

# Cocinar y Comer en Argentina Hoy

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



## Reseña: Cocinar y comer en Argentina hoy

Book review: Cooking and eating in the Argentina of today

Patricia Aguirre, Diego Díaz Córdoba, Gabriela Polischer.  
Cocinar y comer en Argentina hoy. Buenos Aires: FUNDASAP, Sociedad Argentina de Pediatría; 2015. 264 páginas.  
ISBN 978-987-1279-23-4

Enrique O. Abeyá Gilardon<sup>1</sup>

Este libro de Aguirre, Díaz Córdoba y Polischer es una gran contribución, con un enfoque inédito sobre los temas socioculturales de la alimentación, tanto acerca de los alimentos como de su preparación, y su relación con la nutrición. Es un aporte que beneficiará el conocimiento y la práctica profesional de aquellos interesados en la antropología alimentaria y el contexto de una alimentación saludable.

Los tres autores se formaron en Antropología en la Universidad de Buenos Aires, y desarrollaron una importante y notable trayectoria dentro del campo de la antropología alimentaria, a través de actividades de docencia e investigación académica y en la gestión pública, y de diversas publicaciones, con amplio reconocimiento de pares.

El libro está estructurado en dos grandes partes. La primera se refiere a la situación contextual de la comida y la cocina actuales, analizada a partir de datos provenientes de fuentes secundarias nacionales e internacionales. La segunda parte es el resultado de una investigación cualitativa de los autores realizada en 2010, con el financiamiento de la Fundación Essen.

La primera parte analiza la problemática alimentaria a nivel global y sus efectos en Argentina. Es particularmente interesante el capítulo de Díaz Córdoba sobre consumo alimentario, en el que realiza un análisis poco visto en nuestro medio a partir de datos primarios de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) y de la Encuesta Permanente de Hogares (EPH), ambas realizadas por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC).

La segunda parte es la más rica del libro, dado que presenta el análisis e interpretación de datos originales e inéditos de los autores, provenientes de entrevistas realizadas a mujeres y algunos varones de distintas regiones del país, con distintos niveles de ingresos y de distintas edades, en las que se indagó sobre la planificación, la compra, la preparación, el consumo y el desperdicio de alimentos, la cocina y el cocinar. Al mismo tiempo, esta sección aumenta su propio valor, pues el lector puede hacer una especie de triangulación con los planteos de

<sup>1</sup>Coordinador del Área de Nutrición, Dirección Nacional de Maternidad e Infancia, Ministerio de Salud de la Nación, Buenos Aires, Argentina. 

la primera parte, permitiendo ahondar sus propias conclusiones e indagaciones sobre sus intereses acerca de la cocina y el comer. Aquí los autores abordan los espacios, los dispositivos y las formas en el acto de cocinar; la cocina como modelo y como dispositivo; los elementos de la cocina, particularmente, los alimentos, en cuanto categorías de uso; las representaciones de los alimentos y su consumo influidos por las tradiciones; las posibilidades regionales; y la penetración que realiza la publicidad sobre los nuevos alimentos procesados, impregnados de conceptos de mercancía y ganancia.

La globalización cultural y del comercio, la urbanización y los cambios sociales asociados, la universalización del capitalismo y los nuevos conocimientos en tecnología de alimentos han llevado a una mayor presencia de alimentos procesados y ultraprocesados, en desmedro de los saberes y sentidos de la cocina tradicional. Hay mucha evidencia acerca de los perjuicios a la salud que implican estas modificaciones<sup>(1)</sup>. Los autores abordan la temática de los alimentos procesados y ultraprocesados y estos se mencionan más de cien veces en el texto, lo que connota la importancia que tienen en la mesa de los argentinos.

Como bien se sabe, todo texto es obligadamente un recorte de la realidad. En este caso el recorte es realizado también por las propias miradas, opiniones y sentires de la población entrevistada y, desde la perspectiva de esa población, los alimentos son aquellos presentes en la mesa, dejando por fuera la leche humana y sus sucedáneos (las fórmulas infantiles). Es importante señalar esta particularidad por cuanto el reemplazo de la lactancia materna por fórmulas infantiles altamente procesadas es producto de la publicidad engañosa, que atenta contra la soberanía alimentaria e influye en posteriores prácticas alimentarias y en el consumo de otros productos procesados.

---

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases (TRS 916). Geneva: WHO; 2003.

### FORMA DE CITAR

Abeyá Gilardon EO. Reseña: Cocinar y comer en Argentina hoy. Salud Colectiva. 2016;12(2):305-306. doi: 10.18294/sc.2016.835.

Recibido: 4 de enero de 2016 | Aprobado: 25 de abril de 2016



Este obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional. Reconocimiento — Permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra. A cambio, se debe reconocer y citar al autor original. No Comercial — Esta obra no puede ser utilizada con finalidades comerciales, a menos que se obtenga el permiso.

<http://dx.doi.org/10.18294/sc.2016.835>