácticas cognitivo-afectivas que posibiliten "aguantar", "bancar tensiones", etc. Aunque sin dudas hay dimensiones de estas acciones que se constituyen "más acá" de estos mecanismos re-productivos, buena parte de las vivencias reconocen que se "entrena" para ser/estar mejor en el trabajo/la familia/las relaciones sociales[4].

[3] Marcel Mauss (1979) define a las "técnicas corporales" como modos operatorios vinculados a los cuerpos, los cuales han sido aprendidos y son desarrollados en pos de una actividad determinada.

[4] En Lisdero *et al*. (2017) hemos ampliado la argumentación de estas conexiones entre "nuevas técnicas de entrenamiento corporal" y trabajo, desarrollando a su vez las mediaciones operativas que conducen a desentramar las maneras en que el entrenamiento constituye formas de orientar las percepciones que redundan en la naturalización de las condiciones de vida y trabajo.

En este marco, las prácticas de comer no resultan un espacio neutro de "recarga energética", sino que en las vivencias de los sujetos registradas en nuestra investigación surgen a partir de su función de "ordenador", que podría interpretarse en la misma dirección que venimos observando. Así, una mujer trabajadora bancaria nos cuenta en el contexto de una entrevista:

> "(…) trato de estar ordenada, pero bueno no siempre… es difícil (…) Por ejemplo yo en el banco hoy no almorcé. Almorcé recién cuando llegué a mi casa, un poco de futa. Y está mal, porque después cuando salís a correr no tenes fuerza, por más que te guste. El cuerpo no te da, y más si vos queres hacer gimnasia, correr, tenés que comer bien" (Trabajadora Bancaria, Runner, 43 años).

"Comer bien", en las palabras de la entrevistada, se constituye en la condición de posibilidad de un cuerpo-operativo, donde el sentido de la acción desborda los tiempos espacios de la "práctica deportiva". La propia posibilidad de incorporar los nutrientes necesarios al cuerpo-individual es "puesta en valor" en función de su "utilidad": pero no en tanto goce o destitución de un momento re-productivo, sino que se instituye como una práctica orientada a encauzar un sentido de la acción que permita re-ligar los fragmentos de la experiencia cotidiana.

Esto se impone además como un imperativo moral, ligado al lugar de la alimentación en la organización de la vida. En esta dirección, podemos observar a partir de nuestros registros de etnografía virtual, cómo para la misma entrevistada (Imagen 1) el "comer bien" se constituye en un mandato que tiene que ver con la organización del cuerpo con su entorno: "reponer energías" para que el cuerpo rinda en toda su "productividad social", otorgando un contenido específico a la re-ligación aludida. Es decir, "el comer" se estructura como una forma de definir la vitalidad los cuerpos que "presupone" cierta predisposición hacia los procesos sociales de captura de excedentes.

Imagen 1. Reponer energía

Fuente: Perfil Trabajadora Bancaria, Runner, 43 años (Instagram, 2018).

Resulta interesante destacar que ante las demandas de "flexibilidad" que instituye el mercado de trabajo, la "habilidad" cognitivo-afectiva como propiedad valorable de los sujetos encuentra en el mandato de "comer bien" un espacio para re-territorializar el cuerpo como un lugar de aplicación de la disciplina. Delimitar y demarcar las energías vitales como energías productivas se vincula entonces no sólo con ingerir el combustible de cuerpo-motor, sino que se asocia a una práctica de comer que es testimonio de la existencia de un cuerpo intervenido. La abrumadora atención de los sujetos sobre la alimentación, atravesadas por una pléyade de "expertos" que ofrecen "recetas" para el "comer bien", no es sino la manifestación concreta de una forma de intervenir "sutilmente" en la configuración social de las vitalidades. Tal como nos comentada otra entrevistada, se abre el juego así a un "entrenamiento invisible"[5]:

> "(…) y otro entrenamiento que es fundamental, que vos me preguntabas, es el tema de la alimentación. Es muy importante eso. A mí porque me gusta, como te dije, yo estudié cocina y me apasiona lo que es nutrición, todo eso. Pero si no tenes idea, tenes que ir a una nutricionista a que te ayude, porque es otra alimentación. A ver, es la alimentación de todos los días pero vos tenes que saber que vos tenes que consumir tantos hidratos de carbono, proteína no te puede faltar, sí o sí. Y la hidratación. Eso, es un entrenamiento, le llaman 'entrenamiento invisible'. Porque, por ahí no le das bola, el tema del agua, y es importantísimo (...) y la alimentación también (…) es el combustible tuyo" (Trabajadora de Comercio, Runner, 40 años).

El "entrenamiento invisible" supone una tecnología dispuesta no sólo a regular el *quantum* energético asociado al cuerpo-individuo, sino que centralmente adviene como componente importante del cuerpo social: un imperativo que se suma a los diversos requerimientos que "la preparación del cuerpo para el trabajo" requiere. El eufemismo visual de "entrenamiento invisible", que parece disolver el peso constrictivo del mandato detrás de la práctica de "nutrirse", constituye nuevamente la materialidad que aquí podríamos asociar al "músculo emocional". Es en parte el testimonio de una "geometría de los cuerpos" que pone de manifiesto unas "sofisticadas" formas de desplegar la gestión de energías vitales excedentaria en los tiempos-espacios más-acá del trabajo.

En este sentido, el "comer bien" se relaciona directamente con el "comer sano": aquí la metáfora higienista trasluce los mecanismos de control detrás del mandato, siempre orientado a la productividad ("sirve para la actividad física", "sirve para la vida"), tal como nos advierte la misma entrevistada:

> "En la alimentación no somos estructurados, de decir 'no, esto no'. Comemos nuestras papas fritas [ríe]... o sea, hamburguesas… Pero siempre tenes la consciencia de para qué sirve la actividad física, para que sirve esta comida más sana. (…)" (Trabajadora de Comercio, Runner, 40 años).

La "conciencia" aparece como el lugar donde se encarna (donde "se hace visible") la "cocina" que alimenta al músculo emocional. Tener conciencia de una alimentación sana nos habla acerca de la especificidad de un mecanismo de gestión de las energías que se instala en un lugar intermedio entre los mecanismos disciplinares y de control social. La especificad del territorio donde se dirime el "tener conciencia de la comida

[5] Existe una amplia bibliografía que remite al "entrenamiento invisible" como aquellos "cuidados del deportista que no se dan en el propio entrenamiento y competición (hábitos alimenticios, saludables, de descanso…)" (García-Naveira y Jerez, 2012: 113), sin embargo aquí nos interesa en sus conexiones con lo que venimos desarrollando en tanto práctica cognitivo-afectiva.

sana", configura la percepción de un "yo" que tiene que "hacerse cargo", en palabras de otro entrevistado:

> "(…) el yoga te da la posibilidad de tocar varios ámbitos como la alimentación, entonces quieren estar flacos, dejan de comer carne... No está mal que vos quieras dejar de comer, el tema es que si la dejas tiene que ser por una decisión no porque 'ah, tengo dejar carne porque hago yoga, o hago yoga así dejo la carne'. Las imposiciones nunca han conducido a nada. El tema es, como carne, hago yoga, me cae pesada, bueno ¡hacete cargo! Mañana estarás mejor, tratar de hacer ayuno, comer más liviano hasta que digieras. El tema es no reprimir, hacerte cargo de estas cosas que te van pasando, para esto tenés que estar conectado con vos" (Profesional Hombre, Yoga, 47 años).

Lo que se configura como "imperativo moral", y se encarna en "la conciencia", pone en juego las tensiones entre cuerpo y entorno, enfatizando el lugar que disparan estas técnicas en la configuración de las percepciones como elemento clave los procesos naturalización del mundo. La percepción de "sí mismo" se pone en el centro de la práctica, y la fragmentación del tiempo-espacio que encuentra tradicionalmente en las sociedades modernas la disección e hipertrofia del cuerpo social, se actualiza a partir de la idea de "entrenar la cabeza". Esta noción surge en algunas entrevistas como una forma actualizada de hacer cuerpo la escisión cartesiana mente-cuerpo. En tanto práctica cognitivo-afectiva, "entrenar la cabeza" viene a constatar que "no solo de nutrientes vive el hombre", y constituye a su vez un dato sobre la naturalización de las demandas que la creciente economía de servicio (incluso la "economía digital") requiere en tanto cuerpo-productivo. Lo interesante aquí es que esto abre la posibilidad a pensar la alimentación en otro sentido.

Si, como venimos desarrollando, estamos ante un proceso de estructuración que demarca y procesa las energías vitales a partir de la productividad del "músculo emocional", nos podríamos preguntar entonces acerca de cuáles son los "alimentos específicos" que nutren o dan origen a estas "fuerzas productivas". En los siguientes fragmentos de entrevistas dos trabajadores nos brindan unas pistas en esta dirección:

> "El tema de la cabeza se entrena, para mí. Fundamental es ver lo que consumís a diario: miro muy poca tele, radio casi no escucho, escucho la música que yo quiero escuchar, los videos o audio libros o seminarios que puedo encontrar en mi instituto. Si vos abrís el Youtube mío vas a ver todos videos de motivación, de crecimiento personal, ya sea en inglés o en español (…). Entonces mientras estoy laburando, o haciendo algo que ya estoy bastante canchero, pongo los auriculares o el parlante con todas cosas que sean útiles, que sumen… Esa es la forma que yo encuentro de hacer, de alimentar la cabeza, y a su vez, voy haciendo mi trabajo, voy produciendo" (Trabajador en Informática, Gimnasio, 33 años).

