

RESEÑA DE TESIS DE DOCTORADO

Las prácticas y sentidos del patrón de consumo de hortalizas frescas. El caso de la Asociación Amas de Casa del País, provincia de San Juan, Argentina (2018-2021)

Tesis de Doctorado en Ciencias Sociales

Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional de San Juan

San Juan, Argentina, mayo de 2024

194 páginas

Griselda Yanina Rodriguez Ibañez

Área de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar,
región Cuyo, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.(INTA)
rodriguez.griselda@inta.gob.ar



URL de la revista: revistas.uncu.edu.ar/ojs3/index.php/cuyonomics

ISSN 2591-555X

Esta obra es distribuida bajo una Licencia Creative Commons
Atribución No Comercial – Compartir Igual 4.0 Internacional

El problema de investigación se desarrolla en torno al bajo consumo de hortalizas en la población argentina en general. Para esta tesis se toma como objeto de estudio un caso particular, el de la Asociación Amas de Casa del País de la provincia de San Juan (ACP). Trabajos previos con la asociación nos brindan la oportunidad de analizar las variables sobre el consumo en los hogares de algunas familias de San Juan, dado que en los hogares se configura la mayor parte de los sentidos y prácticas que asume el patrón de consumo alimentario. Por ello el objetivo de esta tesis es conocer cómo se construye el patrón de consumo de hortalizas en fresco de los hogares vinculados a la ACP. Se entiende por patrón de consumo alimentario al grupo de alimentos que culturalmente consume el individuo, la familia o los grupos de familias de forma habitual en un período estimado de tiempo.

El diseño de investigación utilizado es flexible, en el sentido que le da al término Vasilachis de Gialdino (2006), y desde la perspectiva del método cualitativo de estudio de casos, que permite focalizar en los sentidos y las prácticas del consumo hogareño. Para lograr una descripción real de la forma de construir el patrón de consumo de hortalizas en los hogares se utilizaron cinco técnicas diferentes para analizar el consumo: entrevistas individuales (22), grupos focales (7), registro de imágenes del espacio culinario (1), recordatorio de consumo de 24 horas (1) y monitoreo alimentario (1).

Los resultados de esta investigación evidencian que el patrón de consumo hortícola, desde hace más de tres generaciones, se construye sobre la base de nueve especies. A pesar de que la frecuencia, la variedad y la cantidad del consumo de hortalizas por integrantes apenas llega a los 100 gramos por persona al día, en el imaginario de las familias estudiadas las hortalizas ocupan un rol central en las comidas y las cocinas de los hogares. El consumo hortícola se sostiene a través de prácticas culinarias que incluyen métodos de cocción, como el hervido y la fritura, y de conservación, como el congelado doméstico e industrial. A su vez, las comidas y las cocinas que se desprenden de este patrón de consumo se enmarcan en el ahorro, tanto de tiempo para cocinar como de combustible (gas envasado y electricidad). Las implicancias de este patrón de consumo en la salud de los integrantes de las familias se visibilizan en cuerpos con hígado graso, obesidad y trastornos de la conducta alimentaria (anorexia y bulimia). Un hallazgo de esta tesis son los significados que esconde este patrón de consumo al interactuar con infancias que aprendieron a cocinar por necesidad de alimentarse y de cocinar a los otros (el grupo) en un marco de desigualdades sociales, económicas y de las tareas de cuidado.

