



Transición alimentaria: hacia menús más saludables y sustentables en el comedor municipal de la ciudad de Rincón (Santa Fe): intercambios de saberes y prácticas con los/as alumnos/as de la materia Sociantropología de la Alimentación (FBCB-UNL)

.....

Serafino, A; Benzi, M.; Altamirano Facino, A.; Di Paolo, G.

Cómo citar este artículo: Serafino, A; Benzi, M.; Altamirano Facino, A.; Di Paolo, G. (2022). Transición alimentaria: hacia menús más saludables y sustentables en el comedor municipal de la ciudad de Rincón (Santa Fe): intercambios de saberes y prácticas con los/as alumnos/as de la materia Sociantropología de la Alimentación (FBCB-UNL), en FABICIB, 26. DOI 10.14409/fabicib.v26i2.12270



TRANSICIÓN ALIMENTARIA: HACIA MENÚS MÁS SALUDABLES Y SUSTENTABLES EN EL COMEDOR MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE RINCÓN (SANTA FE): INTERCAMBIOS DE SABERES Y PRÁCTICAS CON LOS/AS ALUMNOS/AS DE LA MATERIA SOCIOANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN (FBCB-UNL)

Serafino, A.^{1,2}; Benzi, M.¹; Altamirano Facino, A.¹; Di Paolo, G.¹

¹ Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas - Universidad Nacional del Litoral.

² Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales - Universidad Nacional del Litoral.

andrealtamirano10@gmail.com



10.14409/fabicib.v26i2.12270

Recibido 28/07/22 - Aceptado 22/11/22

Resumen

En las siguientes páginas presentaremos el análisis de los resultados obtenidos de los cuestionarios realizados al personal que trabaja y gestiona el comedor municipal de Rincón, así como a algunos integrantes de los grupos convivientes que a diario retiran su comida, los mismos fueron elaborados e implementados en el 2020 por el equipo de profesores y alumnos de la materia Socioantropología de la alimentación de la carrera de Lic. en Nutrición (Universidad Nacional del Litoral) en el marco de la Propuesta de Práctica de Educación Experiencial (PEEE): “El comedor municipal de Rincón: intercambios de saberes y prácticas con los alumnos de la materia Sociantropología de la Alimentación (FBCB-UNL)”, cabe aclarar también que se contó con la colaboración de funcionarios y empleados de la municipalidad de Rincón, ya que dicho proyecto fue viable a partir del convenio llevado a cabo por el Programa Práctica de Experiencia en Salud, impulsado por el centro de estudiantes de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas y la Municipalidad de San José del Rincón (Santa Fe). Por lo tanto, el contexto elegido para trabajar fue el comedor municipal de dicha localidad, el motivo principal de dicha elección radicó en la necesidad de quienes trabajan a diario en ese lugar de concretar ciertos cambios en torno a la concepción de generar un nuevo espacio que brinde una propuesta alimentaria más sana y sustentable, aprovechando principalmente los recursos alimentarios locales. Esta resignificación del comedor implica “transformarlo en un espacio integral y de participación vinculado a la gastronomía en su acepción más amplia, un espacio activo de retroalimentación, un espacio social y productivo en donde se realicen talleres, se promueva la construcción de emprendimientos, huerta, que habilite la comunicación con la población, etc.” (10). Partiendo de este interés, presentaremos el análisis realizado en relación a los

siguientes abordajes teóricos-empíricos: contextualización de las prácticas alimentarias de los trabajadores, asistentes y demás actores sociales que asisten a diario al comedor; interpretaciones y significaciones que se tienen a nivel local sobre la alimentación saludable y ecológica; reconocimiento de vínculos identitarios alimentarios compartidos por las personas del comedor municipal.