> "En la alimentación, yo ya venía cambiando porque sufro de un reflujo silencioso, que te afecta la garganta y hace como dos meses que cambie todos mis hábitos de alimentación que hace rato que los quería cambiar pero como ahora la salud me lo pide y lo hago, lo hago con placer y como los quería cambiar de antes, voy yendo de poquito, no de golpe, no sé si voy a dejar de comer pollo y pescado, si ya no como carne roja, ya no como harinas, no como azúcar, no tomo café, no consumo grasas, ni alcohol, ni

> gaseosas, tomo solo agua, té, frutas con cereales, infusiones sin azúcar, mucha miel (…)" (Profesional Hombre, Yoga, 47 años).

El "puritanismo nutricional" vinculado al "alimentarse bien/sano" se complementa entonces con un "ascetismo" (sensorial) asociado a "alimentar la cabeza de sanas motivaciones". Ambos se erigen como componentes destacados de un renovado espíritu del capitalismo del Siglo XXI, y configuran al mismo tiempo los pilares de un mecanismo auto-regulatorio de las energías corporales.

Se configura así un cuerpo social que refleja la actualización del mandato "mente sana en cuerpo sano", abriendo la posibilidad de pensar a la propia alimentación en su potencia metafórica para entender las relaciones metabólicas que surgen en este contexto de metamorfosis. Así, podríamos decir siguiendo la metáfora, que las prácticas afectivo-cognitivas –como el valor diferencial requerido por el mercado laboral en nuestros días– no solo se "entrenan" sino que además "se alimentan". Si parecemos estar transitando un desplazamiento de los lugares de preparación de los cuerpos para el trabajo, desde los tradicionales espacios como "la escuela" o el "taller" hacia "las nuevas técnicas de entrenamiento corporal", en el mismo sentido podríamos pensar en cierto corrimiento desde unas prácticas de comer orientadas a nutrir el cuerpo-motor hacia otras orientadas a "alimentar las emociones"[6].

En esta dirección, resulta interesante destacar cómo en la práctica de los sujetos la "alimentación" aparece como un mecanismo a partir del cual se procesan prácticas afectivas, orientando sentidos específicos de la acción. A propósito de ello, uno de los sujetos que en el contexto de nuestra investigación sostenía un intenso uso de redes social, realiza una publicación en Facebook celebrando la obtención de un premio en una contienda deportiva, compartiendo imágenes alusivas y recibiendo las salutaciones de sus seguidores:

> "Muchas gracias por todos los saluditos, cada uno alimenta las ganas de seguir. Si alguna vez tienen la oportunidad de participar o de estar para alentar les juro que tampoco se lo van a lo olvidar, es muy lindo porque en todo el recorrido de los 42 km nunca estás solo... Gracias" (Trabajador Docente, Runner, 53 años).

El "musculo emocional" parece nutrirse "con buenos pensamientos", con "saludos" y "palabras de motivación" que "alientan a seguir". Aquello que parece en extremo individual, la actividad de correr, muestra su dimensión social en cual los "otros" aparecen en dos sentidos: los otros son quienes deben imitar lo que yo hago –dimensión ejemplarizante del mandato moral que encuentra en redes sociales un entorno amigable para su realización–, y también los otros son quienes, al sentirse "afectados" y expresar esa "afección", "alimentan" una auto-percepción que configuran las posibilidades ("objetivas") de "seguir". El "y así sucesivamente" se estructura como mecanismo que alinea percepción e impresiones a partir del entorno digital de tal manera que se naturalice la práctica tanto como la necesidad de consumir "ese tipo de afectos".

La alimentación en sí misma adviene entonces, en tanto forma, en una metáfora de la re-productividad emocional. Las prácticas de comer trascienden aquí, nuevamente, la idea del reposición del combustible del cuerpo-motor-individual, para informar acerca

[6] Alejado de cualquier concepción sustancialita del cuerpo, debemos decir que este signo que parece definir a las prácticas de comer no disuelve la relación entre lo que aquí se definió como la tensión entre cuerpo individuo-subjetivo y social. En otras palabras, es necesario aclarar, en contexto donde amplios segmentos de la población global no alcanzan a consumir el cúmulo de nutrientes necesario para garantizar la reproducción del cuerpo individual, que cualquier posibilidad de procesos subjetivos y sociales se ancla sobre este sustrato.

de la forma específica que adquiere la renovadas gramáticas que conectan la disposición de energías corporales con ciertas formas específicas de prácticas afectivo-cognitivas. Así, extendiendo la metáfora, podríamos decir que "los buenos pensamientos" son el alimento necesario para "entrenar emociones", denotando no solo una particular forma de conectar alimento y energía, sino sobre todo performando una manera específica de ser-estar en y con el mundo.

4. Conclusiones

En el recorrido que propusimos para el presente artículo, partimos desde un abordaje particular respecto de la dimensión social de la alimentación. De una manera esquemática, podríamos reconstruir este punto de partida a partir de la pregunta acerca de cómo, en un profundo y complejo contexto de re-estructuración de las sociedades, se re-configura la relación alimentación y trabajo. El escenario de esta metamorfosis se caracterizaba por el "desmoronamiento" (Castel, 1996) de las certezas que la modernidad había instituido respecto de la organización de la experiencia de los sujetos, estructurándolas en tiempos-espacios particulares: por ejemplo, la "escuela" como el lugar donde se forman las habilidades de los cuerpos productivos, o los espacios de ocio/esparcimiento/deporte como el terreno de "lo improductivo".

En este contexto, las lecturas previas del material que aquí presentamos nos condujo a reflexionar en torno de la especificidad de la configuración corporal valorada por el complejo y global sistema de producción actual, en función de lo cual destacamos la centralidad del trabajo emocional. En la misma dirección, detectamos que estas habilidades emocionales eran objeto de captación e intervención, y desarrollamos la idea de "músculo emocional" para enfatizar re-configuración de las transformaciones que continúan teniendo a un cuerpo indeterminado como sustrato de los procesos de expropiación energética.

Nuestras investigaciones con sujetos que entrenan y trabajan pusieron sobre relieve que esta dimensión de la vitalidad es conformada a partir de prácticas cognitivo-afectivas que se despliegan desde los "des-bordes" de las aludidas instituciones modernas. La idea de "entrenar emociones" destaca el surgimiento de tiempos-espacios híbridos, que se estructuran en la tensión entre "trabajo/ocio", "la casa/la empresa", etc. y constituyen un territorio privilegiado desde donde entender los procesos re-productivos en nuestras sociedades.

Abordamos así, en este artículo específicamente, el análisis de las prácticas de comer, en tanto las mismas nos informan sobre las conexiones/desconexiones entre cuerpos y sociedades: nos alertan acerca de los complejos mecanismos sociales a partir de los cuales las sociedades no sólo *se hacen cuerpo*, sino de cómo aceptamos –vivimos "naturalmente"– las sucesivas y dinámicas re-configuraciones de las proximidades y distancias que constituyen nuestras relaciones sociales.

Analizando las vivencias de los sujetos pudimos identificar una serie de mecanismos que acentúan el lugar que ocupan las prácticas de comer, no sólo en tanto actividad necesaria para a re-producción biológica, sino en la configuración de las prácticas cognitivo-afectivas aludidas. "Alimentarse sano" y "comer bien" son en este sentido un mandato que "alimenta" la estructura moral que acompaña la re-conversión de la ecuación energética asociada a la metamorfosis del trabajo. Puntualmente, pudimos observar que las percepciones de los sujetos-que-trabajan-entrenan ponen en juego un cuerpo como superficie de inscripción sensorial que es particularmente permeable ante un entorno cuya definición se confunde con la del propio sujeto (proceso de naturalización). En este contexto, el intercambio cuerpo-entorno es puestos en el centro

de la atención y la alimentación ocupar un lugar clave para interpretar las "formas" de ajustarse a los "ritmos" que exigen "estos tiempos".

Retomando algunos de los análisis realizados, si la emocionalización del trabajo constituye una marca destacable de los procesos de re-estructuración global de las sociedades, las prácticas de comer que "alimentan las emociones" pueden constituir pistas interesantes para pensar una crítica a la economía política de un sistema global que –a pesar de sus transformaciones– continúa estructurándose sobre la potencia expropiatoria de las energías de los cuerpos.

5. Bibliografía

Antunes, R. (2005). *Os sentidos do trabalho. Ensaio sobre a afirmacao e a negacao do trabalho*. San Pablo, Boitempo.

De Sena, A. y Lisdero, P. (2014). "Etnografía Virtual: aportes para su discusión y diseño". En A. De Sena, *Caminos cualitativos: aportes para la investigación en Ciencias Sociales* (71-100). Buenos Aires, CICCUS.

Castel, R. (1996). *La metamorfosis de la cuestión social. Una crónica del salariado*. Buenos Aires, Paidos.

Centro Estadístico de Villa María (2019). Mercado de Trabajo. Ciudad de Villa María. Indicadores Socioeconómicos (ETH), tercer trimestre de 2019. Disponible en: http://portal-villamaria.opendata.arcgis.com

García-Naveira Vaamonde, A. y Jerez Villanueva, P. (2012). "Departamento de psicología del club Atlético de Madrid: filosofía, programación y desempeño profesional en el fútbol base". *Cuadernos de Psicología del Deporte*, 12(1), 111-120, https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=227024646012

Haber, S., y Renault, E. (2007). "¿Un análisis marxista de los cuerpos?" En S. Haber, *Cuerpos dominados, cuerpos en ruptura.* Buenos Aires, Nueva Visión.

