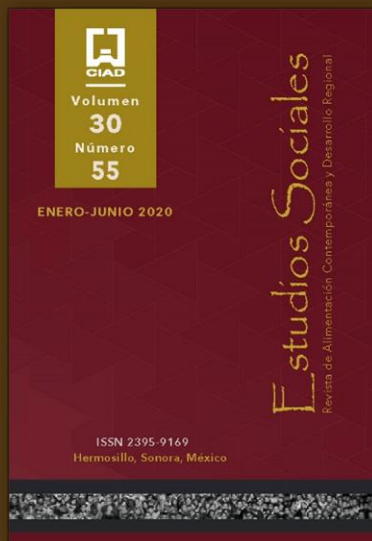


# Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 30, Número 55. Enero - Junio 2020

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



¿Qué comen las mujeres trabajadoras en oficinas públicas?  
Prácticas del comer de mujeres empleadas  
de la Administración Pública Nacional Argentina

What do women public office workers eat?  
Eating practices of women employees  
of the Argentine National Public Administration

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.30i55.891>

PII: e20891

Aldana Boragnio\*

<https://orcid.org/0000-0002-7082-2822>

Fecha de recepción: 12 de noviembre de 2019.

Fecha de envío a evaluación: 09 de marzo de 2020.

Fecha de aceptación: 23 de marzo de 2020.

\*Instituto de Investigaciones Gino Germani.

Facultad de Ciencias Sociales

Universidad de Buenos Aires, Argentina-Centro de Investigaciones  
y Estudios Sociológicos (CIES).

Pte. J. E. Uriburu 950, 6 piso (C1114AAD).

Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Dirección: [boragnio@gmail.com](mailto:boragnio@gmail.com)

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



## Resumen / Abstract

**Objetivo:** Conocer, de modo exhaustivo, las comidas que consumen las empleadas públicas de la Administración Pública Nacional Argentina, durante la jornada de trabajo y las características principales de los menús. **Metodología:** La estrategia metodológica utilizada fue cualitativa. Se realizaron entrevistas en profundidad, el muestreo fue de tipo intencional, bajo el procedimiento de “bola de nieve”, y el tamaño fue determinado por la saturación teórica. **Resultados:** Los principales resultados fueron la descripción del menú cotidiano de las mujeres entrevistadas, el cual se organiza entre sándwiches, tartas y ensaladas. Por otro lado, se conoció y profundizó en la relación que se da entre la elección de la comida, sus características y el tiempo/espacio del comer en la oficina. **Limitaciones:** La investigación se llevó a cabo en una Secretaría de la Administración Pública Nacional Argentina, lo que limita la posibilidad de generalización de los resultados a las empleadas de la Administración Pública y el conocimiento sobre otras oficinas geolocalizadas en otras zonas de la Ciudad de Buenos Aires. **Conclusiones:** Se exponen las comidas que consumen cotidianamente las mujeres trabajadoras de oficina durante la jornada laboral y se sostiene que la oficina, y sus condiciones materiales de espacio/tiempo, serán las condiciones ambientales en las que se darán las prácticas del comer, conformándose una comensalidad descartable como comensalidades específica de oficina pública.

**Palabras clave:** alimentación contemporánea; prácticas alimentarias; comer; comensalidad; sociología de la alimentación; mujeres; empleadas públicas; oficina.

**Objective:** This article presents, in an exhaustive way, the meals eaten by public employees of the Argentine National Public Administration, during the workday and the main characteristics of the menus. **Methodology:** The methodological strategy used was qualitative. In-depth interviews were conducted, the sampling was intentional, under the "snowball" procedure, and the size was determined by theoretical saturation. **Results:** The main results were the description of the daily menu of the women interviewed, which is organized between sandwiches, pies and salads. On the other hand, we learned about and deepened the relationship between the choice of food, its characteristics and the time/space of eating in the office. **Limitations:** The investigation was done in a Secretariat of the National Public Administration of Argentina, which limits possibility of generalization the results to the employees of the Public Administration and knowledge about other geolocated offices in other areas of the City of Buenos Aires. **Conclusions:** The meals that office workers eat daily during the workday are exposed. It is contended that the office, and its material space/time conditions, will be the environmental conditions in which the eating practices will take place, thus conforming a disposable commensality as specific commensalities of public office.

**Key words:** contemporary food; food practices; eat; commensality; sociology of food; women; public employees; office.

## Introducción

**P**ara comprender por qué se come lo que se come debemos dividir analíticamente el acto y situarlo en una sociedad, estructurado por prácticas concretas y organizado a partir de reglas y normas específicas. En las ciudades, la producción, distribución y acceso a los alimentos se encuentran mediadas y alejadas del control de los sujetos, por lo cual, la alimentación se llevará a cabo en un contexto colmado de especificidades que es necesario tener en cuenta. Las prácticas alimentarias se efectúan en un escenario en el que la distribución y el acceso a los alimentos se encuentran mediados por el mercado y el Estado, alejados de un control completo por parte de los sujetos (Cáceres y Espeitx, 2010). Pero, al mismo tiempo, a estos componentes que marcan el acceso a nivel macro se le deben sumar las estrategias en el nivel de los sujetos (Aguirre, 2005), en el marco de las relaciones que producen las diferentes comensalidades. Así, el comer se conforma como el punto nodal que permite comprender el sistema cultural de la sociedad, al mismo tiempo que las relaciones sociales que se desarrollan en ella.