Palabras claves: espacio social, comedor municipal, alimentación saludable, participación ciudadana

Abstract

Food transition: towards healthier and more sustainable menus in the municipal Dining Room of the city of Rincón (Santa Fe): Exchanges of knowledge and practices with students of the subject Sociantropología de la Alimentos (FBCB-UNL)

In the following pages we will present the analysis of the results obtained from the questionnaires made to the personnel who work and manage the Municipal Dining Room of Rincón as well as to some members of the living groups that collect their food daily. They were prepared and implemented in 2020 by the team of professors and students of the subject Socioanthropology of Nutrition of the degree in Nutrition (Universidad Nacional del Litoral) within the framework of the experiential education proposal: "The Municipal Dining Room of Rincón: exchanges of knowledge and practices with the students of the subject Socioanthropology of Nutrition (FBCB-UNL) ". It should also be clarified that there was the collaboration of officials and employees of the Municipality of Rincón, since this project was viable from the agreement carried out by the Practical Health Experience Program, promoted by the Student Center of the Faculty of Biochemistry and Sciences Biological and the Municipality of San José del Rincón (Santa Fe). Therefore, the context chosen to work was the Municipal Dining Room of said locality. The main reason of that choice was the need of those who work daily in that place to specify certain changes around the conception of generating a new space that provide a healthier and more sustainable food proposal, mainly taking advantage of local food resources. This resignification of the Dining Room implies "transforming it into an integral and participatory space linked to gastronomy in its broadest sense, an active space for feedback, a social and productive space where workshops are held, the construction of enterprises, orchards, that enables communication with the population, etc. " (Mujica, 2018: pp. 1,2). Based on this interest, we will present the analysis carried out in relation to the following theoretical-empirical approaches: contextualization of the eating practices of the workers, assistants and other social actors who attend the Dining Room daily. Interpretations and meanings that are had at the local level about healthy and organic eating. Recognition of food identity links shared by people in the Municipal Dining Room.

Keywords: social space, municipal Dining Room, healthy eating, citizen participation.

INTRODUCCIÓN

“Para que haya otra historia de la comida, y antes que la lógica de la ganancia del mercado termine de convertir el planeta en un shopping para pocos, podemos y sin duda debemos producir nuestra comida con sustentabilidad, distribuir nuestra comida con equidad y consumir nuestra comida en comensalidad” (Aguirre, : 354)

Cuando presentamos la Propuesta de Extensión de Educación Experiencial (PEEE) a principios del año 2020 teníamos planeado una serie de objetivos y acciones que se vieron modificadas ante los acontecimientos vividos a nivel local a partir de la situación pandémica del COVID 19. Para ese entonces pretendíamos llevar a cabo dos etapas en las que nos dedicaríamos, en primer lugar, a mantener reuniones en la sede del comedor con el personal responsable de la gestión y elaboración de los platos que se comparten a los grupos convivientes que a diario lo retiran y luego (como segunda instancia), una vez elaborado los cuestionarios, implementarlos por el equipo docente y los estudiantes de la asignatura Socioantropología de la alimentación (SAA). Sin embargo, los plazos y formas de trabajo sufrieron modificaciones. En lugar de comenzar a trabajar en el mes de marzo con el comedor de la ciudad de San José de Rincón, de acuerdo a las disposiciones universitarias pudimos comenzar lentamente y a la distancia en el mes de agosto. Es por ello que la metodología de trabajo, los tiempos y objetivos avanzaron en relación a los acontecimientos comentados. En base a esta aclaración es necesario también indicar que la realización de los cuestionarios finalizó en diciembre del 2020 y la interpretación de los resultados obtenidos a principios del 2021.

En las siguientes páginas presentaremos el análisis realizado de los datos recabados en los cuestionarios que fueron respondidos por los actores sociales que participan a diario del comedor municipal de Rincón. Dicha participación se analizó acorde a los siguientes abordajes teóricos-empíricos: contextualización desde nuestra experiencia en extensión de las prácticas alimentarias de los funcionarios, trabajadores, asistentes y demás actores sociales que asisten a diario al comedor; interpretaciones y significaciones que se tienen a nivel local sobre la alimentación saludable; reconocimiento de vínculos identitarios alimentarios compartidos por las personas del comedor municipal y los integrantes del grupo conviviente, participación ciudadana.