Lisdero, P. (2017). "Desde las nubes… Sistematización de una estrategia teórico metodológica visual". *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social*, 13(7), 69-90, http://www.relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/213

Lisdero, P., Brandan, M., Pellón, I. y Dubois, D. (2017). "Entrenando sensibilidades: reflexiones metodológicas en torno al trabajo y las "nuevas formas de entrenamientos". En Gandía, C.; Vergara, G.; Lisdero, P. Quattrini, D.; y Cena, R. (Comp.) *Metodología de la investigación: Estrategias de indagación I*. Buenos Aires, ESE: Estudios Sociológicos Editora.

Mauss, M. (1979). *Sociología y Antropología*. Madrid, Tecnos.

Melucci, A. (2009). *Il corpo ignoto. L. Ambrosi, L´enegia dell´umano*. Milán, Feltrinelli Economica.

Scribano, A. (2007). *Mapeando interiores. Cuerpo, conflicto y sensaciones*. Córdoba, J. Sarmiento Editor.

Scribano, A. (2009). "Más 'acá' de las demandas: Un mapeo preliminar de las acciones colectivas en Argentina 2003-2007". *Controversias y Concurrencias Latinoamericanas*, 1(1), 179-199, Asociación Latinoamericana de Sociología http://ojs.sociologia-alas.org/index.php/CyC/article/view/27

Vatin, F. (2004). *Trabajo, ciencias y sociedad. Ensayos de sociología y epistemología del trabajo.* Buenos Aires: Lumen.

* * *

Pedro Lisdero es Lic. en Sociología (U. Siglo 21), Doctor en Estudios Sociales de América Latina (CEA-UNC). Investigador Adjunto de CONICET (CIECS-CONICET y UNC), Investigador del CIES, Profesor Adjunto de la Lic. en Sociología, UNVM. Co-Director del Programa de Estudios Sobre Acción Colectiva y Conflicto Social, (CIECS), Director de Estudios Sociológicos Editora. Línea de Investigación: Sensibilidades sociales y trabajo digital. Conflictividades emergentes en el contexto de las nuevas morfologías del trabajo (2020-2022).

aposta
revista de ciencias sociales
ISSN 1696-7348 **Nº 90, Julio, Agosto y Septiembre 2021**

El alimento, flujo energético vital entre la tierra y la humanidad. Reflexiones sobre una comensalidad crítica desde una trama agroecológica

Food, vital energy flow between the earth and humanity. Reflections on a critical commensality from an agroecological plot

Leonardo Rossi
Centro de Investigaciones y Transferencia de Catamarca
Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Colectivo de Ecología Política del Sur, Argentina
leo.j.rossi.ep@gmail.com

Recibido: 10/01/2021
Aceptado: 31/03/2021

Formato de citación:
Rossi, L. (2021). "El alimento, flujo energético vital entre la tierra y la humanidad. Reflexiones sobre una comensalidad crítica desde una trama agroecológica". *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*, 90, 111-126, http://apostadigital.com/revistav3/hemeroteca/leorossi.pdf

Resumen
El objetivo de este artículo es plantear algunos sentidos emergentes en torno a una comensalidad crítica. Partimos de entender que el alimento es un bien eminentemente eco-biopolítico: un flujo energético vital que circula dentro de la trama común de la vida, humana y no humana, cuyo sentido y modo de producción tiene profundas implicaciones a nivel político de la sociedad, así como a nivel de los procesos ecológicos en general que sostienen a la comunidad de la vida en la Tierra. Trazaremos, en primer lugar, una propuesta teórica para comprender las implicancias ontológico-políticas de los diversos modos de producir y consumir el alimento en la historia humana. Con esa base, buscaremos seguidamente señalar y analizar algunos de los rasgos clave del escenario agroalimentario global contemporáneo, del contexto argentino, y de la ciudad de Córdoba en particular para, a partir de allí, poder enmarcar esas prácticas y sensibilidades agroalimentarias que abren alternativas ante el modelo hegemónico.

Palabras clave
Comensalidad crítica, metabolismo social, comunalidad agro-alimentaria.

Abstract
Food is to a high degree an eco-biopolitical good—a vital energetic flow circulating within the common human and non-human web of life whose meaning and mode of production has deep implications for society's political level, as well as for the general ecological processes that sustain the community of life on Earth. With that in mind, this work puts forward some emerging senses around the notion of critical commensality. First, by outlining a theoretical proposal it will be possible to understand the ontological-political implications of the different modes of production and consumption of food in human history. On that basis, key features of the current global agrifood context will be pointed out, including the Argentine context and particularly that of Cordoba City, to be able to highlight those agrifood practices and sensitivities that offer alternatives to the hegemonic model.

Keywords
Critical commensality, social metabolism, agrifood communality.

1. Introducción

> "Para los indios muchas de las enfermedades que los afligen son enfermedades provocadas por la venganza de los animales comidos. Cuando se come el cuerpo de un animal sin los cuidados necesarios para no ofender su espíritu, éste puede vengarse y devorarnos (…). Es necesario, por lo tanto, ser siempre muy cauteloso cuando se trata de comer. Se trata de un acto metafísico muy delicado."
>
> E. Viveiros de Castro, 2013

En trabajos previos hemos sostenido que "como expresión contemporánea de la especie, somos la condensación histórica-material de lo que hemos comido, pero, sobre todo, de cómo hemos producido lo que comimos" (Machado Aráoz y Rossi, 2020: 51). Los procesos co-evolutivos entre comunidades humanas y territorios encuentran en los sistemas de producción y consumo de alimentos la manifestación clave de la noción marxiana de *metabolismo social* (Marx, 2014; Bellamy Foster, 2004). Es decir, el modo humano de producir materialmente la vida, el intercambio energético con la tierra, mediado por el trabajo, y de forma específica en la tarea de procurarse el alimento. Es en esa misma relación de producción (alimentaria) para garantizar la supervivencia biológica donde asimismo se expresan distintos tipos de concepción y estructuración de los vínculos humanos (formas de lo político), así como correlativos modos diferenciales de (re)producción y afectación recíproca con la naturaleza extra-humana. Los diversos diseños ontológicos, las formas de organización política y las respectivas subjetivaciones que las sustentan, se manifiestan (y se recrean) en los modos de producir/consumir el alimento, en tanto relaciones metabólicas entre la naturaleza específicamente humana y la naturaleza genérica en su conjunto (como totalidad de los procesos de vida terráqueos).

Las múltiples formas de vida, desde las micorrizas que habitan bajo tierra hasta los microorganismos que componen nuestra biota intestinal, desde las semillas hasta los polinizadores, han sido afectadas y nos afectan de modo diverso según las particularidades de las prácticas agro-alimentarias geográfica e históricamente producidas. En ese proceso de co-producción, co-implicación y de ayuda mutua emergieron diversas cualidades antropométricas, digestivas y gustativas (Aguirre, 2019; Fischler, 1990), al tiempo que brotaron también correlativas afectividades, percepciones y sentires entre humanos y para con el mundo no-humano, con sus correspondientes

regulaciones y estímulos (Escobar, 2017; Giraldo, 2018; Toro y Giraldo, 2020). En base a perspectivas de antropología política y geografía humana, se plantea que en la mayor parte del tiempo que la humanidad lleva en la tierra, estos procesos de producción y reproducción de la vida estuvieron guiados por la búsqueda de la sostenibilidad reproductiva del sujeto en un sentido de cooperación social de tipo comunitario (Kropotkin, 2005; Reclus, 1906; Polanyi, 2007; Clastres, 2012), y por el cuidado del propio territorio habitado, garante de esa vida transgeneracional y multi-especie de la que se hace parte (Leff, 2013; Shiva, 2017; Escobar, 2017).

Estas comunidades se han basado en prácticas de baja entropía, "muy próximas al estado estacionario" (Daly, 1980, citado en Carpintero, 2006: 190).[1] La propia dinámica endógena sugiere el estricto cuidado de las fuentes más inmediatas en base a las cuales los cuerpos humanos activan su vida: la tierra y el agua de forma prioritaria. Esas implicaciones de los modos productivos se han forjado en una dialéctica con formas específicas de comensalidad. Recordemos que allí se define la regulación en común del modo de comer, cultivando sentidos en torno a esa comida compartida en base a aspectos ecológicos, demográficos y culturales (Aguirre, 2019). En el propio acto de comer también debe recrearse una práctica que tribute a esa forma sostenible de reproducir la vida comunitaria. Las particulares manifestaciones de organización política y afectiva, que orbitan bajo ontologías de tipo relacionales (Escobar, 2017; Leff, 2013; Toro y Giraldo, 2020), es decir en un *continuum* entre comunidad humana y naturaleza, deben tejerse asimismo al momento de distribuir y compartir el alimento.

