

## **VI COLOQUIO DE TRANSFORMACIONES TERRITORIALES**

**“Escenarios prospectivos acerca del desarrollo del territorio.**

**Una reflexión estratégica”**

*Santa Fe 15,16 y 17 de noviembre de 2006*

**Área temática:** Seguridad Alimentaria

**Palabras Claves:**

Seguridad Alimentaria - Agricultura Urbana - Hábitos de Consumo -

Educación Alimentaria, Nutricional y Culinaria

### ***La Agricultura Urbana y la Seguridad Alimentaria en los Programas de Intervención***

*Autores: BORRÁS<sup>1</sup>, Graciela y CITTADINI<sup>2</sup>, Roberto*

#### **Resumen:**

El presente trabajo analiza la implementación de un programa de huertas comunitarias como herramienta que posibilita mejorar la seguridad alimentaria de los sectores vulnerables, el trabajo solidario y la realización de proyectos productivos sustentables. Mediante encuestas realizadas a las Unidades Domésticas (treinta), se toma el caso del Programa de Autoproducción de Alimentos (PAA) de Mar del Plata y Balcarce. Se intenta conocer el grado de aceptación de esta experiencia, las expectativas de logro y las posibilidades futuras, así como el consumo de los hogares respecto a la utilización de las verduras en particular, analizando sus dietas, las diferentes formas de preparación y los modos de utilizarlas, teniendo en cuenta no solo las prácticas sino también, las representaciones respecto a sus hábitos alimentarios. Los primeros resultados nos indican que hay que reforzar la educación alimentaria y culinaria para mejorar la calidad de vida a través de la utilización de forma sostenible de la abundante diversidad vegetal como fuente de alimentos, así como la orientación adecuada de los hábitos nutricionales de las personas. Y es en ese sentido que la Agricultura Urbana cumple un importante papel en la Seguridad Alimentaria de los sectores menos favorecidos y se constituye en una política esencial para el desarrollo.

#### **Introducción**

El crecimiento de las ciudades, tanto en habitantes como en extensión, es un fenómeno global. Numerosos son los factores que intervienen en dicha expansión como el crecimiento económico, la migración

---

<sup>1</sup> Investigadora y Coordinadora del Programa de Autoproducción de Alimentos en Balcarce. Unidad Integrada Balcarce (INTA-FCA/UNMdP). - Argentina. gborras@copetel.com.ar

<sup>2</sup> Coordinador General Nacional del Programa ProHuerta (INTA) e investigador de la Unidad Integrada Balcarce (INTA-FCA/UNMdP) - Argentina. rcittadini@correo.inta.gov.ar

de las zonas rurales a las urbanas y periurbanas, los movimientos intraurbanos, el crecimiento demográfico, etc. Según las previsiones, la población urbana en todo el mundo se duplicará en un plazo de 30 años, pero el número de pobres de las zonas urbanas crecerá a un ritmo mayor.

Esta rápida urbanización de muchos países en desarrollo ha dado origen e incrementado el número de hogares pobres, marcando una profunda segregación social en el espacio urbano, en donde se visualiza una ciudad dual, caracterizada por “la yuxtaposición de ínsulas y corredores urbanos de confort y opulencia y paisajes de pobreza y ruina ambiental” (Cittadini y otros, 2005).

Si bien existen diferencias en el grado de urbanización entre regiones, en nuestro país el Censo de Población y Vivienda realizado en el año 2001 muestra que el 89% de la población argentina vive en áreas urbanas, y que dicho fenómeno abarca no solo las grandes ciudades, sino que comprende también las ciudades intermedias y de menor tamaño. La pobreza urbana y la inseguridad alimentaria podrían agravarse si no se toman medidas preventivas. Es en ese sentido que la Agricultura Urbana<sup>3</sup> puede ser parte de una estrategia para mitigar esta situación.

Para la FAO, la agricultura urbana contribuye en forma clara a la seguridad alimentaria de distintas maneras. No sólo se trata de una actividad que aumenta la cantidad de alimentos disponibles para los pobres de las zonas urbanas y aumenta el grado de frescura de los alimentos sino que incrementa además la variedad de los productos y su valor nutritivo.

En Argentina desde hace 15 años el Programa ProHuerta (INTA - PNSA, Ministerio de Desarrollo Social de la Nación) estimula el desarrollo de huertas y granjas familiares, escolares, comunitarias e institucionales llegando con los beneficios de su implementación a 500.000 familias. Dirigido a la población en situación de pobreza ofrece capacitaciones, asistencia técnica e insumos biológicos para que las familias, grupos o entidades de la comunidad puedan generar sus propios alimentos.

El caso que estamos presentando en este trabajo, analiza un programa de huertas y granjas comunitarias como un espacio en donde las mujeres se perfilan como grandes protagonistas en la búsqueda de nuevos desafíos -como puede ser hoy la Agricultura Urbana- en un momento de gran polarización social en donde la exclusión impacta fuertemente en los hogares pobres. Mediante encuestas realizadas a las Unidades Domésticas (treinta) se intenta conocer el grado de aceptación de esta experiencia, sus expectativas de logro y las posibilidades futuras, así como el consumo de los hogares respecto a la utilización de las verduras en particular, analizando sus dietas, las diferentes formas de preparación y los modos de utilizarlas, teniendo en cuenta no solo las prácticas sino también las representaciones respecto a sus hábitos alimentarios. Tal como lo expresa Hinze (1997) los modos diferenciales de producción y de consumo de alimentos son tanto una construcción material como simbólica. Es en ese sentido que el consumo de alimentos y las pautas y patrones culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución

---

<sup>3</sup> Se entiende por Agricultura Urbana la producción de alimentos dentro del perímetro urbano y peri-urbano aplicando prácticas agroecológicas intensivas, teniendo en cuenta la interrelación hombre- cultivos - animales - medio ambiente y las facilidades de la infraestructura urbanística que propician la estabilidad de la fuerza de trabajo y la producción diversificada de cultivos y animales durante todo el año, basada en manejos sostenibles que permitan el reciclaje de los desechos (Cittadini y otros 2005).

de la identidad colectiva a la vez que son expresiones de relaciones sociales y de poder. Analizar la inserción de hombres y mujeres en diferentes emprendimientos productivos así como sus prácticas y representaciones en la cuestión alimentaria permite instalar un debate para estimular políticas de acción que tengan en cuenta las diferencias de género que atraviesan con mayor fuerza a las mujeres de los sectores populares, valorizando la producción de alimentos más sanos, con mayor grado de diversificación y más saludables, a partir de la conservación del medio ambiente.

## **La Seguridad Alimentaria**

Los hogares tienen seguridad alimentaria cuando todo el año disponen de acceso a la cantidad y variedad de alimentos inocuos que sus integrantes requieren para llevar una vida activa y saludable (FAO).

Según lo expresado por Aguirre (2004), a partir de 1974 la FAO comienza a utilizar el concepto de seguridad alimentaria como “el derecho de todas las personas a una alimentación cultural y nutricionalmente apropiada”. Sin embargo en la década del 80, a tono con las políticas neoliberales, la seguridad alimentaria se transforma en “una mera capacidad”, trasladando la responsabilidad al individuo. Frente a esto la posición de Amartya Sen postula que las capacidades de los individuos dependen siempre de la estructura de derechos de la sociedad en la que desarrollan su vida. Desde su perspectiva, estar bien alimentado es decisivo para la libertad, por eso es necesario una política activa que permita ejercer ese derecho a los alimentos, hasta tanto los pobres puedan asumir esa autonomía. En la década siguiente las organizaciones internacionales volverán a considerar la seguridad alimentaria como un derecho, inscripta en la Convención de los Derechos del Niño, en las Conferencias Internacionales de Nutrición de 1992 y de Roma de 1996.

Siguiendo con lo señalado por la autora, hay cinco condiciones asociadas a la noción de seguridad alimentaria:

- La suficiencia: alimentos en cantidad y variedad para cubrir las necesidades de toda la población.
- La estabilidad: posibilidad de cubrir las variaciones estacionales de manera de asegurar un flujo constante de alimentos a lo largo del tiempo
- La autonomía: como la capacidad de producir en el país todos los alimentos que se consumen
- La sustentabilidad: las formas de producción de alimentos que no comprometan el abastecimiento futuro.
- La equidad: que toda la población tenga acceso a una alimentación socialmente aceptable, variada y suficiente para desarrollar su vida.

Las tres primeras condiciones estarían “aseguradas”, mientras que la sustentabilidad se está poniendo en cuestión -debido a la depredación y la contaminación de los recursos-, en tanto que la equidad es una meta a alcanzar.

A partir de 1996, la FAO considera dos niveles de seguridad alimentaria: el primero (macro) para poblaciones, regiones o países (nivel en el cual se confunde con el concepto de soberanía alimentaria) y el segundo (micro) para los hogares.

En la Argentina hay abundancia y variedad de alimentos, sin embargo uno de los principales problemas que tiene la población es la **dificultad de acceder a una adecuada alimentación**. Dicho acceso **depende del mercado** a través de la capacidad de compra de los hogares (la relación entre los precios de los alimentos y los ingresos de la población), **del Estado a través de las Políticas Públicas** (que inciden sobre los precios e ingresos o actúan compensando su caída) y **de las estrategias domésticas de consumo de los hogares** (que incluye tanto las prácticas como las representaciones frente al hecho alimentario). Dentro de las estrategias que implementan los hogares para acceder a los alimentos, encontramos la diversificación de la fuente de ingresos y abastecimiento. Junto con los ingresos (monetarios y no monetarios) los recursos alimentarios de las familias provienen de las siguientes fuentes:

- Mercados de trabajo (formal e informal)
- Asistencia social provista por el Estado o por ONG`s
- Redes de ayuda mutua (relaciones de amistad, vecindad, parentesco).
- Autoproducción

A partir de los marcos conceptuales descriptos, dentro de las estrategias de consumo, en el presente trabajo nos referimos básicamente a la autoproducción de las huertas, analizando cuál es el impacto en el consumo de las familias cuando la cuestión del acceso no resulta una limitante ya que está garantizada su producción (relacionada en principio con la disponibilidad de semillas según las variedades incorporadas en los kits que entregan los diferentes organismos encargados de su distribución).

### **El Programa de Autoproducción de Alimentos**

El PAA (2002) es un proyecto de extensión que fomenta el desarrollo de la Agricultura Urbana de manera agroecológica<sup>4</sup>. Surge hacia fines del 2001 cuando la cuestión alimentaria llegó a su punto más crítico, debido a la crisis económica y social por la que atravesaba nuestro país. En una alta proporción de casos trabajan en las mismas beneficiarios de los planes Jefas y Jefes de Hogar Desocupados, así como miembros de organizaciones barriales, sociedades de fomento, movimientos piqueteros, escuelas, etc. La finalidad del proyecto es lograr la integración de vastos sectores vulnerables que no tienen acceso al mercado formal de trabajo, favoreciendo la posibilidad de su inclusión y propender a que se constituyan en actores activos y ciudadanos plenos de derechos. Para ello se fomenta el desarrollo de la Agricultura Urbana como un instrumento para luchar contra la pobreza, mejorar la calidad nutricional de las familias, promoviendo la participación y la organización comunitaria.

