

Nutrición en libros

Cocinar y comer en la Argentina hoy

Dra. Patricia Aguirre, Dr. Diego Díaz Córdova, Lic. Gabriela Polischer

Este no es un libro de cocina, sino un libro sobre la cocina; sobre gastronomía, es decir el “saber del vientre”. Nos interesaba conocer cómo se cocina, si es que se cocina aún y cómo come la población de nuestro país, asumiendo diferencias en el consumo según una serie de características definidas en forma a priori.

Nuestra intención, con la investigación primero y luego, con la escritura del libro, fue brindar a todos los interesados (profesionales de la salud, público en general) un panorama bastante detallado de las condiciones que posibilitan el consumo alimentario, así como de las razones que la gente esgrime a la hora de elegir qué es lo que va a comer. Las nociones de salud - enfermedad que poseen los actores; las posibilidades reales de consumo a partir de los ingresos; el análisis de la oferta alimentaria; la elasticidad en función del ingreso, son algunos de los análisis realizados y que permiten comprender por qué se come de la forma en que se come, más allá de las recomendaciones que brindan los profesionales de la salud.

Es decir, nos interesó indagar en las motivaciones y creencias de los consumidores; información que estimamos útil, toda vez que se deja de lado el “deber ser” para concentrarse en lo que se hace.

El objetivo principal del libro, entonces, fue conocer de qué forma se come y se cocina en la Argentina de la primera parte del siglo XXI. Para ello nos focalizamos teóricamente en las unidades domésticas (UDs; i.e: las familias), descartando la alimentación que sucede en restaurantes y comercios o instituciones (hospitales, escuelas, etc.). Al mismo tiempo, dividimos a las unidades domésticas en tres etapas: de arranque (conformación de la UD; i.e: nacimientos), de expansión (consolidación de la UD; i.e.: infancia) y de fisión (separación de la UD; i.e.: casamientos). Otra de las características que asignamos a las UDs es la de su posición dentro de un rango de ingresos, que definimos como Bajo, Medio, Alto; en función de su posición dentro de los 5 quintiles utilizados por el INDEC (1er. y 2do. quintil, sector Bajo; 3er. y 4to. quintil, sector Medio; 5to. quintil, sector Alto). A su vez, dividimos el país en 6 regiones eco-culturales, que coinciden con las utilizadas por INDEC, Región Noroeste, Noreste, Cuyo, Pampeana, Patagonia y AMBA. Cada región tuvo para su investigación su área rural y urbana.



Asumiendo a la alimentación como un Hecho Social Total, es decir que sus alcances y determinaciones abarcan todos los aspectos de la sociedad (político, económico, cultural, etc.), nuestra intención fue captar el fenómeno en toda su complejidad. Para ello, utilizamos dos estrategias metodológicas: cuantitativa y cualitativa. En el primer caso, para recabar y analizar la problemática desde una perspectiva global, tomando en cuenta el sistema productivo dominante y el claro vínculo existente entre los ingresos y el sistema de distribución alimentaria. En el segundo caso, para registrar y analizar las prácticas que los actores llevan a cabo dentro de la Unidad Doméstica, así como las representaciones con que las dotan de sentido en cada una de las etapas del fenómeno alimentario. Esta información cualitativa nos mostró las razones que los agentes esgrimen en relación a los diferentes aspectos de la alimentación.

FUNDASAP, Sociedad Argentina de Pediatría; 2015. 264 páginas.

Nutrici