Sin omitir la existencia de estructuras de apropiación/dominación/jerarquías, prácticas predatorias, y disputas violentas por fuentes de abastecimiento en sociedades pre-capitalistas, observamos que la producción agro-alimentaria se ha basado de forma general en un sentido de producción y goce de (y para) la comunidad a escala local. Esta forma genérica adquirió diversos grados de complejización y especificidades. Quisiéramos destacar que, en este recorrido de formas de organización política, emerge lo específicamente comunal como principio político. Es decir, el trabajo en común para el goce común, bajo procesos de reciprocidad y ayuda mutua, pero atravesados de forma característica por mecanismos de producción común de la decisión política en torno a aspectos claves para la reproducción de la vida (Gutiérrez *et al*., 2017), donde la producción y consumo alimentario se tornan una actividad rectora del sujeto social comunitario. Lejos de cualquier esencialismo, cabe decir que, en tanto especie con capacidad de redefinir sus propias formas societales, de modificar sus capacidades afectivas, sus percepciones de lo deseable y lo necesario, la humanidad no lleva la práctica política comunal en sus genes. Este principio político es más bien una emergencia contingente, una necesidad, y, entendemos, desde una mirada contemporánea, un desafío de la especie para su supervivencia, en un marco de vida digna en común.

A la vista del relato de comunidades indígenas y campesinas, registros etno-botánicos y antropológicos en torno a la alimentación quedan las escrituras en los territorios, en los cuerpos y en las narrativas acerca de las diversas formas de producir y consumir el alimento. En un extremo hallamos a formas societales que, decíamos, han co-habitado de modo simpoiético con sus tierras, cursos de agua, y seres no-humanos. Comunidades

[1] Se hace uso del término entropía siguiendo la línea planteada por el economista rumano Nicholas Georgescu-Roegen (1906-1994) a partir de la década del setenta, entrecruzando economía con física, y estimulando una rica corriente de economía ecológica. En base a la termodinámica, si la energía no se crea ni destruye, sino que siempre se transforma (primer principio/conservación) y en ese proceso se degrada (segundo principio/entropía), serán diversas las formas/velocidades/escalas que adquiera ese proceso en base a los modos políticos y prácticas económicas de las diversas sociedades, con implicancias determinantes para los procesos de vida en general.

con un alto grado de acoplamiento al territorio, han sabido cultivar un agudo sentido de la empatía con una multiplicidad de seres a partir de formas ontológicas relacionales. Bajo ese percibir, sentir y comprender el cosmos han diseñado ontológicamente sus cuerpos, sus territorios y sus deseos (Escobar, 2017), regulando la extracción y reposición de los flujos energéticos disponibles en (y para) el funcionamiento de la red de la vida.

En otros términos, han basado su consumo energético principalmente en la captación y uso en extremo eficiente de la fuente de baja entropía más abundante, la radiación solar a través de la fotosíntesis (Georgescu Roegen, 1977, citado en Carpintero, 2006), reconvertida en animales y plantas o bien salvajes o bien domesticadas con prácticas de tipo artesanal. En estas culturas, el cultivo de la empatía ha sido "condición de posibilidad para experienciar el propio cuerpo viviente como un cuerpo interrelacionado con los demás cuerpos" (Toro y Giraldo, 2020: 58) humanos y no humanos.

Estas ontologías relacionales se han manifestado de forma clave en el propio acto de comer. Qué se come, cómo se lo come, cómo se reparte lo que se come y entre quiénes se comparte el acto de comer implica entonces una comensalidad no sólo sintonizada en la organicidad entre comunidad y territorio, sino que se torna un ámbito central de producción de reglas y sentidos para la sostenibilidad de la vida toda. En estas formas societales de tipo comunitaria, las prácticas alimentarias directamente conectadas al plano biológico, sanitario, ecológico y político deben contar con un alto nivel de agenciamiento en cada sujeto, en tanto el desequilibrio en ese ámbito pone en riesgo a la propia comunidad, es decir el sostén mismo de la reproducción de la vida individual y colectiva (Tapia, 2009). En este sentido, la comunidad no solo se pone en acto en el proceso de obtención de alimentos sino de forma clave en su compartición. El propio acto de comer es una manifestación política nodal de la comunidad y expresión de la búsqueda de equilibrios energéticos en el intercambio con la tierra.

Asimismo, desde hace unos quince mil años, ha existido un gran abanico de formas agro-culturales, con sus respectivos manejos –más armónicos o más predatorios– sobre los ecosistemas, pero aún reguladas bajo un principio elemental: *la producción de alimentos en tanto energía vital para reproducir los cuerpos que habitaban el propio territorio agroproductivo*. El flujo energético entre tierra, cuerpos individuales, y comunidad, y sus respectivas alteraciones o estabilidades, seguía teniendo una organicidad territorialmente endógena. Incluso en los casos de comandos políticos centralizados en territorios más extendidos, salvo situaciones excepcionales como catástrofes naturales, la alimentación seguía sostenida casi en su totalidad por lo que la tierra habitada y el trabajo de la comunidad local proveían y regulada por las necesidades biológico-culturales de esa población. En este sentido, las diversas comensalidades de las agroculturas han tenido de forma predominante una función de regulación y cuidado de los flujos energéticos en un sentido comunitario, lo que llevaba implícito el resguardo del espacio productivo/reproductivo de vida. Como analizaremos, estos procesos serán drásticamente alterados bajo el dominio del capitalismo.

2. La agricultura bajo el capitalismo: la humanidad des-terrada

> "He aquí, queridos amigos, el destino que os está reservado a vosotros los que amáis la tierra regada con vuestro sudor; a la que os sentís atraídos por una fuerza cuyo secreto os lo explica el desenvolvimiento del embrión vegetal al romper la tierra misteriosamente con sus blanquecinos tallos. Os arrebatarán el campo y la cosecha, os cogerán a vosotros mismos y os uncirán a cualquier máquina, humeante y estridente."
>
> E. Reclus, 1903

Como han señalado diversos trabajos, los orígenes del capitalismo y sus matrices ontológicas deben rastrearse en terreno rural –colonial y desde ya, intra-europeo– antes que en la industriosa ciudad británica (Wolf, 2005; Bartra, 2014; Wood, 2016; Moore, 2020). El concepto de fractura socio-metabólica de la que diera cuenta Marx justamente vino a señalar a la agricultura capitalista como el gran trastorno geo-histórico (Machado Aráoz, 2016; 2017) que desarmó estas tramas vinculares entre humanos y tierra. El rol que desempeñó la producción agroalimentaria en la estructuración de la dinámica del capital ha sido, desde esta perspectiva, central.

Los trastornos observados por Marx se expresaban ya en los procesos que habían dejado los cercamientos en el norte de Europa, con la creciente privatización y mercantilización de la tierra y del trabajo humano, y del alimento mismo como un rasgo central. Esta transformación tuvo como claves, la intensificación de la escisión urbano-rural, expresa en el aumento constante del trasvase de energías (humanas a través del trabajo campesino y no humanas de los procesos bio-físicos en la tierra) en forma de alimento de un territorio a otro, anulando los procesos regenerativos de la materia orgánica; la puesta a producir de los suelos para crear valor abstracto y no para el autoabastecimiento (histórico regulador de las tasas de extracción, reposición y regeneración de energías de la tierra) con graves consecuencias edafológicas; la pérdida de autonomía alimentaria de vastas franjas de la población ahora sometidas al límite de la subsistencia y a las dietas que imponen quienes detentan el control oligárquico de la tierra y de las cadenas de suministros de alimentos.

Con sus especificidades espacio-temporales –régimen de plantación: monocultivo y esclavitud, por citar la más emblemática para el caso afro-latino-americano– la ruptura socio-metabólica se moldeó fundamentalmente en las conexiones de los territorios colonizados y sus circuitos intercontinentales (Moore, 2020). Estas transformaciones, se forjaron al calor de una ontología de la crueldad, de un sujeto profundamente indolente, que habita un espíritu conquistador, guerrero y utilitarista (Santos, 2010; Machado Aráoz, 2017; Segato, 2017) y que vio en la empresa agrícola colonial una de sus principales escuelas (de)formativas.

La agricultura capitalista tuvo desde sus orígenes un comando político exógeno a la vida cotidiana de las comunidades que habitaban la tierra de cosecha y que, necesariamente, por distintas vías apuntalaba a la des-comunalización de la vida (Kropotkin, 2005; Polanyi, 2007; Davis, 2006). Este quiebre con las formas políticas agroculturales tendientes a regular el acople entre población, territorio y formas de producción en busca de equilibrios energético-ecológicos fue llevado al extremo. Proliferaron así, por un lado, enormes superficies cultivadas, o bien rodeadas de sociedades malnutridas o directamente vaciadas de población, y, por otro, pequeñas trazas de mundo hacinadas de humanos sin autonomía agro-productiva. Las tendencias a prácticas de alta entropía se hicieron tácitas en la acelerada des-acumulación de diversos stocks energéticos de la tierra –bosques y humus, primeramente, para en etapas sucesivas incorporar el petróleo y otros minerales a los sistemas agrícolas– acumulados en largos procesos evolutivos. Estas prácticas agrícolas intensamente devastadoras, tuvieron como locus principal a la siembra de mercancías (alimentarias, en un principio, e industriales-carburantes-financiero-especulativas si se completa la lista) que permitieran maximizar ganancias de forma ilimitada.

La fractura socio-metabólica fue modulando sus expresiones en los diversos espacios y tiempos, tanto en el plano ecológico, geográfico y sanitario como en el político y afectivo, en el registro intra-especie como para con toda la trama de la vida. Solo teniendo conciencia de la radicalidad de los vínculos ontológico-políticos que se dan en el acto de producir y consumir los alimentos es posible dimensionar la envergadura

histórica de los trastornos (antropológicos-políticos y ecológicos-geológicos) que supuso la irrupción de la agricultura capitalista en el devenir de lo humano (Machado Aráoz y Rossi, 2020: 54).