MATERIALES Y MÉTODOS

A continuación presentaremos los avances realizados en torno a la manera en que hemos pensado y diseñado los cuestionarios implementados como así también la interpretación de los resultados obtenidos para su análisis. En primer lugar, los cuestionarios se elaboraron acorde a preguntas de tipo cualitativas y cuantitativas, se pensaron tres versiones por separado: 1) al personal de gestión del comedor municipal de Rincón, 2)

al personal que trabaja a diario en la elaboración de las comidas que se entregan en el comedor y 3) a los integrantes de los grupos convivientes que retiran la comida del lugar.

La intención de pensar y elaborar los diferentes tipos de cuestionarios radica en considerar y tener en cuenta una diversidad de testimonios a partir de los diferentes actores que intervienen en dicho espacio, es decir, leer que nos dice cada uno de ellos al momento de reflexionar sobre sus acciones, actividades y participación. Entendíamos en los encuentros del equipo de trabajo que era interesante poder tener “todas las opiniones” y no solo contar con aquellas que teníamos de nuestros encuentros con los funcionarios municipales. Además de este criterio, decidimos también que los cuestionarios se respondan de forma presencial y de forma virtual, de acuerdo al contexto de pandemia de COVID 19 y al acceso de tecnologías y herramientas de informática (internet, móviles o conocimiento del uso los mismos). La situación de ASPO (Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio) por la pandemia del COVID 19 en la Argentina durante el 2020 implicó, como ya se mencionara, retrasar la implementación de los mismos a los meses de noviembre y diciembre.

A su vez, la decisión de combinar la investigación cuantitativa y la cualitativa fue pensada acorde a la posibilidad que estos métodos brindan de complementar la obtención de resultados representativos y detallados. Una manera de arrojar luz sobre la naturaleza de los diseños en la investigación cualitativa consiste, en recordar que no hay un polo cualitativo frente a otro cuantitativo, sino más bien un *continuo* entre ambos (13).

Para los cuestionarios cualitativos utilizamos preguntas abiertas. Mediante un cuestionario abierto quisimos llegar a una mayor cantidad de personas, buscamos ingresar a la subjetividad, para ello se requiere una muy cuidadosa y delicada planeación de sus respectivos diseños y sus preguntas. En este sentido, en primer lugar, elaboramos el cuestionario con mucha claridad a partir del problema y las preguntas de investigación en cuestión. En segundo término, diseñamos las preguntas de acuerdo a los grupos identificados en el lugar de trabajo (el comedor), para que lleve a quien las responda a un proceso de reflexión propia y personal, que refleje su sentir ante el sujeto investigado. Consideramos también importante incluir en la presentación del cuestionario una breve explicación de lo que se espera del encuestado, los propósitos del estudio, los beneficios que puede acarrear este y, en algunas ocasiones, garantizar el anonimato a la persona que responde. Por otro lado, en los cuestionarios cuantitativos utilizamos datos para recopilar información concreta, como cifras (estos datos son estructurados y estadísticos) que nos permitieron aproximarnos a la población participante, brindándonos el respaldo necesario para llegar a conclusiones generales de la investigación.

Por otro lado, optamos por llevar a cabo cuestionarios semiestructurados ya que entendemos que esta herramienta incorpora la posibilidad de elaborar algunas preguntas abiertas que pueden ser respondidas de manera libre e interpretativa por parte del entrevistado usando sus propias palabras. De esta manera, incorporamos a través de las preguntas abiertas, un elemento de naturaleza no estándar (cualitativa) dentro de una técnica estándar (cuantitativa) (5). La elaboración de los interrogantes se diseñó considerando que la influencia de las preguntas sobre las respuestas está condicionada en gran parte por el lenguaje. Es decir que,

el lenguaje utilizado conlleva una intención y una perspectiva que no siempre son compartidas por los participantes durante la realización de la encuesta. Si el interpelado reconstruye el sentido de la pregunta desde su propia perspectiva cultural y su respuesta corresponde a esta pregunta reconstruida, este proceso, propio de cada conversación, afecta la validez de las respuestas de la encuesta. Aspecto a destacar al momento de procesar las respuestas obtenidas en la mayoría de los cuestionarios respondidos. A su vez, las preguntas que integran cada uno de los cuestionarios se centran en ejes ordenadores que enfatizan, en primer lugar, un acercamiento más particular de la cotidianidad laboral y social de los entrevistados, es decir, se parte de considerar la experiencia individual y relacional del grupo conviviente pasando luego al ámbito laboral y político (gestión) respectivamente. La intención con estos interrogantes es poder aproximarnos, como ya afirmamos, al conocimiento de las prácticas alimentarias de la población que retira la comida diariamente en el comedor municipal. Conocer esas prácticas alimentarias implica también ver de qué manera se establecen diferentes vínculos entre esta población y el personal que trabaja en el comedor, como también con aquellos que piensan y concretan decisiones políticas en pos de resignificar la concepción y apropiación del comedor en relación al interés por brindar una alimentación más sana y sustentable en el marco de proyectos que afiancen la cooperación, la iniciativa social y la participación ciudadana.

