

Título: *Experiencias de comensalidad: de la Villa KM 8 a la ciudad barrio El Chingolo III, ciudad de Córdoba.*

Erica María Martinich

Escuela de Nutrición – Facultad de Ciencias Médicas – UNC.

ericamartinich@gmail.com

Mesa n° 44: Experiencias de habitar, comer y jugar en ciudades del Sur global.

Disciplinas: Nutrición, Salud pública, Antropología.

Palabras claves: prácticas alimentarias, familias, pobreza, barrio.

Resumen

En la últimas dos décadas el estado cordobés vino desarrollando políticas públicas de hábitat que propiciaron la construcción de ciudades barrios en zonas periurbanas de la Ciudad; relocando villas y asentamientos. Esto implicó un reordenamiento del espacio público, condicionando el uso y apropiación de la ciudad y delimitando los ámbitos de actuación/circulación de los actores junto a las posibilidades de acceso y disfrute alimentario. Aquí, particularmente nos centraremos en la ciudad-barrio El Chingolo III ubicada en la zona noreste de la capital cordobesa, donde fue relocada la Villa KM 8 emplazada en la zona aledaña al aeropuerto internacional Pajas Blancas. En este trabajo nos proponemos reflexionar acerca del devenir de las experiencias de comensalidad de las familias trasladadas de Villa KM 8 a El Chingolo III: circuitos cotidianos para la obtención/apropiación de alimentos/comidas, escenarios para su elaboración y consumo, diferentes actores involucrados, sentidos y sentires que se traman en ese marco. Desde un enfoque cualitativo llevamos adelante observaciones, entrevistas etnográficas y encuentros bajo la modalidad taller. A modo de resultados preliminares podemos mencionar que vivir en el “nuevo barrio” representó un cambio significativo en las condiciones materiales de vida. No obstante, las prácticas alimentarias familiares se vieron afectadas por la dificultad de adaptación y apropiación del espacio (sensu Bourdieu) barrial: separación de familias extendidas, convivencia con nuevos vecinos, nueva disposición territorial en términos de presencia de negocios e instituciones y lejanía física respecto su área de despliegue de tácticas para la supervivencia. Los circuitos familiares vinculados a la apropiación de alimentos/comidas se reconfiguraron emergiendo como actores centrales las instituciones del lugar: casa Macuca y la escuela primaria local en reemplazo de las otrora redes de ayuda mutua entre parientes/vecinos, las donaciones obtenidas de quintas de la zona, la cría de animales y la producción de pan para autoconsumo o venta.

0. Introducción

En la últimas dos décadas el estado cordobés vino desarrollando políticas públicas de hábitat que propiciaron la construcción de ciudades barrios en zonas periurbanas de la Ciudad; relocalizando villas y asentamientos. Esto implicó un reordenamiento del espacio público, condicionando el uso y apropiación de la ciudad y delimitando los ámbitos de actuación/circulación de los actores junto a las posibilidades de acceso y disfrute alimentario. En este sentido, aquí nos proponemos reflexionar acerca del devenir de las experiencias de comensalidad de las familias trasladadas de Villa KM8 a la ciudad barrio El Chingolo 3. Lo aquí expuesto se desprende de los resultados obtenidos del trabajo de Investigación en el marco de la Beca Salud Investiga “Dr. Abraam Sonis” otorgado por el Ministerio de Salud de la Nación durante el año 2016. Para ello, se llevó a cabo un enfoque metodológico cualitativo, direccionado para lograr un cruce entre una lectura materialista e interpretativista de las prácticas alimentarias familiares. Más allá de los constreñimientos materiales, las familias están conformadas por actores sociales (agentes) que participan e inciden en la vida social, existen márgenes para la toma de decisiones aún en situaciones límite (Contreras, 1993). La información se obtuvo de fuentes primarias por medio de entrevistas etnográficas, observación participante y talleres expresivo-creativos. Estas últimas colaboraron en dar lugar a las sensibilidades en tanto discurso del cuerpo y, también, al proveer las producciones realizadas como objetos analíticos en sí mismos (Huergo, Ibáñez, 2012).