Con el correr de estos cinco siglos de agricultura capitalista, se fue agudizando y capilarizando a través de sociedades del más diverso tipo una profunda y radical ruptura ontológica respecto a las formas relacionales que sostienen la reproducción de la vida humana en tanto expresión de la trama extensa de la vida (Giraldo, 2018). La Tierra profanada vio así degradado su estatuto como entidad germinadora de vida. La humanidad, des-humanizada, socavada de su vínculo antropológico con el humus. Seres que se perciben des-terrados y así van cartografiando sus espacios, sus cuerpos y sus sensibilidades. La sedimentación en los deseos y en las prácticas materiales de violencia para con la tierra, hacia las ontologías relacionales, a los cuerpos subalternizados fue haciéndose carne en el corazón mismo del sistema agro-alimentario.

En su faz estrictamente productiva, las formas agrícolas del capital se inscriben en un *continuum* histórico, que bajo "las ecologías de lo ominoso van erosionando la capacidad empática, haciéndonos discapacitados de sentir empatía, no solo al sentir humano, sino también al sentir de los ecosistemas" (Toro y Giraldo, 2020: 128). En tanto que, sobre las comensalidades, estas dinámicas fueron alentando una amplificación sistemática de las distancias físico-geográficos, pero también cognitivo-afectivos, que median entre la agricultura y el acto de comer. Las dinámicas urbano-céntricas cooperaron sensiblemente a profundizar la enajenación de los comensales respecto la historia de ese alimento que está en sus manos, que es llevado a su boca y que, finalmente, circula dentro de su organismo. Esta comensalidad ciega a los procesos agro-productivos moldeó sujetos crecientemente insensibles ante la devastación de los territorios y cuerpos rurales y, bajo los límites y tensiones trazadas por el binomio Estado-Mercado, los fue tornando agentes activos de su propia pérdida de calidad alimentaria y sanitaria.

A la luz de este enfoque es que podemos repensar la erosión de la comunidad agroalimentaria abierta por el capitalismo, manifiesta en los tipos de prácticas agrícolas, pero indefectiblemente en los tipos de comensalidades que se fueron gestando bajo sus particulares dinámicas espacio-temporales. La comensalidad, que manifiesta la regulación de la comunidad entre agricultura, alimentación, salud y cuidado del territorio de vida, si bien fue cancelada mediante procesos violentos (conquista, cercamientos, desplazamientos forzados), fue sistemáticamente erosionada de su propio sentido de existencia bajo sistemas donde se moldearon prácticas bajo las cuales el camino y la historia del alimento para el comensal comienza en el punto de compra-venta, donde se encuentra solo.

Cada etapa del sistema agro-alimentario del capital ha tenido sus características tecnológicas, logísticas, ecológicas y mercantiles. Y desde ya han impactado de forma singular en cada territorio y población del planeta. Siguiendo los planteos de McMichael (2013) marcamos tres grandes movimientos históricos, el colonial-mercantil, el agro-industrialista con Estados Unidos como eje principal, de pleno desarrollo durante buena parte del siglo XX y el del agronegocios-supermercadismo bajo dominio de un puñado de corporaciones trasnacionales. Este último proceso, que se enmarca en la etapa neoliberal, con la intensificación de los procesos de despojo territorial a gran escala y la creciente privatización y financiarización de procesos de vida (las patentes de semillas y los mercados granarios de futuro a nivel global son casos testigo de estos procesos) como mecanismos clave de acumulación de capital (Harvey, 2007; Gilly y Roux, 2009; Sassen, 2015) es el que nos interesa describir en el siguiente apartado en base a sus manifestaciones contemporáneas.

3. El perturbado flujo tierra/alimento/humanidad: modelo siglo XXI

> "Nos jugamos el estómago, la conciencia y la dignidad del destino común de la humanidad en este tiempo que resta. El nuestro, hoy, es un combate de lo necesario contra lo que se nos presenta como imperativo."
>
> Marina Garcés, 2017

Para interpretar los diversos modos de comer hoy y, en especial, para luego poder sondear prácticas e imaginarios en torno a un comer crítico, proponemos conectar las fases consuntivas con las formas actuales de agro-producción. A los fines de este artículo, presentaremos un breve repaso que nos lleve del contexto internacional al cuadro general de Argentina, para finalmente centrarnos en la provincia de Córdoba.

El sistema agro-alimentario actual está caracterizado por un patrón oligárquico global de nuevo tipo: tres grupos trasnacionales, derivados de fusiones, Bayer-Monsanto, Chem China-Syngenta y Dow-Dupont, concentran más del 60 % del mercado, tanto en semillas comerciales como en agroquímicos (Moldenhauer y Hirtz, 2018); ADM, Bunge, Cargill y Dreyfus controlan el 70 % del comercio granario mundial (Herre, 2018); y en el rubro minorista de alimentos, se reporta que 50 empresas controlan el 50% de las ventas, con tendencia a una mayor cartelización (Bartz, 2018).

En términos ecológicos, este modelo se basa en enormes áreas sembradas con monocultivos (soja, caña o palma son ejemplos típicos de este tiempo), con intensa presión sobre los ecosistemas. En esta lógica, la agroindustria destruye por año cerca de 75 mil M/Tn de capa de suelo fértil, desmonta un promedio de 75 millones de hectáreas de bosques, y utiliza el 90% de combustibles fósiles del sector alimentario. Asimismo consume el 80% del agua dulce del total para el sistema agro-alimentario, ocupa más del 75% de la tierra agrícola, aunque de forma directa sólo abastece el 30% de la demanda de alimentos, que es sostenida en su mayoría por la agricultura familiar y campesina con una utilización mínima de recursos (ETC Group, 2017).

A estos impactos hay que añadir que se vierten cerca de 4.6 M Tn/año de plaguicidas en el mundo. Y los fertilizantes han visto sextuplicada su aplicación a nivel global desde 1961 (Rehmer y Wenz, 2018) y, según FAO (2018), alcanzan ya un total de 115 M Tn/año, con graves impactos en la vida del suelo y en los cursos de agua. Debido a estos combos tóxicos, se calcula que no menos de 2 millones de trabajadores rurales se envenenan cada año y que unos 40.000 fallecen producto de esas afecciones (Benning y Luig, 2018).

En lo referido al consumo de alimentos, el sistema tiende a una creciente uniformización de las dietas. Solo tres granos (arroz, trigo y maíz), representados cada vez en menos variedades originarias o criollas, concentran más de la mitad de la ingesta calórica humana a escala planetaria (Shiva, 2017). En tanto, el hambre estructural afecta a más de 800 millones de personas y a 2.000 millones si se contempla el total de personas subalimentadas (FAO, 2019). Mientras millones pasan hambre, una tercera parte de los alimentos producidos para consumo humano se pierden en la pos-cosecha o se desperdician entre el punto de venta y el consumo (FAO, 2012).

Al mismo tiempo se han disparado nuevas problemáticas de salud asociadas a la alimentación, como el sobrepeso, que afecta a 2.000 millones de personas, de las cuales un tercio padece obesidad (FAO, 2019). El número de adultos obesos aumentó de 105 millones en 1974 a 640 millones para 2014 (Chan, 2016, citado en IPES 2017), mientras que la población mundial total no llegó a duplicarse en ese lapso. Asociado a este punto, se destaca como rasgo específico de la fase actual, una presencia creciente de productos industrializados en las dietas, muchos compuestos por formulaciones sintéticas. Las

compras totales de productos ultra-procesados a nivel global aumentaron en volumen 43,7%, entre 2000 y 2013 (OPS, 2015).

En este contexto, Argentina se ha convertido en un ejemplo a gran escala de simplificación de la agricultura y erosión de las dietas. La soja transgénica, que fue aprobada en el país en 1996, se convirtió en el principal cultivo. Orientada casi en su totalidad a la exportación, esta oleaginosa es utilizada para fabricar aceites, alimentos balanceados para ganado, biocombustibles e insumos para mercancías alimentarias ultra-procesadas. El uso masivo de agrotóxicos, la avanzada sobre territorios campesinos y bosques, y la pérdida de unidades productivas diversificadas han sido consecuencias sistemáticas de este modelo. En el plano alimentario, el país se ha convertido en uno de los mayores consumidores per cápita de la región de productos alimenticios ultra-procesados –194,1 kg– y lidera el consumo de gaseosas –131 litros– (Elver, 2019). En simultáneo, las personas que no cuentan con ingresos para cubrir sus necesidades energéticas y proteicas mínimas alcanzan al 10,5% de la población (INDEC, 2020).

Dentro de este marco, la provincia de Córdoba está en la avanzada del modelo de monocultivos transgénicos, con más de un tercio (más de 6M de has) de su superficie total destinada a los cultivos de soja y maíz diseñados con este tipo de tecnología. Mientras esta economía exportadora da una relación de casi 11 toneladas cosechadas por habitante de la provincia, a diario más de 8% de la población del Gran Córdoba no obtiene ingresos para cubrir sus necesidades nutricionales básicas (INDEC, 2020). La ciudad capital y sus periferias han tornado sistémica y masiva la asistencia alimentaria bajo múltiples modalidades –comedores escolares y comedores de organizaciones barriales, principalmente–, desestructurando la comensalidad familiar, regulando los cuerpos y las formas de vincularse con el alimento a partir del acostumbramiento a la carencia (Huergo, 2016).