Una vez que reunimos los cuestionarios en su totalidad, el equipo de trabajo se dividió en subgrupos con el fin de abordar aspectos diferentes. Unos se dedicaron a trabajar los cuestionarios que se respondieron de forma online y otros trabajaron con los que fueron respondidos en formato papel con la ayuda de empleados de la municipalidad de Rincón. Cabe aclarar que la decisión tomada en que sean agentes externos al equipo de extensión quienes lleven adelante los cuestionarios se debió a la dificultad de poder acercarnos a trabajar en dicho espacio (ASPO/DISPO, COVID19). En el transcurso del procesamiento y análisis de los datos nos encontramos con algunos desafíos, a continuación vamos a delinear algunos de éstos.

En un primer lugar, procesamos las respuestas de los mismos con el fin de categorizarlas, logrando de esta manera hacer un pasaje del análisis cualitativo al cuantitativo, permitiéndonos tener una mirada imparcial y estadística de la realidad que se está problematizando. Determinar las categorías para aquellas respuestas de desarrollo, permite agruparlas y lograr representar de manera fidedigna los resultados. El análisis de contenido involucra la codificación y la clasificación de datos, este análisis también es conocido como categorización y su objetivo es darle sentido a los datos recolectados y resaltar los mensajes, características o descubrimientos que sean importantes. El análisis de datos cualitativo es un proceso dinámico y creativo que nos permite extraer conocimiento de una masa de datos heterogéneos en forma textual o narrativa. La importancia de los datos cualitativos reside en el hecho de que nos permiten obtener conocimiento profundo sobre ciertas realidades subjetivas, como, por ejemplo, los sentimientos y las motivaciones de los participantes (comensales). En segundo lugar, interpretar el sentido de cada respuesta representó otro desafío, ya que observamos que, por un lado, una numerosa cantidad de encuestas fueron contestadas por los participantes del

servicio del comedor (entrevistado); pero por otro lado, el resto de las encuestas fueron respondidas de manera escrita por un tercero (entrevistado). Es decir, nos encontramos con frases o respuestas como: "ella", "él", "la mujer", "yo", entre otras; impidiéndonos conocer de manera fehaciente quien contestó esa encuesta, como así también nos confundió al momento de interpretar las respuestas. Esta eventualidad, implicó al momento del análisis una dificultad, ya que podemos estar analizando la interpretación del tercero que respondió de manera escrita lo que interpretó el entrevistado que respondió de forma oral. Por lo tanto, realizamos una interpretación de una interpretación, ya que desconocemos el contexto y la intención de la respuesta.

En tercer lugar, asociado a esta última limitación, notamos que a quienes llevaron a cabo las entrevistas les resultó complejo interpretar las respuestas de los participantes (comensales), y eso se reflejó en cómo las completaron, obteniendo en algunos casos respuestas sesgadas. En cuarto y último lugar, encontramos cuestionarios incompletos, es decir, que no fueron respondidos en su totalidad. Obteniendo nuevamente, resultados parciales en determinadas respuestas. Esto implicó realizar un análisis con algunos datos fragmentados, incompletos y desasociados del contexto estudiado.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación presentaremos la interpretación que realizamos en relación a la triangulación de la información que recolectamos de cada uno de los cuestionarios realizados a través de las categorías de análisis que entendemos pueden aproximarnos a la elaboración de este trabajo.