El Trabajo de Campo lo realizan doce estudiantes universitarios (promotores) pertenecientes a la UNMdP, junto con ex-pasantes que se constituyeron con el tiempo en referentes que desarrollan tareas específicas como comercialización, medicinales, etc., (que actuarían sosteniendo el trabajo de los primeros), dos coordinadores técnicos y el equipo de profesionales que pertenecen a la Unidad Integrada

---

<sup>4</sup> El mismo se relaciona con el Proyecto de investigación interdisciplinario perteneciente a la Unidad Integrada Balcarce (FCA-UNMdP/INTA, FONCyT, 2001), referido a la sustentabilidad social, económica y productiva de la horticultura orgánica en la Cuenca Mar y Sierra y se articula, a su vez, con el programa Pro Huerta.

Balcarce. Además de estudiantes de Ciencias Agrarias, intervienen de otras Facultades como la de Arquitectura, Psicología, Salud, Ingeniería, Biología, Geografía, Tecnología en alimentos.

También las actividades se fueron diversificando hacia la producción de granja (avícola, apícola y cunícola), plantas medicinales, producción de semillas hortícolas, hacia la incorporación de problemáticas ambientales que se enfocan al cuidado de la salud, como la calidad microbiológica y química del agua y la detección y control de las parasitosis en la población infantil que asiste a los comedores abastecidos por las huertas del programa.

Con el tiempo algunas huertas comenzaron a producir excedentes comercializables bajo un esquema informal, con distintas modalidades de venta: en ferias barriales<sup>5</sup>; en la propia huerta; en los comercios minoristas; con grupos de consumidores y entrega a domicilio o en los lugares de trabajo.

Esta estrategia de intervención intenta coordinar acciones tendientes a la construcción de un sistema integral de emprendimientos comunitarios propendiendo al desarrollo local. Los Centros de Agricultura Urbana (CAU) tienen una base territorial y funcionan como lugares de capacitación y/o producción, y se constituyen en referentes barriales no solo en los aspectos técnicos sino en lo socio-organizativo tanto para los integrantes que participan en las diferentes actividades del programa, como para las personas pertenecientes a la comunidad. Las capacitaciones forman parte de una estrategia para promover a la comunidad ya que se considera que la huerta es una herramienta que permite trabajar en forma integral numerosos aspectos relacionados con mejorar la calidad de vida de la gente.

### **Impacto del Programa en la cuestión alimentaria**

Se confeccionó una encuesta para conocer la situación de los huerteros y sus familias, sus motivaciones frente a este tipo de programas y los cambios que se generan respecto de los hábitos alimentarios en particular, tratando de analizar no solo las prácticas sino las representaciones de estos sectores. En una primera parte se recaban datos sobre las características de la vivienda, el número de integrantes de la unidad doméstica (según edad, sexo, educación, salud, ocupación actual y anterior); los ingresos totales familiares -tanto en el mercado formal e informal-; el autoabastecimiento; la asistencia social del Estado; las redes de ayuda mutua. En una segunda parte se intenta conocer el grado de aceptación de esta experiencia, sus expectativas de logro y las posibilidades futuras, respecto a la continuidad en los emprendimientos productivos. Finalmente interesa estudiar el impacto del PAA en los hábitos alimentarios de los hogares y los comedores relacionados con el programa, respecto a la utilización de las verduras en particular, analizando sus dietas, las diferentes formas de preparación de los alimentos y los modos de utilizarlos, así como las prácticas y representaciones respecto a los diferentes tipos de alimentos.

---

<sup>5</sup> Al año de iniciado el Programa se instaló la primer feria barrial, la cual ha seguido funcionando una vez por semana de manera ininterrumpida hasta la actualidad. El 8 de julio de 2006 se produjo un hito de gran significación para el Programa ya que se inauguró con todo éxito una Feria Agroecológica en una Plaza céntrica de la ciudad de Mar del Plata. A su vez en la ciudad de Balcarce funciona semanalmente una Feria desde diciembre de 2005 (organizada por el ProHuerta, el PAA y la Subsecretaría de la Producción y el Empleo de esta última localidad).

## Resultados Preliminares de las Encuestas Realizadas

Las treinta encuestas administradas hasta el momento a las Unidades Domésticas, muestran que la mayoría de los hogares son biparentales con uniones de hecho, siendo muy importantes también los hogares con jefatura femenina. Los hombres trabajan en changas en actividades fundamentalmente manuales, como albañilería, jornaleros, y las mujeres en el servicio doméstico. Pero en general son desocupados con dificultades de inserción laboral y/o inestabilidad en el empleo (sin aportes jubilatorios ni seguridad

social). Muchos de los huerteros/as, se incorporaron al programa como contraprestación del plan jefes/as perteneciendo algunos a diferentes movimientos piqueteros<sup>6</sup>, sociedades de fomento, calidad de vida municipal, etc.