En tanto, la producción agrícola de la zona destinada al mercado alimentario local se muestra deficiente. Esto se plasma en la marcada erosión territorial que ha sufrido el cinturón hortícola periurbano de la ciudad en las últimas tres décadas. Este fenómeno encuentra causas en el avance de cultivos extensivos como la soja de un lado, y manchas urbanas no planificadas, por otro, con fuerte presión del desarrollismo inmobiliario, lo que ha provocado una pérdida acentuada de chacras familiares próximas a la ciudad de Córdoba (Giobellina, 2018). Como ejemplo de este panorama, se estima que solo un 50% de las verduras de hoja que se consumen en la ciudad provienen del cinturón hortícola local, incluso tomado en su sentido ampliado –hasta 60 km alrededor– (Giobellina, 2018).

Desde lo global hasta lo local, se refleja con sus particularidades la horadación cultural y nutricional del alimento en las sociedades contemporáneas. Para alentar un comer crítico en este contexto, se debe problematizar entonces todo el entramado que sostiene la radical separación del vínculo humano con la tierra materializado en el alimento, punto cero de estos trastornos sanitarios, ecológicos y políticos descriptos.

4. Cultivar lo común a través del alimento, entramarse en la agroecología

> "Para este contexto histórico, la compasión, la empatía, los vínculos, el arraigo local y comunitario y todas las devociones a formas de lo sagrado capaces de sustentar entramados colectivos sólidos operan en disfuncionalidad con el proyecto histórico del capital."
>
> Rita Segato, 2017

En este escenario proliferan diversas formas de alimentación alternativas al modelo hegemónico. Estas formas de consumo vienen determinadas a su vez por formas productivas y de comercialización con características específicas tales como la agricultura orgánica certificada o por entramados en torno a la agroecología. Mientras la primera elimina el uso de insumos de síntesis químico, a modo general tiene una mirada mayormente centrada en los mercados internacionales y comparte con el sistema hegemónico las lógicas de maximización de ganancias, aunque algunas producciones orgánicas certificadas se insertan en redes de comercialización del mercado interno. En tanto, la agroecología como campo agroalimentario concibe una mirada integral de la agricultura en un sentido de cuidado ecológico, tendencia a la autonomía en la generación de insumos biológicos, no explotación laboral, circuitos locales de comercialización, acceso a la tierra para las agricultoras y los agricultores, fortalecimiento de vínculos con consumidores, búsqueda de precios justos para ambas partes de la cadena, y estímulo a una alimentación diversa, saludable, y acoplada a los territorios, entre otros rasgos (Rossi, 2020).

En esta línea, se inscriben una serie de entramados emergentes en la provincia de Córdoba, con gran énfasis en la última década, que se expresan en miles de unidades productivas, ferias y almacenes abocados a la agroecología, redes de consumo colectivo y procesos de participativos de parte de consumidores para potenciar este tipo de producciones (Sarmiento y Rossi, 2020; Rossi, 2020). Entendemos que, dentro de los ámbitos urbanos, estas prácticas vienen cultivando una nueva comensalidad crítica en respuesta al cuadro agro-alimentario contemporáneo.

Nos interesa a partir de un análisis de tipo hermenéutico y en base a los marcos propuestos, aportar algunas reflexiones surgidas en base a entrevistas realizadas a actores "clave" de una red de producción y consumo agroecológico que se ha fortalecido en la ciudad de Córdoba en la última década.

Los testimonios que se transcriben hacen parte del trabajo de campo del proyecto de tesis doctoral del autor como parte de su beca Conicet (2017-2021). Allí se abordan procesos de autonomía agro-alimentaria en las provincias de Córdoba y Catamarca, y formas políticas de lo común. Las dos entrevistas utilizadas para este artículo fueron realizadas en el segundo semestre de 2020, y hacen parte de un proceso de encuentros e indagaciones iniciado en 2018 en torno a entramados agroecológicos con la ciudad de Córdoba como área de estudio. Se trata de entrevistas en profundidad, con el objetivo previamente definido de obtener percepciones en torno a tópicos como la agricultura, la alimentación, y la agroecología a partir de la narración de sus experiencias de vida relacionadas con estos ejes. Los actores seleccionados se obtuvieron a partir de la técnica bola de nieve, siendo los sujetos entrevistados indicados como "referente" dentro de su ámbito específico en la red agroecológica.

Por un lado, Raúl (53 años) es considerado por otros agricultores, técnicos y consumidores como una referencia pionera sobre las técnicas de agricultura ecológica en la zona, donde lleva más de dos décadas de práctica. Asimismo, es una voz "autorizada" dentro de la red agroecológica local acerca de la mirada integral del proceso agroecológico en términos de salud física y emocional, cuidado del ambiente, y formas de comercialización. Por otro lado, Marianela (36 años) es miembro con un rol protagónico de los sistemas participativos de garantías de la feria agroecológica de la ciudad universitaria, que lleva más de siete años de vida. Integra la comisión de calidad dentro de la feria, dentro de la cual es una voz "clave" para conocer las articulaciones entre agricultores y consumidores.

Raúl practica la agricultura biodinámica, una corriente surgida a principios del siglo XX en Europa, basada en el seguimiento del calendario lunar y en el conocimiento de

las energías cósmicas y sus derivas en la salud de plantas, animales y personas. Anteriormente realizaba agricultura con agroquímicos, tal como se hacía en su familia. Una grave afección de salud en un familiar, que él vincula con esa práctica agrícola, fue el comienzo de la migración hacia la agricultura ecológica. Su chacra se ubica en Ferreyra, al sudeste de la ciudad y en total trabaja unas cien hectáreas donde, según el año, las rotaciones y consociaciones que va realizando, cultiva papas, trigo, soja, maíz, garbanzo, mijo, ajo, avena, zapallos, ente otros. Su comercialización está centrada en redes de consumo agroecológico de la ciudad de Córdoba y alrededores. Reproducimos a continuación la palabra de Raúl:

> "El alimento físico que ingiere el cuerpo le da fuerza para moverse. Busco cada año mejorar la salud, que el alimento que produzco cada año tenga más luz, más fuerzas vitales. Es un vehículo de vida el alimento. Esa es la misión de mi alimento, el fundamento de los alimentos que yo produzco. Porque en un cuerpo físico bien alimentado, lo que entra por la boca puede, y en realidad sucede que, piensa, percibe, distinto. Si metemos cosas raras, nuestro cerebro va a percibir que hay algo raro y va a generar alguna reacción, llámese fiebre, tumor, sueño, ira, cualquier tipo de emoción rara."

Habiendo experimentado el otro modelo y reflexionando críticamente, este agricultor concibe hoy al alimento como un flujo energético para activar la vida humana. Un flujo que parte de la tierra, pero que tiene en el trabajo del agricultor un paso clave en el tránsito hacia el organismo que lo consumirá. Y es en ese trabajo agrícola consciente de su rol como co-hacedor de esa fuente primaria para la vida donde hoy se juega un momento central de la salud física, cognitiva y emotiva de las sociedades. En este sentido, agrega:

> "No hay nada más sagrado que nuestro cuerpo físico y lo que hagamos nosotros con él, entonces cuando el prójimo abre la boca para meter lo que yo produzco es muy grato. Cada vez me siento más responsable de lo que hago y más feliz, porque el prójimo a su vez lo siente. Se alimenta con esa planta que yo pongo en la tierra, de la que cosecho sus frutos y te lo agradece, con palabras o gestos, siempre hay un agradecimiento. Eso lo mantiene a uno vivo y fuerte. Hoy puedo decir que he encontrado la felicidad en mi trabajo."

El intercambio entre agricultor y consumidor que se gesta en estos procesos pone de manifiesto una reciprocidad en términos afectivos, que va de las manos del agricultor a la tierra y a la planta, y regresa del comensal al agricultor a través de diversas manifestaciones que renuevan las energías de un trabajo que recupera su sentido humano. Frente a la indolencia, competencia y escisiones que propone el agrocapitalismo, aquí el vínculo humano-humano y humano-tierra en torno al alimento conscientemente cultivado se nutre de la circulación de la gratitud como locus. Sobre el trato a la tierra y sus múltiples implicancias, Raúl sostiene:

> "Los campos que trabajo venían de agricultura convencional. Estos suelos estaban prácticamente llegando al cero de la vida. Me costó porque es una zona que se le pegó mucho con químicos, pero hoy esa tierra está viva. Nada que ver con cómo estaba veinte años atrás, y trabajo cada día para vivificarla más, porque la tierra es un organismo vivo. Un campo sano, vivificado, cierra por todos lados: primero en la salud, porque genera armonía, paz, esperanza. Y cumple el servicio esencial que tiene que cumplir la tierra, que es alimentar con todas las letras. A medida que vayan creciendo estos

> campos y granjas de agriculturas orgánicas vamos a ir sanando el alimento, el agua, el aire, los cuerpos, vamos a ir sanando todo a la vez como sociedad."

Raúl sitúa a la tierra en un registro que cuestiona los fundamentos del agro-capitalismo. Trabajar la tierra no es enfrentarse a materia inerte ni contar con un medio más para maximizar ganancias a como dé lugar sino tratar con un organismo vivo, una entidad sintiente, por un lado, y agente que afecta nuestras vidas, por otro, nada menos que a través de la ofrenda de alimentos. Ese "servicio esencial" de alimentar que brinda la tierra, trabajada de forma consciente, tiene asimismo una potencia de armonización integral de los procesos eco-bio-políticos (Machado Aráoz, 2010), retornado así al sendero originario del alimento, pero resignificado bajo nuevos escenarios. Compartimos una reflexión de Raúl acerca de qué sentidos asigna a la agricultura.