La estructura expositiva se diagramará a partir de dos instancias: 1) las características y apropiación de la ciudad-barrio El Chingolo 3 en tanto espacio físico y social; 2) las prácticas alimentarias de las familias participantes.

1. Características y apropiación de la ciudad-barrio El Chingolo 3

Barrio el Chingolo es una ciudad-barrio que se conformó a partir del programa estatal denominado “Mi casa, mi vida”¹ durante el gobierno de Jose Manuel de la Sota. El

¹ Esta reorganización “espacial innovadora” en materia de política urbana responde a ciertas transformaciones en el desarrollo de las políticas públicas de la provincia y a la reestructuración del Estado Cordobés. Proceso denominado “Modernización del Estado” en consonancia con políticas diseñadas para Latinoamérica desde distintos organismos internacionales de crédito -. BID, BM, FMI- (Capellino, Espoz, Ibáñez, 2009:72). En el siguiente apartado se describirá en qué consistió dicha política.

programa se concretó con la edificación de un total de 254 viviendas en las tres divisiones planificadas para el barrio: Chingolo 1, 2 y 3. Este enclave urbano se encuentra ubicado en la periferia norte de la ciudad, a pocos metros del ejido municipal que la separa de Guiñazú. Las tierras en donde se edificó eran en su mayoría campos y zonas de huertas con pocas construcciones, donde se contaba con terrenos provinciales y otros de cooperativas de las zonas. En el año 2008 los pobladores fueron trasladados a El Chingolo 3, espacio de interés por la ubicación de las viviendas de la población participante en esta investigación. El mismo cuenta con dos plazas, un Centro de Atención Primaria Provincial “CAPS Chingolo” y una casa destinada a la Asociación Civil Macuca. Esto implicó un reordenamiento/reconfiguración estratégica de las clases subalternas hacia la periferia de la ciudad, a partir de una alianza entre el Estado y el mercado bajo el ropaje de desarrollistas urbanos (Ibáñez, Huergo, 2015) que sucedió en diferentes puntos de la ciudad. A pesar de que ese traslado implicaba pensar en “mejores condiciones de vida”, porque cada núcleo familiar tenía casa propia, significó no solamente *dejar sus viviendas e historias atrás* sino desintegrar aquellos lazos conformados que permitían la reproducción tanto biológica como social (el engranaje de sus tácticas cotidianas de supervivencia).

Más allá de las decisiones tomados por ese “otro externo” (Estado-mercado), barrio El Chingolo 3 constituye para las familias participantes el espacio dónde se aprende la vida cotidiana (Mayol, 2010). En este sentido, las familias hoy perciben el espacio no “tan cómodo” dado las características urbanas físico-espaciales contrarias a la de la villa; y les produce inseguridad al entrar en con-tacto con ese otro *desconocido*. De este modo, esta ciudad-barrio de características materiales diferentes a los de la Villa KM8 impone a los sujetos otras condiciones para su experiencia social, un límite físico pero muy cercano para el *encuentro con el otro*. Un límite físico que se solapa en el espacio doméstico entre vecinos, “antes no tenías vecino en frente, ahora que los tenés... están sabiendo lo que uno hace y no hace”. Paradojalmente, antes estaban más separados sin límites físicos, pero interactuando más en el día a día. Por consiguiente, el barrio es el término medio entre un dentro y un fuera, que permite asegurar una continuidad entre lo íntimo y lo público (Mayol, 2010); las paredes de concreto -y el silencio al interior de cada vivienda- que dividen lo exterior/afuera del interior/dentro rompen con la prolongación de un dentro, dónde se efectúa la apropiación de ese nuevo espacio.

M: Acá se vive mucho mejor. Mucho mejor en el sentido de que vos tenés una casa que yo a veces ni se cuándo llovió. Allá caía una gota, y había que esperar sentada viendo a donde se mojaba. Acá me enteró que llovió a la noche el otro día cuando me levanto (Entrevista realizada a M en su casa, 55 años, 2016).

En otras palabras, esta separación dada por las paredes para M otorga mejores condiciones de vida a su familia por tener acceso a los servicios e infraestructura básica, en comparación con la realidad que vivían en el KM8.