## Los Emprendimientos

*“El mundo maternal es el mundo de los aprendizajes primordiales y de los alimentos originarios”.* Bourdieu (1988)

La mayoría de los huerteros no tenían **experiencia de trabajo en huertas**. Con el tiempo se fueron consolidando, manteniendo la continuidad, ya que alguno de los integrantes de los emprendimientos productivos, logran apropiarse y llevar adelante el liderazgo del grupo para ir paso a paso construyendo junto con otros, nuevos caminos en la búsqueda de la inclusión social. De acuerdo con lo analizado y en coincidencia con Hamdan y otros (2004) existe una tendencia a que sean las mujeres las que lleven el liderazgo, conformen y sostengan a la mayoría de los grupos. Esto concuerda con numerosas investigaciones que muestran a las mujeres como participantes activas en el proceso de desarrollo - especialmente en la agricultura-, pero sin “visibilidad,” ya que no son siempre tenidas en cuenta cuando se ejecutan proyectos de desarrollo, pues no se hace ninguna referencia a ellas. Muchas de estas mujeres -que se convirtieron en líderes o en participantes activas de estos emprendimientos- ya tenían algún conocimiento o habían incursionado en huertas o granjas en experiencias familiares previas, generalmente desde su temprana infancia<sup>7</sup>. Dice una informante: *“mi madre tenía huerta, ella hacía y sembraba de todo. Yo aprendí de ella. Me enseñó a consumir todos los días. Eso fue quedando. De chica mi mamá me acostumbró a la verdura”*. Los hombres, menos propensos al trabajo en las huertas, retornan al mercado laboral realizando trabajos en forma temporaria (changas) cuando la situación se lo permite. Sin embargo la experiencia reciente llevada a cabo por el PAA nos indica que, cuando los canales de

---

<sup>6</sup> Los estudios realizados por Viteri y Porta (2003), muestran que los integrantes del movimiento de desocupados, si bien al inicio se identificaban como desocupados transitorios en búsqueda de trabajo digno, la experiencia de trabajo comunitario en la organización y en las huertas del PAA -junto a los pasantes-, les permitió asociar parcialmente su identidad piquetera con la imagen de trabajador.

<sup>7</sup> En relación a este punto Viteri y Carrozi (2003) confirman esta tendencia, ya que consideran que los responsables de los emprendimientos que muestran mayor experiencia y continuidad en el trabajo hortícola, poseen más de 10 años de experiencia en huertas familiares.

comercialización se afianzan -como en el caso de la formación de una red de huerteros para realizar la venta de verduras a domicilio o las ferias barriales o céntricas-, los hombres se comprometen más en su trabajo como huerteros ya que la posibilidad de generación de un ingreso, hace que esto sea visto como un trabajo genuino y no como una ocupación transitoria (en la búsqueda de una mejor alternativa laboral).

Hombres y mujeres piensan que la experiencia en la huerta les da la posibilidad de aprender (48%), tener mayores conocimientos sobre las plantas, las épocas de siembra, mientras que las mujeres rescatan también la posibilidad que les brinda como forma de distracción (33%), en donde se destaca la importancia de relacionarse y encontrarse con otras mujeres, compartir momentos, “*charlar sobre sus cosas*”. En ese sentido las huertas se convierten en un **lugar de encuentro social** donde las mujeres salen del aislamiento al que las somete muchas veces la vida cotidiana. Esto constituye su fortaleza ya que se animan a pensar y buscar colectivamente nuevas formas de superar su situación de carencia. Algunas reconocen el hecho de poder llevar a sus hijos con ellas, tener más tiempo para estar con ellos, o “*ayudar a la gente*” (a través de donaciones de verdura a los comedores o de regalarla a los vecinos).

Las mujeres siempre tuvieron a su cargo las tareas reproductivas dentro de la familia. En las clases populares, debido a la dependencia de consumos colectivos y servicios públicos la responsabilidad las llevó a una participación activa en el espacio público local y en las organizaciones barriales que demandaban servicios al Estado (citado por Jelin, 1987). Cuando éste se volvía inalcanzable o ineficiente, las mujeres promovieron la organización comunitaria y autogestionaria de dichos servicios. Sin embargo, estas prácticas, que implican socializar el rol doméstico y salir al espacio público, son también socialmente invisibles y no valorizadas. Si consideramos la invisibilidad de las mujeres en los procesos de desarrollo más aún lo están las relaciones que se dan en cuestiones tan cotidianas y naturalizadas como es el simple acto de comer. Como bien lo expresa Aguirre (2004) es en esta cotidianidad del acto alimentario lo que lo opaca y lo saca de la esfera de la reflexión: en la alimentación las relaciones sociales están siempre presentes pero están tan internalizadas que operan en la oscuridad y por lo tanto cuanto más natural encontramos un fenómeno, más ocultas están las relaciones sociales que lo condicionan. Relaciones sociales en donde se manifiestan abierta o encubiertamente la subordinación femenina y la dominación masculina.

De los casos analizados, tanto los hombres como las mujeres manifiestan que **les gusta trabajar en la huerta**, aunque no todos piensan (42%) que les gustaría continuar con esta actividad. Sin embargo no siempre reconocen el trabajo en la huerta como un verdadero trabajo (23%), posiblemente esto se deba a que algunos emprendimientos se están afianzando, y los ingresos que generan no alcanzan a satisfacer aún sus expectativas. Si bien han comenzado a comercializar sus productos a partir de diferentes canales de distribución -como las ferias semanales, venta directa, red de consumidores, venta a domicilio-, consideran que, para la que **la huerta genere mayores ingresos** es necesario mejorar la producción a partir de un aumento de la tierra cultivable y el trabajo de la gente. En el caso en que los emprendimientos

carezcan de fuentes de aprovisionamiento de agua necesaria para el riego, esto es visto también como una gran limitación. Consideran que la razón principal por la cual **algunos abandonan** estos trabajos es debido a la falta de interés por trabajar la tierra, ya que “*no les gusta*” o “*ganan poco*”.