La tesis está organizada en nueve capítulos. El capítulo uno está constituido por cuatro apartados que describen los antecedentes del problema de investigación sobre alimentación y nutrición de la especie humana, como de las maneras y formas de acceder a los alimentos. Además, se interrelaciona de manera breve la evolución de las cocinas, el consumo de lo crudo a lo cocido, para luego culminar con algunas referencias sobre cómo se forma el gusto. Luego se desarrolla la particularidad de nuestro problema de investigación. El capítulo dos consta de cuatro divisiones que contienen el marco teórico y las nociones que permiten interrelacionar las prácticas y los sentidos que asume el patrón de consumo. Se realiza una breve descripción de la historia del ordenamiento financiero que da origen al régimen corporativo, las medidas y reformas neoliberales que inciden en la transformación nutricional del patrón de consumo, para finalmente describir cómo se materializaron estos cambios a través del fenómeno del supermercadismo. El capítulo tres también contiene cuatro partes que describen las herramientas metodológicas, cómo se identificó la unidad de observación, los criterios de selección de los hogares que participaron de la investigación y finalmente describe cómo se vincularon los espacios oferentes de hortalizas con el consumo. El capítulo cuatro da cuenta del origen de la ACP y la construcción del patrón de consumo hortícola de los hogares. Para hacerlo se presentan siete apartados cortos, sobre la base de los resultados del análisis de la interrelación de técnicas empleadas en la tesis. De la misma manera, el capítulo cinco desarrolla las prácticas culinarias que dan sentido al consumo de hortalizas e incluye el análisis de la tecnología culinaria disponible a través del registro de imágenes realizado en los hogares. El capítulo seis cuenta con cinco secciones, en las cuales se desarrollan los criterios culinarios y de consumo de hortalizas en los hogares. El capítulo siete trata sobre los factores que inciden en el consumo de hortalizas en los hogares, desarrollados en profundidad en nueve apartados. El capítulo ocho describe, a través de tres secciones, los significados que esconden las prácticas culinarias sobre el consumo de hortalizas. Se trata de manera breve el patrón de consumo alimentario en pandemia, particularmente el de consumo de hortalizas. El capítulo nueve describe las implicancias del actual patrón de consumo de los hogares en términos de salud, para finalizar con las conclusiones, la lista de referencias utilizadas, la bibliografía consultada y los anexos, que contienen un registro de imágenes que evidencia las diferentes técnicas utilizadas a lo largo de la investigación, la guía de preguntas utilizadas para las entrevistas, una matriz de datos para los oferentes de hortalizas y otra para los informantes claves.

En el patrón de consumo de hortalizas prevalecen nueve especies: papa, zapallo, zanahoria, ajo, pimiento, cebolla, lechuga, tomate y acelga, identificadas en esta tesis como hortalizas sostén de la cotidaneidad. Estas prevalecen en el patrón de consumo de los hogares desde los años noventa, según la Encuesta Nacional de Gasto de Hogares. Son hortalizas que se encuentran en cualquier estación del año y en cualquier espacio comercial de cercanía, como verdulerías, ferias, almacenes,

despensas y supermercados. Sumado a esto, son hortalizas que se adaptan a cualquier comida, cocina, y cultura.

Uno de los hallazgos más relevantes de esta tesis es el hecho de que las entrevistadas manifestaron asumir el rol de cocinar a muy temprana edad, entre los 8 y los 12 años. El motivo de este rol es la ausencia de una persona adulta responsable de cocinar dentro del hogar. Esta transformación de responsabilidades culinarias a cargo de infancias no ha sido relevada en otras investigaciones. Pero sí se evidencia que uno de los factores de transformación nutricional del patrón alimentario de los hogares, en general, había cambiado, al asociarse la inserción de la mujer al ámbito laboral en la década de los noventa (Gracia Arnaiz, 1996; Aguirre, 2012; Holt-Giménez, 2017).

Como consecuencia de esta transformación, que no solo es económica sino también social, nutricional y de cuidados, las infancias (de las entrevistadas) asumen el rol de cocinar para los otros sobre la base de los alimentos que disponían en el hogar y en el marco de los utensilios y la tecnología culinaria que podían o sabían manipular. Estos factores son los que asociamos a la reducida variedad y formas de cocinar y gustar de las hortalizas.

Otro hallazgo de esta tesis es que se evidenció que la ACP asume un rol preponderante en cuanto a lo social, desde brindar asistencia alimentaria a través de los bolsones de alimentos, gestión y coordinación de comedores y merenderos barriales, casas de refugio para mujeres en situación de violencia doméstica y guarderías hasta organizar ferias en donde las amas de casa pueden comercializar sus producciones.