Como ya indicáramos, la política alimentaria de la gestión del comedor hace foco en la sociabilidad y en la igualdad de acceso a una alimentación variada, saludable y sustentable. El comedor como territorio político alimentario expresa a través de las relaciones sociales que a diario se desenvuelven muchas de las desigualdades institucionalizadas en nuestra sociedad, éstas se intentan atender a partir de las individualidades acorde a la desigualdad de ingresos, al género, a la edad, al escaso nivel formativo, a la situación de dependencia de mayores y personas con discapacidad, a la ausencia de vivienda como así también a aquellas situaciones que se relacionan específicamente a cuestiones ambientales, en este caso, las que afectan al consumo de alimentos. Es por ello que consideramos que para fortalecer la consolidación de redes formales dentro del comedor debería ser pertinente la creación de un espacio de encuentro entre los diferentes actores que hacen al funcionamiento del comedor en su integralidad, tanto las personas que asisten al comedor para retirar su vianda, los trabajadores del mismo y el personal de gestión municipal. Tener este espacio que funcione de forma periódica permitiría poder construir una mirada común sobre el funcionamiento del mismo, además de pensar y tejer en conjunto estrategias para las problemáticas / propuestas emergentes en el espacio. Siendo esta una manera de fomentar la participación ciudadana en las tomas de decisiones, respondiendo a la visión política desde la gestión municipal, pudiendo sumar las miradas de quienes habitan el lugar como espacio de trabajo y empoderando a los comensales, brindándoles un espacio con voz y siendo tenidos en cuenta en la

construcción de las propuestas del comedor. Sería sumamente provechosa la incorporación de la mirada de un profesional de la Nutrición en dichos encuentros para aportar una perspectiva de salud a las propuestas teniendo en cuenta realidades socioeconómicas y culturales de acceso a los alimentos y sus preparaciones. Estos espacios pueden funcionar con diferentes dinámicas que permitan ir construyendo un clima de comodidad, de empoderamiento y de realización concreta de estrategias para mejorar la alimentación. Queda expuesto en este trabajo que todas las partes involucradas tienen mucho para decir y aún más para dialogar y compartir entre ellos. En un caso ideal sería pertinente que esta mesa contemple la paridad de género en su conformación y esta manera garantizar el acceso a lugares de participación activa a las mujeres quienes son las que más habitan el espacio: en sus casas son las encargadas de alimentación y, por lo tanto, son las primeras en ser alcanzadas cuando se implementa cualquier modificación en las políticas del comedor. Según palabras de Enrique Abeyá (2016) “(...)El monitoreo es parte de la propia gestión de los programas, provee información para reorientar las intervenciones con el fin de optimizar los procesos, los resultados y el impacto(...)”, y teniendo en cuenta el proceso de transformación llevado adelante por la municipalidad de Rincón, este tipo de implementación permitirá abonar de manera óptima y progresiva a su funcionamiento proyectando las intervenciones en el espacio y apostando a entender al comedor como un espacio en el que prima la alimentación sana, saludable, soberana y que respeta las construcciones socioculturales de este acto.

La consolidación de un espacio de mayor participación plural sería posible a través de la creación de una mesa de diálogos institucionales en clave de fomentar una alimentación saludable. Esto se vuelve importante para poder trabajar de manera integral la alimentación de los asistentes al comedor y de la población en general, debido a que muchos de los integrantes de los grupos convivientes reciben alimentación de otras instituciones, principalmente de las educativas (jardines, escuelas de nivel inicial, escuela de nivel secundario), y/o centros de salud. Dicho espacio podría estar compuesto por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, el centro de salud, las instituciones educativas, entre otras que tengan influencia en la alimentación de la ciudadanía. De esta manera se podría generar un diagnóstico compartido de la situación alimentaria bajo un enfoque en común, planificar y desarrollar estrategias conjuntas y/o complementarias, con intervenciones concretas de implementación en el territorio y construcción de conocimiento que sirva de insumo para la ejecución de políticas públicas. En otras palabras, construir a largo plazo un horizonte común a la hora de recomendar, asistir y/o trabajar con la alimentación de la población en general y en particular a los asistentes al comedor.