## **Los Hábitos Alimentarios**

*“En los gustos alimenticios se encuentra la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o derrumbamiento del mundo natal y cuya nostalgia se mantiene de forma duradera”.* Bourdieu (1988)

Cuando se analiza el impacto del programa en el orden alimentario vemos que se dan situaciones bastante diferentes. En muchos hogares la cantidad de **alimentos de la mesa familiar que proviene de la huerta** es poco significativa. Esto se debe en parte a que muchos han ingresado recientemente a esta actividad o desarrollan otras que tiene que ver con plantas medicinales, producción de flores, etc. No obstante, en algunos hogares comienza a ser muy importante ya que un 15% de los entrevistados considera que la mayor parte de los alimentos que utiliza para cocinar son extraídos de la huerta, y para un 19% corresponde a la mitad. En verano **consumen** fundamentalmente lechuga y tomate. Su uso en la típica ensalada es un clásico en la cultura culinaria argentina, generalmente como acompañamiento de carnes asadas, “a la plancha” o al horno. Otra hortaliza muy aceptada es la acelga. Sin embargo la forma más frecuente de prepararla es en bocadillos; en guisos, junto con la cebolla, la papa, el zapallo y la zanahoria. Esta última también es consumida en ensaladas crudas. En invierno consumen prácticamente las mismas hortalizas aumentando la frecuencia de las preparaciones a la cacerola (guisos, estofados y sopas). La papa -una de las hortalizas más utilizadas por los sectores populares tanto en invierno como en verano-, llega a igualar el consumo casi diario de lechuga y tomate de la temporada de verano.

Para Levi-Strauss la adopción de las maneras culturales de crudo, cocido, hervido o frito no depende solamente de las preferencias subjetivas de un pueblo -los impulsos individuales o las costumbres colectivas- sino también de las disponibilidades objetivas de alimentos y combustibles para cocinarlos. Estos sectores poseen fundamentalmente cocinas a garrafa, por eso es que las preparaciones en la olla resultan más económicas, sustanciosas, rendidoras y más fáciles de preparar. Con respecto a las verduras y su mayor necesidad de limpieza y preparación es necesario indicar que la mayoría de estos hogares no posee, dentro de las viviendas, lugares para lavar la verdura, además carecen de agua potable, cuestiones que dificultarían aún más su utilización.

Según Fischler (1995), el sistema alimentario de un pueblo parece resistir al **cambio**. Sin embargo, “simultánea y simétricamente hay que constatar que las prácticas alimentarias, los sistemas culinarios y los elementos que ellos contienen, en especial los alimentos consumidos, cambian en proporciones considerables y a veces muy rápido”... “nada en la alimentación humana, en realidad, puede escapar a fin de cuentas de la lógica del cambio y la sustitución”. Pero ¿qué es lo que cambia en la alimentación?. De acuerdo con lo analizado por el mismo autor, los cambios más simples de detectar son los que afectan a



los elementos que componen un sistema culinario: “la primera y más frecuente modalidad del cambio es la sustitución, el reemplazo de un producto por otro en la misma estructura culinaria”. El caso “puro” es raro; el fenómeno se produce por sustitución parcial y progresiva, como complemento del producto antiguo, o por diversificación”...“Los factores económicos, el valor de uso, la comodidad de empleo, la valoración simbólica o gustativa pueden, en general dar cuenta de estas sustituciones, de estos deslizamientos de uso”.

Algunos huerteros han **incorporado nuevas variedades de hortalizas en su dieta** (24%)<sup>8</sup>, (como rabanitos, habas, arvejas, remolacha, aromática como la albahaca, ciboulette, entre otras), incrementando a su vez, un mayor consumo. Entre las **ventajas que poseen las verduras**, destacan las vitaminas y el comer alimentos sin químicos, sanos y no perjudiciales para la salud. No le encuentran desventajas; sin embargo algunos refieren al tiempo de preparación como un aspecto negativo (11%).

“El gusto en materia de alimentos depende también de la idea de que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir sobre su fuerza, su salud y su belleza”. “Las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienden a buscar productos baratos y nutritivos, los miembros de profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar” (Bourdieu, 1988).

Tal como lo expresa Aguirre (2002) coincidiendo con la representación del cuerpo “fuerte” de los más pobres (que se rige por el principio de incorporación de los alimentos “rendidores”) se inclinan las elecciones hacia las comidas “baratas”, “que llenan” y que “gustan”; entre los **alimentos importantes que compran para cocinar** se encuentran principalmente el aceite, los fideos, la carne (especialmente vacuna), la yerba, el puré de tomate y el azúcar.