2. Las prácticas alimentarias de las familias

Consideramos que las prácticas alimentarias son aquellas acciones familiares, individuales o colectivas desplegadas a los fines de procurar los alimentos. De modo que, remite tanto a las acciones cotidianas de preparado, selección, distribución y consumo intrafamiliar de alimentos, como también a las acciones previas para conseguirlos. Es decir, a las tácticas y estrategias que posibilitan la accesibilidad alimentaria, ya sea autoproducción, salario, asistencia directa, trueque, redes de reciprocidad, etc. En este marco, la comida constituye uno de los ordenadores más importantes de la experiencia de los seres humanos y la objetivación más precisa de la vida cotidiana; y además es producto de los procesos alimentarios (Garrote, 2003). Por ello, a continuación se desarrollarán las dimensiones constitutivas de las prácticas alimentarias de las familias en relación al espacio del barrio: 1) Cocinas familiares y 2) Circuitos y circulaciones para la obtención/apropiación de alimentos/comidas.

2.1. Cocinas familiares

A partir de lo observado en el campo y las entrevistas realizadas, dentro del espacio de la cocina familiar, el hacer de comer implica poner en marcha un conjunto de movimientos del cuerpo tanto mentales como manuales y anímicos por parte del/la cocinero/a según corresponda. Entre las familias de esta ciudad barrio, la tarea de cocinar en primer lugar está a cargo de la madre y la secundan las hijas mayores en caso que la primera no esté o no pueda hacerlo. En concordancia, a lo largo de la historia, a las mujeres se les ha asignado el rol de madre/esposa/ama de casa. De modo que, es “la” dadora de alimentos dentro del proceso alimentario en el ámbito familiar. Aunque, la figura del varón de la familia aparece, pero bajo las formas de cocinero ocasional. Éste cumple ese rol a veces, *cuando tiene ganas*. De esta manera, a nivel familiar, no existe una vía de escape al

cotidiano rol que desempeña la mujer en el quehacer diario de la alimentación. No obstante, surgieron varios sentidos que inscriben en esta tarea. Por un lado, algunas mujeres manifiestan que cocinan como una demostración de afecto/amor hacia su familia y que le produce una gratificación al ser reconocida afectuosamente por los comensales. Cocinar “gusta”, hace “sentir bien” y, además, implica “recibir ayuda”. Por su parte, algunas mujeres manifestaron que hoy se sienten orgullosas y “contentas” al cocinar para *sus hijos* porque antes no sabían hacerlo, “aprendí para mi hijo”. A través de la acción de cocinar, las mujeres refieren cuidado y protección a sus hijos. Sin embargo, el cocinar se aproxima a un lugar donde las mujeres se encuentran atrapadas, una “obligación” y responsabilidad femenina de protección a su familia, establecido como norma construida e impuesta socialmente que no se cuestiona. “Hijos” y “marido” son los móviles de esta práctica. Sin embargo, algunas mujeres relacionan el cocinar con una sensación de placer o disfrute vinculado a lo lúdico ya que se “entretienen” o relajan”.

E: Bueno, ¿y qué significa para vos cocinar? ¿Por qué lo haces?

T: Para que se sienta bien ella y mi marido. Pero no me gusta la cocina

(Entrevista a T, año 2016).

Hacer de comer se sitúa en el nivel más elemental o necesario de la vida cotidiana, es una práctica que se repite en el tiempo y en el espacio, arraigada en una red de relaciones con los otros y consigo misma, marcada por la tradición familiar y social, y al mismo tiempo por la historia de cada mujer (Giard, 2010). En concordancia, las mujeres-madres encuentran nostalgia y continuidad tanto en el cocinar –hoy en El Chingolo 3 junto a sus hijas, tal como ellas lo hacían en el KM8 con sus madres-, como en los menús. Éstos son un conjunto de principios que se construyen a lo largo de generaciones y que permiten que se seleccionen determinados alimentos, forma de preparar o de presentarlos. En este sentido, Le Breton (2006) nos acerca la noción de *platos con historia*, que son aquellos que remiten al saboreo conjunto de la comida y la presencia del Otro-familia. De modo que, los menús a los que se accedió por registro sensible² cuentan una historia o la evocan y su incorporación se vivencia en el cuerpo desde lo sensorial y emocional (Giard, 2010). En este marco, aparecen los platos o comidas *especiales* porque se los cocinaban por alguna razón, los