En clave de tener en consideración los intereses locales colectivos de los participantes del comedor, a continuación se brindan orientaciones en relación a cómo se pueden modificar algunas preparaciones culinarias para mejorar la aceptación de ciertos alimentos (legumbres, pescados) cuyo consumo no se encuentra interiorizado entre los grupos convivientes según la información recabada en las encuestas. La realización de recetarios colaborativos en los que se brindan algunos ejemplos de recetas que incluyen estos tipos de

alimentos, invita a los/as trabajadores/as del comedor y a las familias a generar continuamente nuevas recetas participando de esta manera en su propio proceso de alimentación y permitiría afianzar de esta manera el vínculo y la incorporación de estos alimentos. Invitar a pensar e imaginar nuevas formas de preparación que tengan mayor aceptación promueve una mejora en la alimentación. Para favorecer la incorporación de este tipo de preparaciones planteadas en el recetario colaborativo se podrían implementar de manera progresiva en el menú propuesto por el comedor. Por ejemplo, se pueden ofrecer: hamburguesas de legumbres; pan con agregado de harina de garbanzos y/o harinas integrales (trigo, trigo sarraceno, etc.) junto con algunos vegetales como la remolacha; tortillas con agregado de harina de garbanzos en reemplazo parcial (y progresivamente total) del huevo; falafels; tartas con legumbres mixeadas; soja texturizada para hacer hamburguesas, empanadas, tartas, salsa bolognesa. El pescado se tratará de incorporar en preparaciones como tartas, empanadas o tortillas mezclado con muchos vegetales para “camuflar” el sabor.

Reconocemos la importancia de garantizar a través del espacio del comedor una alimentación completa, saludable y que responda a las condiciones socioeconómicas de los sujetos sin dejar de lado la elaboración de propuestas de mitigación de problemáticas ambientales. En este sentido es interesante tener en cuenta que para realizar este análisis adoptamos aquellos modelos de producción de alimentos que promuevan la sustentabilidad, el cuidado del medio ambiente y el cuidado de la salud de las personas. Tal como se enuncia en uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la OPS es fundamental *“garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”*, en este sentido, *“los alimentos son la palanca más potente para optimizar la salud humana y la sostenibilidad medioambiental en la Tierra”* (Comisión EAT-Lancet, 2019, p.5) y es justamente una dieta basada en plantas (es decir, reducida en productos de origen animal) la que confiere beneficios tanto para la salud como para el medio ambiente. Por ello, surge la idea de incorporar más legumbres a la dieta ya que son alimentos de origen vegetal con alta cantidad de nutrientes que producen gran saciedad en los consumidores: proteínas, hidratos de carbono complejos, fibra soluble. Esto ayudaría en parte a responder a la problemática que plantean muchas familias en relación a la poca saciedad que generan los platos y, al mismo tiempo, se mejora el perfil nutricional de los mismos.

Por otro lado, se reconoce que la producción de legumbres es amigable con el medio ambiente ya que evitan la degradación del suelo donde se cultivan y se utiliza poca agua en su producción si se la compara con la producción de carnes (alimentos también fuentes de proteína y Fe, ambos nutrientes fundamentales para la buena nutrición de las personas). Asimismo, estas semillas tienen una excelente relación precio/rendimiento por lo que su consumo estaría contemplado dentro de los presupuestos con los que cuenta el Comedor en la actualidad, es decir que, su incorporación no representaría una mayor inversión económica sino por el contrario, garantiza el acceso a nutrientes de calidad a muy bajo costo. Al incorporar estos alimentos a preparaciones que tienen buena aceptación permite que las diferencias organolépticas sean menores a que si se consumen de manera entera y esto favorece la aceptación y la modificación del gusto de manera progresiva.