En general las mujeres **realizan las compras** en los negocios de barrio y también en los supermercados (esta elección está directamente condicionada a la disponibilidad efectiva de dinero). Son ellas las que deciden qué es necesario comprar además de cocinar. Si bien dicen cocinar para todos igual, a la hora de preparar la comida algunas son consientes de que **predomina el gusto de sus hijos y/o el de sus maridos**. Una entrevistada nos cuenta: “*yo les pregunto qué quieren comer*”, mientras que otras contestan categóricamente que cocinan de acuerdo con el gusto de sus maridos. Muchas afirman que existen **diferencias en las elecciones alimentarias** en varones y mujeres, ya que un importante porcentaje considera que los hombres prefieren las carnes: “*los hombres son carnívoros por naturaleza*”; “*para ellos no es comida la verdura*”. Una de ellas manifiesta la necesidad de preparar platos con carne para poder saciar a su marido: “*A mi marido no lo llenás. Eso me lo enseñó mi mamá, con carne lo llenás más. En el hombre por lo menos es básico*”. Y cuenta que cuando hace un guiso sin carne, el marido se ríe y le pregunta: “*¿hiciste guiso de viuda?*”, en una clara alusión a su ausencia. Sin embargo muchas de estas mujeres también están sujetas al gusto por la carne. Una de ellas expresa que “*La carne sin grasa es*

---

<sup>8</sup> Viteri y Carrozi (2003) describen las variedades cultivadas en el siguiente orden de importancia: lechuga, tomate, poroto para chaucha y arveja, pimientos, zanahoria, berenjena, maíz dulce, cebolla y en menor proporción papa, remolacha, escarola y habas.

*comida chatarra. Me gusta con grasa y no la puedo comer, lamentablemente*". Luego continúa el relato diciendo: "Nací en Miguel Cané, en un pueblo. Se comía carne, vivían comiendo carne. Buscaban las achuras en el matadero. Hacían puchero con la huerta, éramos catorce hermanos".

La visión de un huertero con respecto a las mujeres es que "se mantienen a té, verduras y frutas. No quieren engordar". Asimismo una madre comenta que "las chicas por la dieta es todo pasado por agua, fideos blancos, batatas y papas naturales". Con respecto a sus hijos manifiestan también **diferencias respecto a la edad en cuanto a los gustos alimentarios**, pues "a los chicos mucho no le gustan las verduras"; por eso una madre comenta que tiene que "disfrazarlas" para que puedan ser aceptadas por todos.

El hecho de que las mujeres compren y cocinen los alimentos no significa necesariamente que gocen de un poder utilizable en favor de sus propios intereses. En ese sentido, algunos estudios observan que el consumo de alimentos y su distribución dentro de la familia muestra una desigualdad en las relaciones de poder y autoridad. Las comidas principales responden a las preferencias del padre. Las mujeres casi siempre subordinan sus propias preferencias a la de sus compañeros y los niños. Cuando los hombres están ausentes, las preferencias de los niños suelen predominar. En tanto suministradoras de comida, las mujeres terminan por subordinar sus propias necesidades a la de sus compañeros e hijos. Se convierten en instrumentos para la reproducción social y sexual del trabajo, delimitada en la manera en que los alimentos se distribuyen en la familia. Esta tendencia es más marcada en aquellas familias donde las mujeres y los niños son dependientes del proveedor masculino. El consumo de las mujeres, cuando sus maridos están en la casa, se parece mucho más al de ellos. La cantidad y calidad de carne consumida varía de acuerdo al nivel socioeconómico del hogar. Los profesionales consumen carne con menor frecuencia que otro tipo de trabajadores y sus consumos se asemejan más al de las mujeres. El consumo más alto en los hombres y la disparidad mayor entre hombres y mujeres aparece en las familias de trabajadores manuales no calificados (Nicola Charles y Marion Keer, en Contreras, 1995).

En cuanto a la **presencia de los diferentes tipos de alimentos en la mesa familiar**, de acuerdo a la **frecuencia de consumo** semanal se destacan las verduras que como dijimos antes, en verano se consumen diariamente (46%) -sobre todo cuando las huertas están en plena producción- en ensaladas, como es el caso de la lechuga, el tomate y las papas. Se observa en un importante número de hogares el consumo diario de carne vacuna en primer lugar (32%) y las pastas (24%). Algunos de los comentarios refieren a que la carne debe estar siempre presente y otros se lamentan de no poder acceder a la misma. Compran cortes más económicos como la carne picada: un kilo puede ser repartido en cuatro comidas. Un entrevistado aclara: "yo hago el tuco con un cuarto de picada, la estiro hasta cuatro veces".

Coincidiendo con trabajos anteriores (Borrás, 2002, 2004) se constata que también en estos sectores **existe una alta valoración de las frutas y las verduras** por sobre los otros alimentos, así como también por el pescado. Sin embargo esto no concuerda con el nivel de las prácticas ya que el consumo de carne

---

En donde la elección de estas variedades en un principio dependían no solo de la disponibilidad de semillas de los Programas de intervención, sino del grado de conocimiento y hábitos de consumo de los huerteros.

vacuna y aviar y las pastas es sumamente importante en los consumos reales. Valoran el pescado pero no lo consumen, se lamentan -al igual que con las frutas- por su alto precio. Sin embargo, si bien la carne vacuna y aviar han elevado sus precios, se mantiene un consumo frecuente de las mismas. Seguramente han disminuido las cantidades consumidas de carne pero su presencia constante en la comida cotidiana muestra “la necesidad” que existe en los hogares de los sectores populares, de un uso frecuente de la misma, pues en general consideran que es un elemento fundamental en la constitución de los platos que se preparan y en eso los hombres y el gusto masculino, tal como señalamos, llevan la delantera. Por consiguiente uno de los alimentos de mayor poder simbólico ha sido y es la carne. Comporta a la vez una dimensión psicológica y esencialmente social. Los alimentos son portadores de sentido, dado que ejercen efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. Nutren tanto lo imaginario como el cuerpo; se utilizan según representaciones y usos compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura. Como resultado de estas prácticas alimentarias, en nuestro país conviven dos tipos de problemas nutricionales, unos por exceso y otros por defecto. En el primer caso se encuentran las enfermedades crónicas de alta frecuencia en la población adulta (obesidad, diabetes, hipertensión, problemas cardiovasculares, etc.) donde los estilos de vida relacionados con la alimentación están estrechamente asociados y en el segundo caso enfermedades como la desnutrición crónica o la falta de ciertas sustancias nutritivas específicas. Ambos tipos de problemas podrían ser prevenidos con intervenciones adecuadas (Lema, Longo y Lopresti, 2005).