² Se accedió al registro sensible por dos vías: un Recetario viajero y entrevistas semi-estructuradas a mujeres madres de familias que habitan EL Chingolo 3.

cocina o se aprendieron a cocinar de algún afecto, alrededor de ellos se compartió un momento cargado de emotividad junto a otros y permiten viajar desde lo sensorio a situaciones significativas de la historia personal (Imagen 1).

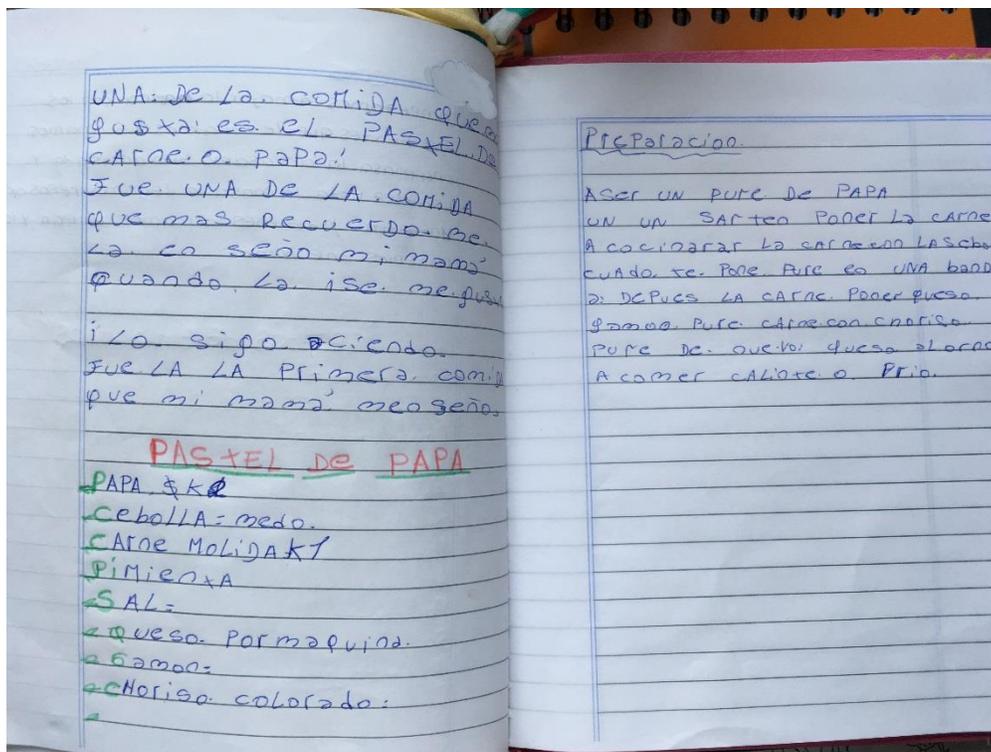


Imagen 1 – Recetario Viajero, N, año 2016

Y, por otro lado, los menús *cotidianos semanales* como el guiso, la sopa picada, el estofado, el arroz, la polenta y el puchero. Sin embargo, se diferencian del asado o del pollo al disco en tanto preparaciones que tienen la particularidad de compartirse pero durante los *fines de semana*. En este sentido, la puesta en marcha de las gramáticas culinarias se traman en el marco de lo *posible*, de acuerdo a los alimentos a los que tienen acceso, a la infraestructura y el equipamiento de las cocinas –ausencia del artefacto de cocina, de utensilios, fuego u otro combustible para cocinar- (Huergo, en prensa). Siguiendo a Giard (2010), estos platos se cocinan a fuego lento durante la historia de vida individual y colectiva. De modo que los alimentos y las bebidas que condensan representan discursos del pasado, relatos nostálgicos del pueblo donde se vivió por aquel entonces, la Villa KM8. En concordancia, la cocina se constituye a partir de tradiciones y requiere de sujetos que la reproduzcan y le den importancia al gusto de consumir ciertos alimentos (Contreras Hernández, 1993). Así C señala cómo aprendió a cocinar.