Es importante que las adaptaciones se lleven a cabo progresivamente: por ejemplo, comenzar la incorporación en porcentajes pequeños de harina de garbanzos al pan e ir aumentando esta proporción con el tiempo. Si se ofrecen hamburguesas de carne, al principio de la modificación se sugiere mezclarlas con lentejas o con soja texturizada. Si se incorpora harina de legumbres a una tortilla, reemplazar un porcentaje del huevo y progresivamente ir disminuyéndolo. Se apunta a realizar un abordaje transicionando hacia una dieta más basada en plantas. Fomentar el comercio local es otra de las estrategias planteadas por los ODS, particularmente en este contexto se podría habilitar la compra de productos como hamburguesas de legumbres a algún emprendedor local y de esta manera continuar reforzando y retroalimentando la idea de la economía local. Como alternativa se puede impulsar la realización de talleres de cocina desde el comedor en los que se incentive a los/as participantes a generar a partir del mismo una posible salida laboral de manera que luego el comedor sea un cliente de alguno de los que inicie este tipo de emprendimiento. Reforzar esta idea de cooperatividad implica reconocer que ellos son comensales y al mismo tiempo retribuyen al comedor a través de la venta de manufacturas que aprendieron a hacer en uno de los talleres que se ofrecen. Estos espacios se configuran para mejorar la relación que las personas tienen con ciertos grupos de alimentos (mejoran su aceptación) ya que muchas veces el rechazo tiene que ver con que no están acostumbrados a consumir este tipo de alimentos o a cocinarlos.

En relación a la cocción de las preparaciones, se aconseja asegurarse de que cuando se realizan los cortes de alimentos sea de manera uniforme (o sea de tamaño similar) y de tamaño pequeño para que se cocinen simultáneamente y no tarden mucho tiempo en estar listos. De esta manera, se ahorraría gas lo que también termina siendo más sustentable para el medio ambiente. Es importante garantizar que los alimentos se cocinen completamente para prevenir enfermedades de transmisión por alimentos (ETAs) como el síndrome urémico hemolítico (SUH), una enfermedad con alta prevalencia en nuestro país. Sobre todo, es fundamental garantizar que la carne molida (si es que se consume) esté cocida por completo en las preparaciones que se implementen. Quizás sea oportuno, concretar y profundizar las actividades propuestas por la gestión para la comunidad, a modo de ejemplo (en relación a las respuestas dadas por los integrantes del grupo conviviente) se podría a mediano y a largo plazo, poner en marcha un amplio programa de relanzamiento de la pequeña agricultura familiar (huertas), incluidas charlas y encuentros en relación a la organización de estas formas tradicionales de apuntalar a la suficiencia alimentaria ya sea a nivel local y aún familiar. De esta manera, se fomentaría iniciativas sociales en torno a la integración, educación de posibles formas de alimentación de orden estacional, autogestionada o autoelaborada.

CONCLUSIONES

Sin haber considerado los acontecimientos que estuvimos viviendo en el contexto por COVID-19 y acorde a las modificaciones que debimos realizar de los objetivos iniciales (pre-Covid-19) podemos decir que en cada

uno de los encuentros virtuales del equipo de trabajo, el diálogo e intercambio de ideas entre los docentes y los estudiantes fue enriquecedor y motivador para la concreción de las posteriores etapas que llevamos a cabo. Pese a la incertidumbre del momento, la experiencia en estas prácticas de extensión en torno a lo trabajado sigue siendo la de concebir a la alimentación como ese proceso sociocultural atravesado por factores biológicos, ecológicos, económicos y políticos. Esta primera observación nos da pie a una afirmación fundamental: los alimentos no son sustancias que sirvan exclusivamente para nutrirnos ni la alimentación es un hecho exclusivamente biológico (6). En el transcurso del desarrollo del proyecto reflexionamos sobre las formas de acceso al alimento desde una política social, participativa, tal como la entienden las personas que gestionan y organizan el comedor municipal de San José del Rincón. El interés por parte de los funcionarios entrevistados de poder concebirlo como un espacio de mayor participación ciudadana está en construcción, Consideramos que los aportes que este equipo de trabajo brinda les permitirá, en primer lugar aproximarse a las distintas opiniones que se recolectaron sobre como entienden ese lugar las diferentes personas que participan en el mismo (trabajadores y los/as integrantes del grupo conviviente que a diario retiran sus platos de comida) para luego poder seguir profundizando en aquellas cuestiones que se deberían poder mejorar para poder cumplir con las aspiraciones proyectadas. Consideramos que la posibilidad de construir lazos colectivos en torno a la intención por parte de quienes hoy están a cargo de la gestión y organización del comedor de repensar como un espacio de mayor participación y apropiación identitaria de la población que recibe a diario un plato de comida se fortalecerá a medida que se consoliden redes formales en las que se incluyan roles e intervenciones más activas en las consultas o decisiones que se tomen en torno a temas referidos a la alimentación pero también a los intereses locales colectivos de los participantes. Es por ello que también se reconoce un interés por el aprovechamiento de productos y recursos locales con el fin de, por un lado, fortalecer la economía local, principalmente con el sector de los pescadores, y por otro lado, brindar comida que tengan estos recursos recuperando de manera alternativa algunos productos que se ajustan a una dieta mucho más beneficiosa para la salud de aquellos que retiran a diario su vianda.