### **A Modo de Síntesis**

A medida que las ciudades se expanden físicamente, las fronteras entre actividades urbanas, periurbanas y rurales se hacen más lábiles. Las posibilidades en muchas ciudades de generar estrategias de autoproducción y comercialización de alimentos son un medio sostenible para mejorar el estado nutricional de la población, el empleo y los ingresos familiares. **Sustentabilidad que implica además del manejo racional de los recursos materiales y humanos, equidad en su distribución.**

Es sabido que la baja en el consumo de los hogares afecta fundamentalmente más a las mujeres que a los hombres. Esto se ve agravado en los hogares monoparentales con jefatura femenina, ya que según lo expresa el informe de la CEPAL (2004) “las asimetrías internas en la asignación de los recursos pueden aminorar o recrudecer el impacto de las políticas socioeconómicas, en virtud del carácter mediador de la unidad doméstica”. Y es en los sectores populares en donde encontramos una predominancia de los patrones alimentarios masculinos, más ligado al consumo de las carnes rojas, alimento fuerte y que da fuerza. Sumado a esto, muchas veces las mujeres se autoexcluyen ya que en el reparto de la comida, comen menos o distinto, con la convicción de que los hombres necesitan alimentos fuertes y en mayor cantidad, siendo las mujeres adolescentes las más perjudicadas, muchas de las cuales serán futuras madres de niños desnutridos.

En sintonía con la tendencia hacia la feminización de los hábitos alimentarios -traducidos en una propensión mayor al consumo de verduras y un menor consumo de carnes rojas- en forma mucho más

marcada en los sectores de ingresos altos, si consideramos la representación que tienen los entrevistados sobre las verduras y las frutas vemos que éstas ocupan un lugar preponderante. Esto lleva a pensar que está cambiando el imaginario en todo el tejido social frente al alto status de las verduras y las frutas, aunque no se vislumbre un cambio muy importante a nivel de las prácticas, aún cuando estos alimentos estén disponibles o potencialmente al alcance de los sectores populares a partir de su producción en las huertas.

El hábito se crearía a fuerza de consumir un alimento y condiciona las elecciones alimentarias. Los platos que se ofrecen en el hogar, con ciertos sabores, combinaciones y las maneras de preparar los alimentos, van construyendo el gusto. Los principios de incorporación de la comida, determinan los “gustos y cuerpos de clase”, donde cada sector se reconoce y se diferencia: cuerpos “fuertes” en los hogares de menores ingresos que requiere alimentos fuertes como la carne o los fideos; y cuerpos “sanos” en los de mayores ingresos asociados a la estética y a la salud donde predominan los productos lights, sin grasa, las frutas y las verduras.

Si comparamos los alimentos que marcan las canastas de los pobres (pan, fideos y carnes de menor precio como carnaza) respecto de aquellas que predominan en los sectores de mayores ingresos (frutas y verduras), para los primeros elegir una verdura o una fruta (que tiene categoría de acompañamiento) frente a una carne roja (que tiene la categoría de comida por su alto valor nutritivo, simbólico y social), es una irracionalidad.

Por otro lado, en general los programas alimentarios, los comedores escolares y barriales además de ser insuficientes, fomentan y sostienen los hábitos alimentarios de los sectores populares, abundantes en hidratos de carbono (si es posible con la presencia de carne), pero que carecen de minerales y vitaminas aportadas por las hortalizas frescas y las frutas. Reproducen las comidas “de pobres” hechas fundamentalmente en la cacerola, económicas, colectivas, poco variadas y rendidoras.

Sabemos que **el acceso a los alimentos no garantiza, por sí sólo, una buena alimentación**. En nuestro país el consumo de verduras y frutas es insuficiente aún en aquellos sectores que pueden acceder a una alimentación adecuada. No es suficiente asegurar el acceso a un alimento, si el mismo no es considerado “bueno para comer”, más aún cuando se desconocen las formas de utilizarlo o prepararlo. El aumento de las enfermedades ligadas a la alimentación muestra la importancia de **trabajar sobre la prevención, educando e informando** a la población sobre aspectos nutricionales y respecto de las necesidades alimentarias de los diferentes miembros de la familia; lo que nos conduce a pensar en estrategias eficaces para posibilitar el cambio de hábito alimentario a partir de un mayor y más variado consumo de verduras en la dieta de estos sectores. La huerta se convierte en este sentido, en una herramienta para mejorar la situación de los grupos vulnerables no solo en aspectos tendientes a mejorar su calidad de vida, sino también en lo nutricional, posibilitando afianzar la seguridad alimentaria de los hogares con menores recursos en varios sentidos: por un lado permitiría mejorar el estado nutricional garantizando el acceso a alimentos orgánicos de mayor calidad, un ahorro en la compra de alimentos, su conservación y

almacenamiento en los períodos de alta producción y la posibilidad de generar ingresos con la venta de los excedentes.