C: De mi mamá y de una hermana mía. Porque cuando llegamos acá que me quedé yo y una hermana mía, la Erica, y nos turnábamos. Hoy cocinas vos, hoy vos, pero yo no sé cocinar le decía. Bueno yo te voy a enseñar. (...) Yo la veía a ella que picaba la carne, que lavaba la verdura, cuando vos veas que se va fritando le echas un chorro de agua después. Hasta que aprendí así (Entrevista a C en Casa Macuca, 20 años, 2016).

De esta manera, la transmisión de los haceres y saberes culinarios se produce por un traspaso intragénero -de madre a hijas o entre hermanas-, ya sea de manera oral o mimética, “mirando”. Asimismo, algunas mujeres de la familia reconocen que han aprendido a utilizar ciertos alimentos o aspectos relacionados al cocinar a partir de los talleres sobre alimentación que se desarrollan en la Asociación Civil Casa Macuca o a través del médico del dispensario. Antes de eso “no sabían cómo preparar, lo hacían así nomás”. Estas habilidades, una vez aprendidas son desplegadas por las mujeres-madres poniendo en práctica los conocimientos –propios de la ciencia de la nutrición- para brindarles la mejor opción alimentaria a los suyos.

2.2. Circuitos/circulaciones alimentarias familiares

La *organización diaria del comer* (Huerdo, Butinof, 2013) involucra la activación de un engranaje de prácticas alimentario-nutricionales por parte de las familias que implican la coordinación entre: escenarios, otros actores, insumos, tiempos. En este marco, se establecen circuitos/circulaciones familiares que se realizan de manera regular y excepcional. Los circuitos/circulaciones *excepcionales* que aparecen son: el comer en lo de un familiar, en este caso el padre o la abuela; el comprar comida hecha en el barrio (“lomito”, “pizza”, “empanada”); y el salir a comer afuera, en este caso a el “Parque Sarmiento”.³ Estos recorridos se realizan durante los fines de semana.

En cambio, aquellos que se realizan de manera *regular* responden a las formas en que se obtiene el alimento/comida tanto dentro como fuera del barrio. Dentro del barrio se realizan las compras de aquellos alimentos de consumo diario (pan, fideos, puré), que

³ El Parque Sarmiento está ubicado cerca del microcentro de la Ciudad de Córdoba se caracteriza por utilizarse sus espacios verdes y ser un lugar de paseo durante los fines de semana, a lo largo del boulevard principal se ubican lomiterías, patios cervceros y puestos/carros de choripán (comida característica de los/as cordobeses).

tienen una gran disponibilidad de negocios en cuanto a variedad y cercanía (el kiosco, la verdulería, panadería, pollería o el almacén)(Imagen 2); mientras que fuera del barrio realizan compras más grandes en “supermercados chinos o hipermercados”, “ferniplast” (polirubro local) dónde encuentran “precios más bajos e incluso ofertas”, quedando condicionadas a las posibilidades de desplazamientos –largas distancias- o a los recursos económicos –cuando cobran- (Imagen 3). En concordancia con algunas autoras cordobesas, las gramáticas del espacio definidos por la política de hábitat delimita un anclaje territorial para las (im)posibilidades de circulación cotidiana y desplazamientos para comer (Ibáñez, Huergo, 2015).



Imagen 2
(Taller “Recorridos para la obtención y compra de alimentos/comidas”)