Referencias bibliográficas

- Abeyá, E. 2016. "Una evaluación crítica de los programas alimentarios en Argentina. Salud Colectiva" - Universidad Nacional de Lanús. Buenos Aires..
- Aguirre, P. 2018. "Una Historia social de la comida". Ed. Lugares. Buenos Aires.
- Aguirre, P. 2005. Estrategias domésticas de consumo: las representaciones Cap. 5. En: *¿Qué comen los argentinos, que comen?* (selección) Ed. Miño y Dávila. Bs. As. (155- 196).
- Archenti, Nélica. 2007. Cap. 11 "El sondeo". *Metodología de las ciencias sociales*. Marradi Alberto, Archenti Nélica y Piovani Juan Ignacio. Buenos Aires. Emece editores.

- Contreras Hernández y Gracia Arnáiz. 2005. *“Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas (selección)”*. España. Ed Ariel.
- Contrera L y Cuello N. 2016. *“Cuerpos sin patrones: resistencias desde las geografías desmesuradas de la carne”*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Ed. Madreselva.
- Comedor Comunitario Rincón. “Con Ganas Se Puede” video - Disponible en:
<https://www.youtube.com/watch?v=i5dKAhSArIM&t=182s>
- De Garine, I. 2010. *Conferencia inaugural Alimentación y Cultura: Antropología de la Alimentación*. IV Jornadas de Antropología de la Alimentación, Nutrición y Salud: alimentación y globalización. Bilbao. España. Disponible en:
<https://www.fundacionhumanisticalison.es/memoria-de-las-iv-jornadas-antropologia-de-la-alimentacion/>
- Fischler, C. 1995. *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona. Ed. Anagrama.
- Kiaora Gastronomía Social. 2011. *“La construcción social del gusto en el comensal moderno.. Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura”*. Ed. Libros del Zorzal, Buenos Aires.
- Mujica, S. 2018. *Hacia una política pública de Nutrición integral: Resignificando el comedor comunitario*. Documento de uso interno elaborado por la Secretaría de Desarrollo de la Municipalidad de Rincón.
- Municipalidad San José del Rincón. Disponible en:
<https://www.municipalidad-argentina.com.ar/municipalidad-san-jose-del-rincon-s.html>
- Patel, R. 2009. *Obesos y Famélicos. Globalización Hambre y Negocios en el Nuevo Sistema Alimentario Mundial*. Marea. Buenos Aires.
- The Lancet Comissions. 2019. “Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems”. En Willett, W.; et al. VOLUME 393.
- Valles, M.S. 1999. *Técnicas cualitativas de investigación social. Reflexión metodológica y práctica profesional*. España: Edit. Cultura libre.
- Zafra Aparici, E. 2017. Educación alimentaria: salud y cohesión social. *Salud Colectiva* [online]. 2017, v. 13, n. pp. 295-306. Disponible en: <https://doi.org/10.18294/sc.2017.1191>.

Nota:

También participaron en la redacción de este artículo:

- Candela Serafino (alumna avanzada de la carrera de Lic. en Nutrición, candelaserafino@hotmail.com)
- Josué Monzón (alumno avanzado de la carrera de Lic. en Nutrición, josumonzon33@gmail.com)
- Juan Pillón (FBCB, alumno avanzado de la carrera de Lic. en Nutrición, juanfepillom@gmail.com).

También formó parte de este proyecto:

- Lic. Mariel Wicky, actual JTP de la asignatura Sociantropología de la Alimentación.