Se considera que, a pesar de combinar cinco técnicas metodológicas diferentes, estas no lograron del todo capturar la complejidad de sentidos y prácticas que podrían vehiculizar el consumo de los hogares a través de la tecnología culinaria que disponen. Principalmente, al carecer de un marco teórico específico que lo analice. Pero al conceptualizar el sistema culinario (es decir, el sistema de prácticas hogareñas) desde la mirada de sistemas (Arnold y Osorio, 1998) y sobre la base del concepto de cocina de Fischler (1995) se sostiene que el patrón de consumo de hortalizas puede resignificarse a medida que las condiciones sociales se lo permiten, y eso incluye tecnología culinaria y métodos de cocción. Es decir, si las condiciones sociales de acceso a las hortalizas frescas son viables y sostenibles en el tiempo por políticas públicas integrales el patrón de consumo hortícola de los hogares mejorará, lo que incide en mayor cantidad, variedad y frecuencia de comidas que las contengan.

Es urgente resignificar las maneras y las formas de comercialización y consumo, poniendo el foco en los alimentos frescos, sanos y de cercanía, a precios justos y acordes a los salarios y trabajos de las mayorías, dado que no todos los hogares son asalariados. A su vez, se sostiene que la educación alimentaria en las infancias es clave y urgente (tanto en los espacios públicos como en el colegio) para prevenir enfermedades en la adulterez. El desentendernos o considerar que la industria alimentaria velará por estos intereses es un acto de ignorancia, a excepción de que

realmente el Estado tome conciencia de que producir alimentos y activar la economía no es sinónimo de nutrir cuerpos. Por consiguiente, si no existe un Estado presente, fuerte y soberano los más vulnerables al sistema social no podrán por medios propios abastecerse o alcanzar ciertos parámetros de calidad alimentaria, ni mucho menos acercarse a los cánones de salud.

Finalmente, en esta tesis no se tomaron datos antropométricos ni se realizaron exámenes bioquímicos para complementar el análisis de las implicancias que tiene el actual patrón de consumo en los hogares estudiados. Motivamos a seguir repensando y a combinar diferentes técnicas disciplinares para profundizar el estudio sobre el consumo de las hortalizas frescas en la alimentación cotidiana.

No debemos olvidar o minimizar el hecho de que la especie humana está constituida por un conjunto de sistemas interconectados de manera interna (endógenos) y que a su vez necesita complementarse con los otros sistemas (externos) naturales y artificiales creados, transformados y resignificados por nuestra especie para sobrevivir. Por lo tanto, entender el espacio social que nos contiene o rodea tiene que ayudarnos a comprender que somos parte de un todo, y si este todo comienza a desequilibrarse (en todas sus dimensiones) los sistemas comienzan a colapsar hasta desencadenar enfermedades que comprometen el equilibrio, es decir, el bienestar y la calidad de nuestras vidas en sociedad. Principalmente, cuando los menos favorecidos por el sistema social siguen invisibilizados (Galeano, 2010).

Bibliografía

- AGUIRRE, P. (2012). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Miño y Dávila.
- ARNOLD, M. y OSORIO, F. (1998). Introducción a los conceptos básicos de la teoría general de sistemas. *Cinta de Moebio. Revista de Epistemología de las Ciencias Sociales*, 3, 40-49. Recuperado el 8/11/2024 de https://www.moebio.uchile.cl/o3/frprinci.html#sistemas_triviale.
- FISCHLER, C. (1995). *El (h)Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- GALEANO, E. (2010). *Las venas abiertas de América Latina*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- GRACIA ARNAIZ, M. (1996). La alimentación cotidiana, ¿un trabajo doméstico - reproductivo? En M. Arnaiz Gracia, *Paradojas de la Alimentación contemporánea* (p. 19-29). Barcelona: Icaria.
- HOLT GIMENEZ, E. (2017). *El Capitalismo también ingresa por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida*. New York: Monthly Review Press.
- VASILACHIS DE GIALDINO, I. (2006). La investigación cualitativa. En I. Vasilachis de Gialdino, *Estrategias de investigación cualitativa* (p. 51). Barcelona: Gedisa.