> "Para mí la empresa agrícola es la más compleja porque justamente hay que ir a buscar lo oculto. Cuando ponemos la semilla en la tierra, desde ese momento hasta que viene la cosecha, vamos cuidando esa planta que va creciendo, pero en esa espera nos queda la fe. Los seres humanos tenemos que ir muy profundo dentro nuestro, para poder alimentar esa planta, y ahí entra la parte del agricultor. Y ahí le damos vida tanto a la tierra como a la planta. Si eso se lo pedimos a los venenos, no le van a dar vida, le dan otra cosa. La vida viene de la luz… para que una planta esté viva y para que llegue a dar fruto en armonía con todas las fuerzas vitales obviamente tiene que estar limpia. Entonces nuestra misión como agricultores es, justamente, cultivar todo ese culto."

Aquí se concibe a la agricultura como un proceso profundamente humano, pero que asimismo se ve atravesado por procesos de vida que lo trascienden, donde aparece el "misterio", la contemplación, la espera, y la búsqueda de una sabiduría que permita convivir y acoplarse a esas dinámicas del cosmos. Se trata justamente del reverso de las visiones hegemónicas del agro, marcadamente mecanicistas, paradas sobre una narrativa de dominio, control y conquista de la naturaleza, de aceleración y simplificación de procesos, basada en tecnologías e insumos que sistemáticamente des-humanizan la tarea del agricultor.

Del lado de los comensales, Marianela es nutricionista y miembro activa de grupos de consumo agroecológico, trabaja a partir de una nutrición crítica con organizaciones sociales en barrios y asentamientos populares desde donde han entablado articulaciones con la Feria Agroecológica de Ciudad Universitaria. En esta última participa hace siete años, es miembro de la asamblea organizadora e integrante de la Comisión de Calidad. Asimismo, conforma el espacio encargado de llevar adelante los sistemas participativos de garantías, donde consumidores y productores se encuentran para fortalecer el proceso productivo. Compartimos a continuación las palabras de Marianela:

> "Empezamos a generar en la feria espacios que le llamábamos de intervenciones culinarias, a modo de sensibilización. Un día montábamos una cocina y hacíamos recolección de alimentos de la feria y elaborábamos de manera colectiva una preparación. Los feriantes nos decían cuál era el alimento por el que más les preguntaban, el que la gente no conocía mucho. Y eso ocurría mucho con los alimentos del monte nativo. Ahí había algo muy lindo con las personas mayores, que conectaban automáticamente con su niñez, con la algarroba, con el chañar, con el mistol. Después de cocinar, compartíamos el alimento y se generaba algo muy mágico, que es conectar

> todos los sentidos. Hacíamos ese viaje a la historia del alimento, y estaba tal vez la Carmen que había colectado la algarroba o el compañero que había cultivado tal verdura. Hacíamos una ronda, un círculo para conectar con esos sentidos, con lo que nos generaba también en el paladar porque entendemos que tenemos muy colonizados nuestros paladares."

La feria agroecológica se planteó ir más allá del estricto momento de intercambio dinero-mercancía (alimento), abriendo horizontes de producción en común de una comensalidad reflexiva para retejer el vínculo con los agricultores, con las memorias expropiadas de las comensalidades, con una nueva pedagogía alimentaria. Esta sensibilización alimentaria parte de una dimensión gastronómica para de fondo abrir una novedosa práctica contra-hegemónica: comer y pensar en común; optar por alimentos que tiendan al cuidado del territorio y de los cuerpos, pero con el vínculo agricultor-comensal como eje. Acerca del tiempo para conocer y pensar qué es lo que se come, Marianela comparte:

> "La desinformación que hay en torno a los alimentos es realmente muy violenta. En mi caso estudié nutrición y mientras hice la carrera no me preguntaba de dónde venía ni cómo se producían esos alimentos que en teoría tenía que recomendar. Tenemos que saber lo que genera cada alimento en el cuerpo como primer territorio, pero también en el territorio habitado. El comer desde este sentido agroecológico tiene que ver con recuperar esa historia del alimento, ese conectar con la tierra, con las personas que están allí trabajando esa tierra, conectar con las semillas, con esa red que se va tejiendo para que eso de pronto llegue a la mesa."

La posibilidad de recuperar conocimiento en torno al proceso agro-productivo del alimento es un fundamento clave de la agroecología, y en ese sentido la proximidad territorial es central. El poder encontrarse con agricultoras y agricultores en la feria o en sus propias chacras lleva el proceso reflexivo en torno al alimento a sus expresiones más potentes. De forma subsidiaria, se gesta una conciencia de un territorio agro-alimentario en común, una base para el cuidado de los cuerpos, de la geografía compartida, de las economías agrícolas que sostienen estas producciones. Habitar estos espacios coopera a re-encausar los desajustes energéticos, políticos y afectivos del sistema hegemónico. Desde una mirada integral, Marianela comparte sus impresiones sobre el comer agroecológico:

> "Hacer parte de estas redes agroecológicas es una forma de vida que involucra estar presente con otres. Son procesos que van de lo personal a lo colectivo y de lo colectivo a lo personal, y no podría hacer parte de todo esto con tanto corazón si no lo hubiera trascendido yo en mi cuerpo. Es tener en claro eso que siempre aparece muy individualizado, un comer que, lejos de eso, es sumamente colectivo. Más allá de que al momento de comer la persona esté sola, y eso sucede mucho, empezar a romper con eso, con decir yo me consigo mi alimento y es todo sano, y como yo, y me nutro yo. Empezar a pensar que todo eso es parte de una red, donde nos nutrimos todes con esas decisiones. En esa nutrición colectiva está esa naturaleza que me contiene, que me es parte. Cuando tomamos conciencia de eso, y empezamos a recuperar el diálogo, el encuentro en torno a ese comer, entendemos que esto es sumamente político, económico, social, antropológico, espiritual, biológico. Todo eso está ahí, en ese alimento."

La explicitación de la interdependencia, de la comensalidad compartida en un sentido de comunidad extendida, del sentirse parte de un comer en común necesariamente crítico, se hace cuerpo y se encarna en una nueva gramática de deseos para confrontar de frente todo el andamiaje de la industria alimentaria. El poner en juego de forma reflexiva a otros congéneres y a la naturaleza no-humana como partícipes fundamentales del comer cotidiano, donde el bienestar propio es bienestar de la comunidad y del territorio, apuntan a una comensalidad que debe explicitar las suturas necesarias allí donde los desgarros del capitalismo han calado a lo largo de los siglos.

5. Apuntes finales. Comensalidades para sanar la trama de la vida

> "Les fue muy necesaria la ternura. Era tan necesaria que entonces se obcecaron en los gestos de hacer el pan y el fuego y las comidas y mirarse a los ojos mansamente…"
>
> Tejada Gómez, 1974

Como hemos señalado, el comer hoy ha quedado contaminado por el capitalismo a todo nivel en todo lugar –por falta, por exceso, por intoxicación o por falsificación–. Lo que acontece con el consumo alimentario es uno de los puntos clave donde se refracta el fracaso, a la vez que el padecimiento y la desorientación ontológica, frente al mencionado desafío político de la especie de producir la vida de forma comunal. El hecho de haber alcanzado niveles de extrema individuación en el acto de comer, de una comensalidad solitaria y de masas a la vez (Aguirre, 2019), con todas las consecuencias descriptas, es justamente el correlato de la des-comunalización política de la vida llevado a los límites. Sin embargo, aún en estas ciudades agroculturalmente amnésicas, todavía late ese consumo cotidiano despierto, como sostiene Rivera Cusicanqui (2018), esa práctica que pone el cuerpo sabiéndose parte de una "comunidad de afectos", que se trenza en ferias, en mercados populares y en redes artesanales; consumo que en definitiva coopera en la tarea de comunalizar el mundo próximo. En estos procesos, y de forma específica en lo alimentario, se manifiesta la potencia de interactuar "en redes de comunidades de vida, para lograr la mayor irradiación a la propuesta de desprivatizar y desenajenar; al deseo de salir del sonambulismo consumista, de la competitividad y el individualismo, para liberar energías cognitivas y creativas a través de prácticas en común" (Rivera Cusicanqui, 2018: 74).

Entendemos que las voces compartidas reflejan, entre otras cosas, suturas, cuidados, terapias alternativas en los desgarros que el capital ha infligido en el tejido comunal de la vida –tierra, cuerpos, vínculos político-afectivos–. Asimismo, nos delinean trazos en los que el flujo energético vital materializado en el alimento es reencausado a su sentido biológico-cultural, pero re-significado al calor de prácticas que esbozan una novedosa *comunalidad agro-alimentaria* (Rossi, 2020) que nace para hacer frente a los trastornos multidimensionales del capital. Se trata aquí de pensar al comer como parte de una producción en común que confronta tanto al individualismo alimentario en los platos como a la devastación ecológica en los campos. Existe en esta trama una apuesta pedagógica por una cotidiana desarticulación del régimen de afectividad hegemónico. Se trata de prácticas políticas por la vida, que en tanto han identificado y buscan desarticular el modo de organización afectiva como asimismo las formas corporales que busca producir el sistema, pulsan por crear nuevas vías sensibles para construir otras afectividades relacionales (Toro y Giraldo, 2020).