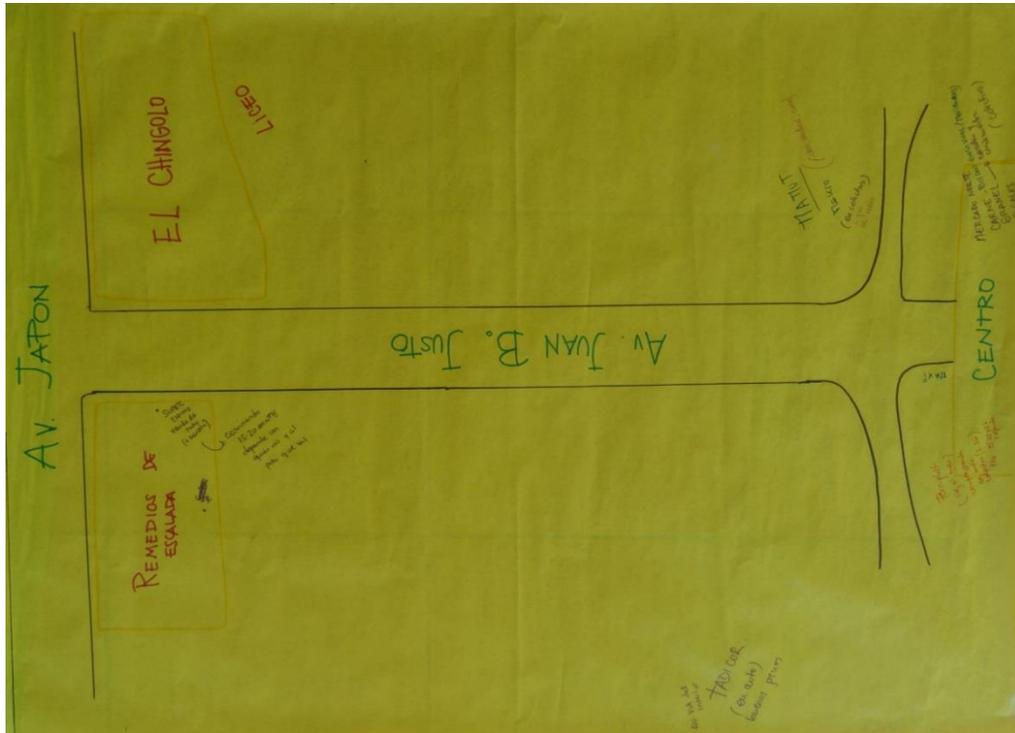


Imagen 3
(Taller “Recorridos para la obtención y compra de alimentos/comidas”)

Así, en respuesta a las tensiones generadas entre la dificultad de acceso alimentario - producto de la situación de pobreza- y la necesidad de satisfacer el hambre, aparecen las *redes de apoyo barriales* enmarcadas en una serie de tácticas cotidianas en pos de gestionar la alimentación diaria. La obtención de alimentos consiste en proveer a la familia los alimentos a través del dinero (subsistema de intercambio), empero también a través de otros modos que no están mediatizados por el mercado, como por ejemplo la ayuda recibida (subsistema de donación) (Garrote, 2003). En el barrio El Chingolo 3 se presentan estos dos tipos de subsistemas. En relación a esto las mujeres-madres manifiestan que despliegan una serie de tácticas cotidianas, que se corresponden con el subsistema de donación y a lo que denominamos *redes de apoyo informales*.

E: ¿Hoy como obtenés los alimentos?

I: Ehhh... del bolsón [de Casa Macuca] y mi papa me ayuda, él me está ayudando. Bueno esta semana ha sido re difícil, mi hija le está dando de comer a M [su hijo] porque... es así y bueno yo tomo te, unos mates y chau paso, ¿entendés? Y mi hija me dice.. eh anoche? Si, anoche me llevo

una sopa, no si no quiero yo le digo. No toma mami, sopa. No no quiero le digo, así que le di a M. (...) El miércoles pasado fui a la casa de mi mamá y me dio aceite, fideos, azúcar, champú, crema de enjuague, todo me da ella (Entrevista a I en Casa Macuca, 36 años, 2016).

N: Ahora muchas veces me salva mi papa que trabaja en las quinta y me trae verduras. Por ahí les decía a las chicas que me cansa porque por ahí hay semanas que tengo una canasta con verduras y, ya no se qué hacer. Pero el me trae para toda la semana.

E: Bueno tenes suerte porque viste que es cara la verdura

N: Si, y les digo a las chicas, en ese sentido, el me trae las verduras

E: ¿Y qué preparaciones haces con las verduras?