**Los problemas alimentarios que tiene la Argentina, con graves consecuencias sobre la salud de la población, responden no sólo a la falta de acceso a los alimentos indispensables sino a la ausencia de una cultura alimentaria diversificada, orientada hacia un mayor consumo de hortalizas y frutas.**

Pero para que estos cambios se produzcan es **preciso intensificar la apuesta a una Política Pública que apoye actividades con relación a las huertas comunitarias, escolares y familiares**, eliminando la escasez de alimentos y promoviendo prácticas alimentarias apropiadas, en donde no esté ausente la perspectiva de género, haciendo visible lo (in)visible (ya que es en los sectores populares donde se profundizan las diferencias no solo a nivel de lo productivo sino también en el consumo de alimentos). La participación en actividades de horticultura, junto con proyectos específicos que trabajen la educación alimentaria, nutricional y culinaria, podría ser una respuesta en esta búsqueda de promover estilos de vida saludables.

Mejorar la calidad de vida a través de la utilización de forma sostenible de la abundante diversidad vegetal como fuente de alimentos, así como la orientación adecuada de los hábitos nutricionales de las personas constituye una política esencial para el desarrollo, y es en ese sentido **que la Agricultura Urbana cumple un importante papel en la seguridad alimentaria de los sectores menos favorecidos**. Y en relación con el rol de la mujer en este programa, ante la crisis que golpea a las familias, ellas parecen buscar nuevas alternativas. Frente a una necesidad común a todas, logran nuclearse para constituirse en protagonistas del cambio. La idea es que estas mujeres, puedan “cocinar el cambio”.

## Bibliografía

- Aguirre, P. 1997 “Patrón Alimentario, Estrategias Domésticas de Consumo e Identidad en Argentina”. En Alvarez F. (compilador) *Procesos Socioculturales en Alimentación*. Editorial Lozada, Serie Antropológica, Buenos Aires.
- Aguirre, P. 2004 *Ricos Flacos y Pobres Gordos. La Alimentación en Crisis*, en Claves para todos. Colección dirigida por José Nun. Ed. Capital Intelectual, Bs. As.
- Ariza, m. y Oliveira, O. 2004 Cambio de las familias en el marco de las transformaciones globales: necesidad de Políticas Públicas eficaces. Cepal, Naciones Unidas, Comisión Económica para América Latina y el Caribe.
- Bisso V., Godoy Garraza G. y Cittadini, R. 2003 Agricultura Urbana y Organización Comunitaria. Uso de bases de datos SIG (Sistemas de Información Geográfica) como herramienta de articulación de saberes para una gestión urbanística participativa en la ciudad de Mar del Plata. Terceras Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Facultad de Ciencias Económicas, UBA. Buenos Aires.
- Borrás, G. 2002 Cambio de Hábitos Alimentarios. Análisis de las prácticas y las representaciones. En *La cocina como Patrimonio Intangible*. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Borrás, G. 2003 *Nuevas Tendencias del Cambio de Hábitos Alimentarios*. Estudio de casos en la ciudad de Mar del Plata. Ed. Universidad Nacional de Mar del Plata (Tesis).
- Bourdieu, P. 1988 *La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Ed. Taurus Humanidades, España.
- Cittadini, R. (2003) Agricultura Urbana: Desarrollo de una cadena productiva de huertas y granjas comunitarias en barrios urbanos y periurbanos de la ciudad de Mar del Plata. INTA- PROFEDER
- Cittadini, R., Carmona, D., González, N., Viteri, L., Hamdan, V. y González, V. 2002 (b) Agricultura Familiar y Agricultura Orgánica: Un Encuentro Favorable al Logro de un Sendero de Sustentabilidad en la Agricultura. V Simpósio Latino Americano Sobre InvestigaçãO E ExtensãO Em Sistemas Agropecuários – Iesa V Encontro Da Sociedade Brasileira De Sistemas De ProduçãO – SBSP 20 a 23 de Maio de 2002. Florianópolis, Brasil.
- Contreras J.(compilador) 1995 *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Charles, N. y Kerr, M., Capítulo IV “Es así porque es así: Diferencias de Género y de Edad en el Consumo Familiar de Alimentos. Universidad de Barcelona.
- Lasta M.E., Echave M., Andreoli Y., Cittadini R. y Gonzalez N.2003. Epidemiología de las enteroparasitosis y calidad de las aguas en barrios carenciados de Mar Del Plata. En Terceras Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. UBA, Buenos Aires.
- Lema S, Longo E y Lopresti A, 2005 Guías Alimentarias, Manual de multiplicadores. Ed. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Buenos Aires.
- Levi-strauss 1968 “El Triángulo culinario”. En *Estructuralismo Dialéctico*. Editorial Paidós, Buenos Aires.

- Fischler, C. 1995 *El (h) omnívoro*. Ed. Anagrama. Barcelona.
- Hamdan, V, Natinzon P., y Cittadini, R.2004 La Agricultura Urbana: Limitaciones y potencialidades de un Programa de huertas Comunitarias en Mar del Plata, en V Coloquio sobre Transformaciones territoriales, La Plata
- Viteri M. L. y Carrozzi L. 2003 Destinos de la producción en horticultura urbana: estudio de casos en Mar Del Plata y Balcarce, en Terceras Jornadas de Estudios Interdisciplinarios y Agroindustriales; FCE UBA, Buenos Aires.
- Viteri, M. L y Porta, J. 2004. Agricultura Urbana: Interacción entre piqueteros y universitarios en barrios marplatenses. VII Congreso Argentino de Antropología Social. Villa Giardino, Córdoba. 25 al 28 de Mayo.