Aquí no solo se busca vivificar la tierra con métodos naturales, achicar las distancias de circulación de los alimentos y cuidar el entorno de forma integral, es decir ralentizar la succión energética multinivel del sistema agroalimentario, sino que centralmente se

abonan otras prácticas políticas, basadas en la reciprocidad, y el apoyo y cuidado mutuo, tanto entre humanos como con los no-humanos, con la tierra como gran tapiz de vida. En la densidad de esos vínculos que estimulan la producción común de las decisiones en torno a la trama agroalimentaria, es decir, en esa politicidad en torno al alimento, se define en buena medida la profundidad alcanzada por esas transformaciones ecológicas, sanitarias y afectivas que decantan de este comer.

6. Bibliografía

Aguirre, P. (2019). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.

Bartra, A. (2014). *El hombre de hierro: los límites sociales y naturales del capital*. Ciudad de México, UNAM.

Bartz, D. (2018). "Marcas y posición dominante". *Atlas del agronegocio. Datos y hechos de la industria agrícola y de alimentos.* Santiago de Chile: H. Boll-Fundación Rosa Luxemburgo, 34-35.

Bellamy Foster, J. (2004). *La ecología de Marx. Materialismo y naturaleza*. España: Ed. El Viejo Topo.

Benning y Luig, (2018). "Trabajo: barato, debe ser barato". *Atlas del agronegocio. Datos y hechos de la industria agrícola y de alimentos.* Santiago de Chile: H. Boll-Fundación Rosa Luxemburgo, 46-47.

Carpintero, O. (2006). *La bioeconomía de Georgescu-Roegen*. Barcelona: Montesinos Editorial.

Clastres, P. (2012). *Investigaciones en antropología política*. Buenos Aires: Simón Dice Editora.

Davis, M. (2006). *Los holocaustos de la era victoriana tardía*. Valencia: Publicaciones de la Universidad de Valencia.

Elver, H. (2019). "Visita a la Argentina. Informe de la Relatora Especial sobre el derecho a la alimentación". *Asamblea General de Naciones Unidas*, https://www.refworld.org.es/pdfid/5c65e2c84.pdf

Escobar A. (2017). *Autonomía y diseño: la realización de lo comunal*. Buenos Aires, Tinta Limón.

ETC Group (2017). "¿Quién nos alimentará? ¿La red campesina alimentaria o la cadena agroindustrial?", https://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/files/etc-quiennosalimentara-2017-es.pdf

FAO (2012). "Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo", http://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf

FAO (2018). "More people, more food, worse water? A global review of water pollution from agriculture", http://www.fao.org/3/ca0146en/CA0146EN.pdf

FAO (2019). "El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo", http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf

Fischler, C. (1990). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona, Editorial Anagrama.

Gilly, A. y Roux, R. (2009). "Capitales, tecnologías y mundos de la vida. El despojo de los cuatro elementos". En *Los condicionantes de la crisis en América Latina. Inserción internacional y modalidades de acumulación*. Buenos Aires: CLACSO.

Giobellina, B. (2018). "Dinámicas territoriales del cinturón verde de Córdoba: Entre la extinción y su transformación en un parque agrario planificado y sustentable". En *La alimentación de las ciudades. Transformaciones territoriales y cambio climático en el Cinturón Verde de Córdoba.* Buenos Aires: INTA ed.

Giraldo, O. F. (2018). *Ecología política de la agricultura: Agroecología y posdesarrollo*. San Cristóbal: El Colegio de la Frontera Sur.

Gutiérrez, R., Linsalata, L., Navarro, M. (2017). "Repensar lo político, pensar lo común. Claves para la discusión", *Modernidades Alternativas.* México: UNAM, 377-417.
Harvey, D. (2007). *Breve historia del neoliberalismo*. Madrid: Ediciones Akal.
Herre, R. (2018). "Materias primas: la segunda cosecha de los emporios agrícolas". *Atlas del agronegocio. Datos y hechos de la industria agrícola y de alimentos.* Santiago de Chile: H. Boll-Fundación Rosa Luxemburgo, 32-33.
Huergo, J. (2016). *Reproducción alimentaria-nutricional de las familias de Villa La Tela, Córdoba*. Ciudad de Córdoba: Centro Estudios Avanzados.
INDEC (2020). "Incidencia de la pobreza y la indigencia en 31 aglomerados urbanos". *Condiciones de vida*, vol. 4, n° 13. Buenos Aires.
IPES (2017). "Cómo entender el nexo alimentación-salud. Las prácticas, economía política y relaciones de poder para construir sistemas alimentarios más saludables", http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/FoodHealthNexus_Report_Spanish.pdf
Kropotkin, P. (2005). *El apoyo mutuo. Un factor de la evolución*. Santiago de Chile: Instituto de Estudios Anarquistas.
Leff, E. (2013). *Racionalidad ambiental. La reapropiación social de la naturaleza.* México: Siglo XXI.
Machado Aráoz, H. (2010). "La 'Naturaleza' como objeto colonial. Una mirada desde la condición eco-bio-política del colonialismo contemporáneo". *Boletín Onteaiken*, 10, 35-47.
Machado Aráoz, H. (2016). "Sobre la Naturaleza realmente existente, la entidad 'América' y los orígenes del capitaloceno. Dilemas y desafíos de Especie". *Revista Actuel Marx Intervenciones*, 20, 205-230.
Machado Aráoz, H. (2017). "'América Latina' y la Ecología Política del Sur. Luchas de re-existencia, revolución epistémica y migración civilizatoria", en: *Ecología política latinoamericana. Pensamiento crítico, diferencia latinoamericana y rearticulación epistémica*, Héctor Alimonda, Catalina Toro Pérez y Facundo Martín (Coords.) Buenos Aires, Clacso, UAM, Ciccus, 193-224.
Machado Aráoz, H. y Rossi, L. (2020). "Repensar (la producción d-) el Pan, repensar (nuestra relación con) la Tierra. Clave para una renovación (y radicalización) del pensamiento crítico y las energías revolucionarias". *Bajo el Volcán Revista*. Puebla, Posgrado de Sociología BUAP, 39-76.
Marx, K. (2014). *El Capital. Crítica de la economía política*. Tomo I. México: FCE.
McMichael, P. (2013). "Historicizing food sovereignty", *The Journal of Peasant Studies*, 41(6), 933-957.
Moldenhauer, H y Hirtz, S. (2018). "Semillas y pesticidas: siete se convierte en cuatro. Un sector se reduce creciento". *Atlas del agronegocio. Datos y hechos de la industria agrícola y de alimentos.* Santiago de Chile: H. Boll-Fundación Rosa Luxemburgo, 22-23.
Moore, J. (2020). *El capitalismo en la trama de la vida. Ecología y acumulación de capital.* Madrid, Traficante de Sueños.
OPS (2015). *Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones.* Washington, DC: OPS, https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
Polanyi, K. (2007). *La gran transformación*. Buenos Aires: Quipu ed.
Reclus, E. (1906). *El hombre y la tierra.* Barcelona: Escuela Moderna editora.
Rehmer, C. y Wenz, K. (2018). "Fertilizantes: química para los suelos". *Atlas del agronegocio. Datos y hechos de la industria agrícola y de alimentos.* Santiago de Chile: H. Boll-Fundación Rosa Luxemburgo, 20-21.

Rivera Cusicanqui, S. (2018). *Un mundo chi´xi es posible. Ensayos desde un presente en crisis.* Buenos Aires: Tinta Limón ediciones.

Rossi, L. (2020). "Alimentación en tiempos de crisis ecológica, entre el 'consumo responsable' y el tejido de una nueva comunalidad alimentaria". *Topografías del consumo.* Buenos Aires: ESE editora, 67-91.

Santos, B. D. S. (2010). *Para descolonizar Occidente: más allá del pensamiento abismal*. Buenos Aires: CLACSO, Prometeo Libros

Sarmiento, C. y Rossi, L. (2020). *Córdoba agroecológica.* Río Cuarto: UniRío Editora. http://www.unirioeditora.com.ar/wp-content/uploads/2020/12/978-987-688-419-8.pdf

Sassen, S. (2015). *Expulsiones. Brutalidad y complejidad en la economía global*. Buenos Aires: Katz.

Segato, R. (2017). *La Guerra contra las mujeres*. Madrid: Traficante de Sueños.

Shiva, V. (2017). *¿Quién alimenta realmente al mundo? El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*. Madrid: Capitán Swing.

Tapia L. (2009). *Pensando la democracia geopolíticamente*. La Paz: CLACSO.

Toro I. y Giraldo O.F., (2020). *Afectividad ambiental: sensibilidad, empatía, estéticas del habitar.* Chetumal: El Colegio de la Frontera Sur.

Wolf, E. (2005). *Europa y la gente sin historia*. México: FCE.

Wood, E. M. (2016). "Los orígenes agrarios del capitalismo". *Monthly Review,* Selecciones en castellano, 3ª época, nº 2. Edición online, 195-220.

* * *

Leonardo Rossi es Licenciado en Comunicación Social por la Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Becario doctoral del CONICET, en el CIT-Catamarca y miembro del Colectivo Ecología Política del Sur. Sus temas de estudio abarcan, entre otros, la autonomía agroalimentaria, los impactos de proyectos extractivos y formas de organización política comunales. Cursa el doctorado en Ciencias Políticas del Centro de Estudios Avanzados de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Es autor del libro *Córdoba respira lucha* (Eduvim, 2016) y co-autor del libro *Córdoba Agroecológica* (Unirío, 2020).