N: Torrejas, como la tortilla de papa pero de acelga, de zapallito (Entrevista a N en Casa Macuca, 41 años, 2016)

En concordancia a lo antes expuesto, aparece a) la *ayuda de un familiar y/o vecino* ante la necesidad; aquí, el padre/la madre o la abuela son los/as que facilitan ciertos alimentos –como las verduras- y/o “invitan a comer”. Otras de las redes que establecen es e b) *salir a vender* algún producto ya sean comestibles (pan, bizcochuelo) o de bijouterie y c) *salir a pedir comida* a barrios cercanos. Tales acciones tácticas implican ponerse a gestionar la alimentación del día, al menos para los más pequeños de la casa, expresada como práctica de cuidado en el marco de los procesos alimentarios familiares (Sedó Masís y de Mezervilles, 2004).

Er: Yo con ella nos vamos a pedir, salimos al Marqués, empezamos así.

P: Ves el otro día que no tenía nada, le digo a ella: ¡Vamos! por el bebe, a mí me importaba, no por mi. No tenía cosas y encima el padre no le pasaba plata, le digo: Vamos, yo voy a pedir.

E. ¿Y conseguiste?

P: Si, te dan pan o fideos, o azúcar te da la gente, monedas, así te daban.

(Nota de campo, Taller “Recorridos para la obtención y compra de alimentos/comidas”, noviembre 2016, Er y P mujeres que asistían a Casa Macuca los día miércoles)

Asimismo, la asistencia alimentaria a través del *bolsón* que reciben en la Asociación Civil Casa Macuca y en la Iglesia se corresponde a redes que operan dentro de un subsistema de intercambio, que implica llevar a cabo una serie de actividades/tareas a cambio, en este caso asistir a los talleres una vez a la semana.

Dentro de las *redes formales* para garantizar el acceso a los alimentos observamos el rol protagónico del Estado a través de políticas asistenciales (PAICor, Asignación

Universal por Hijo, Tarjeta social, Plan Nacer, Garrafa Social, Programa “Más leche, más proteínas”) que definen el qué, cómo, dónde y cuánto se come y, también por añadidura, quién come, siempre y cuando clasifique dentro del rol de “beneficiario” (Huergo, Ibáñez, 2012). Resolver la alimentación diaria en torno a estas redes de apoyo implica gestionar el acceso a planes sociales de transferencia de ingreso como son la Asignación Universal por Hijo, que hoy les permite acceder a otros tipos de alimentos que antes no (entre ellos la carne en todas sus versiones: “hamburguesa”, “milanesa” como así también “los productos de limpieza”); y a los de asistencia directa.

De este modo, aparece la asistencia al comedor escolar como parte del escenario cotidiano de circulaciones en el que se concreta la alimentación/el comer de los/as niños/as de El Chingolo 3. Así, dependiendo el horario en el que asisten realizan el desayuno o merienda, pero el almuerzo es para todos los asistentes inscriptos en el padrón. En tal sentido, algunas madres manifiestan que las preparaciones ofrecidas a veces si gustan a sus hijos, e incluso “se van sin comer en casa porque quieren comer allí”. Sin embargo, algunos niño/as manifiestan que las comidas ofrecidas le producen disgusto, comportamientos característicos de la *neofobia* (*sensu* Fischler) o miedo a lo nuevo/desconocido. En los/as niños/as este mecanismo genera desconfianza/rechazo al encontrar alimentos que no conforman comidas familiares, reconocidas y consumidas regularmente en el marco de las cocinas/gramáticas culinarias familiares (Fischler, 1995); esto los lleva a la inapetencia en dicho contexto. De modo similar, podemos encontrar resultados acordes en investigaciones llevadas a cabo en la Ciudad sobre cómo las políticas alimentarias (PAICor) transforman las practicas alimentarias y los modos de comensalidad de los/as niños/as que asisten a los comedores escolares (Huergo e Ibáñez, 2012). Las familias vivencian de manera diferente el paso por el comedor escolar debido a los (im)posibilidades de cada una. Mientras algunos/as niños/as tienen la posibilidad de que su madre les prepare la comida y consuman aquello que es reconocido/familiar para suplir la falta de eso que no les gusta; otros no cuentan con ello, están obligados a comer lo que les dan para no perder su condición de beneficiario, si no comen “lo/la van a sacar del PAICor”.

A modo de cierre

En síntesis, las prácticas alimentarias de las familias del barrio El Chingolo 3 están fuertemente arraigadas a las memorias gustativas del ayer (Villa KM8) reconfigurándose a partir de las posibilidades que le demarca este enclave habitacional. De este modo, aparecen las comidas de ollas como menús protagonistas que se consumen/gustan porque fueron aprendidos y son compartidos en actividades familiares, teniendo en cuenta que durante la historia de vida se graba a fuego la huella de las cocinas como marco normativo de las prácticas del comer/cocinar. Las tareas implicadas en dichas prácticas –como son el gestionar/conseguir/preparar los alimentos/comida- están a cargo de la mujer-madre de la familia produciendo un traspaso intragenero del saber-hacer culinario.

El espacio de la ciudad barrio, como espacio en construcción, delinea cuáles son los circuitos/circulaciones *posibles* que las mujeres-madres de familia realizan dentro y fuera del barrio ante la necesidad de provisión de alimentos/comidas. Para ello, despliegan una serie de tácticas cotidianas que se traman a partir de, por un lado, las redes de apoyo barriales formales que tienen como protagonistas a la asistencia alimentaria a través de planes sociales (comedores escolares, tarjeta social, módulos de leche) que definen el qué, cómo, dónde y cuánto se come y, también por añadidura, quién come. Y por otra parte, las redes informales en tanto la ayuda ofrecida por algún familiar es la que prima en el marco de un subsistema de donación (*sensu* Garrote).

De este modo, las prácticas alimentarias de las familias de esta ciudad-barrio se traman en el marco de lo *posible*, constreñidas a las (im)posibilidades materiales (privación del equipamiento y servicios necesarios para cocinar/comer: combustible, artefacto de cocina y utensilios y alimentos), a los desplazamientos, encuentros/desencuentros y tácticas puestas en marcha que se conjugan en el transcurso de la vida cotidiana para posibilitar/contribuir a la producción y reproducción física y social de las familias de barrio El Chingolo 3.

Bibliografía

- Boito E., Cervio A., Espóz B. (2009). La gestión habitacional de la pobreza en Córdoba: el antes y después de las “Ciudades-Barrios”. *Boletín Onteaiken* N° 7. Programa Acción Colectiva y Conflicto Social. CIECS. Córdoba. Recuperado de: <http://onteaiken.com.ar/boletin-7>
- Contreras, J. (1993) *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Fischler C. *El (h) Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama; 1995.
- Garrote, N. (2003). Redes alimentarias y nutrición infantil. Una reflexión acerca de la construcción de poder de las mujeres a través de las redes sociales y la protección nutricional de niños pequeños. *Cuadernos de Antropología Social* 17, 117-137. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180913909007>
- Giard L. (2010). Hacer de comer. En De Certeau, M.; Giard, L. & Mayol, P. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar (3-15)* México: Universidad Iberoamericana.
- Huergo J, Butinof M. (2013). La organización cotidiana del comer familiar en contextos de pobreza urbana en Córdoba, Argentina. *Revista Española de Nutrición Comunitaria* 18(4), 164-177.
- Huergo, J. *Darse un gustito”, cocinar y comer en familia*. Villa La Tela, Córdoba, Argentina. *Physis Revista de Saúde Coletiva*. En prensa
- Ibáñez I. & Huergo J. (2012). ‘Encima que les dan, eligen’, políticas alimentarias, cuerpos y emociones de niños/as de sectores populares, *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad* 8(4), 29-42. Recuperado de: <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/156>
- Ibañez, I, Huergo J. (2015). Un acercamiento a la(s) experiencia(s) infantil(es) en relación al habitar y comer en contextos de socio-segregación urbana. *Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación*. 2015; 130. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5792111.pdf>
- Le Breton, D. (2006). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Vision.
- Mayol, P. (2010), *El Barrio*. En De Certeau, M.; Giard, L. & Mayol, P. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar (3-15)* México: Universidad Iberoamericana..

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