Para conocer los hábitos alimenticios de alguna población urbana, es imprescindible el estudio del consumo de alimentos en el ámbito del trabajo. En un formato laboral “estándar” de ocho horas diarias, quienes trabajan permanecen un tercio del día -o la mitad de sus horas de vigilia- en sus lugares de trabajo. En este sentido, las prácticas del comer que se llevan a cabo durante ese periodo son de gran relevancia ya que están ligadas a la relación entre el gasto energético y restauración de las energías necesarias para la tarea.

En el comienzo de este siglo, la nutrición, la seguridad alimentaria y la fiabilidad de los alimentos y del agua, tomaron un nuevo auge como motivo de preocupación para los organismos internacionales que actúan sobre el trabajo,<sup>1</sup> basándose principalmente en la baja de productividad laboral en torno al rendimiento, las enfermedades crónicas debido a problemas de desnutrición, el sobrepeso, la falta de micronutrientes, el ausentismo y la prevención de riesgos laborales.

A pesar de que no existen normas internacionales relativas a la alimentación de los trabajadores, podemos hallar una multiplicidad de programas y documentos desarrollados para contribuir a la orientación de los empleadores sobre la temática y a la propuesta de nuevas legislaciones o mejoras de las actuales por parte de los gobiernos.<sup>2</sup> Pero, la alimentación en el ámbito laboral se encuentra inmersa en el proceso de racionalización que busca la eliminación de toda pérdida de tiempo (Ritzer, 1996), por lo cual, la alimentación en el horario de trabajo es considerada por muchos de los empleadores, y hasta por los trabajadores mismos, como un “estorbo”, una “pérdida de tiempo” o un momento improductivo (Wanjek, 2005).

En relación a los estudios sociales sobre el tema, la bibliografía es escasa y principalmente centrada en aspectos nutricionales o de costos laborales. Sin embargo, podemos encontrar las producciones de Wanjek (2005), los desarrollos de Mintz (2003), en el que se destaca la importancia de las oportunidades de empleo como organizadoras de las prácticas alimentarias y de la comensalidad durante el horario laboral. En Latinoamérica, el trabajo de Gorban (2013), Suárez, Echegoyen, Cerdeña, Perrone y Petronio (2011); como también los aportes de Scialpi (2002), quien identifica las diversas formas que toma la violencia laboral; una de ellas es la falta de un lugar específico para llevar a cabo el almuerzo.

En el caso específico de los trabajadores, la alimentación durante el horario laboral conlleva una necesidad básica asociada a las capacidades cognitivas y energías disponibles, al tiempo desocupado y al dinero que se destina a adquirir los alimentos. Al mismo tiempo, las condiciones de trabajo en relación al horario, la ubicación del puesto de trabajo, la estructura edilicia y la actividad realizada, también influirán de forma determinante en las condiciones de posibilidad para la alimentación del trabajador (Ormazabal, 2008, p.154). Asimismo, dentro del ámbito laboral las estrategias llevadas a cabo se establecen junto a las relaciones y significados a través de lugares sociales diferenciados. El ámbito laboral posee características propias que se ponen en relación con la alimentación, no será lo mismo trabajar en una fábrica que en una pequeña empresa, en una oficina

administrativa o en atención al público; no será igual trabajar con unos pocos compañeros que en plantas abiertas con más de cincuenta personas, ni trabajar en el sector privado que en el público. Estas circunstancias condicionan tanto las prácticas alimentarias como la comensalidad, constituyéndose de este modo, prácticas del comer específicas.

A continuación, presentaremos las prácticas del comer de mujeres empleadas de la Administración Pública Nacional Argentina, durante la jornada de trabajo y las características concretas de las mismas. La estrategia de presentación del escrito será la siguiente: a) presentaremos las consideraciones metodológicas de la investigación; b) expondremos los alimentos que consumen cotidianamente las mujeres trabajadoras entrevistadas durante el almuerzo en los días laborales; c) luego, se detallarán las relaciones que se dan entre el espacio, el tiempo y los cuerpos, que configuran la comida de oficina; d) se señalarán los alimentos que se consumen por fuera del horario del almuerzo y, por último, e) presentaremos las características de la comensalidad de la oficina pública como una comensalidad específica.

### **Un breve recorrido metodológico**

Este trabajo surge de una investigación en torno a las prácticas del comer de mujeres trabajadoras de oficinas públicas cuyo objetivo general fue *conocer la configuración de las emociones y las prácticas del comer de mujeres trabajadoras en oficinas públicas nacionales ubicadas en la ciudad de Buenos Aires, en el periodo 2017-2018*. Para dar respuesta a este se llevó adelante un enfoque cualitativo que requirió de técnicas que nos permita acercarnos a los hábitos alimenticios, pero no solo incorporando datos sobre qué y cuánto se come, sino indagando en el por qué y de qué modo se come lo que se come. Para ello, se utilizó la entrevista en profundidad ya que la misma nos posibilita obtener información que, siendo parte de la biografía y de la experiencia cotidiana de las entrevistadas, constituya un registro del “decir sobre el hacer” (Piovani, 2007, p.126).

Se realizaron doce entrevistas en profundidad, anónimas y bajo consentimiento informado, a mujeres empleadas en una dependencia de la Administración Pública Nacional (APN) ubicada en la ciudad de Buenos Aires, mujeres que realizaran trabajos administrativos, mujeres con estudios universitarios completos que trabajen en puestos relacionados a su profesión. Lo anterior, en función de incorporar al

análisis las diferencias en las actividades realizadas y las posibles diferencias económicas, se conformaron tres grupos: 1) trabajadoras administrativas, 2) trabajadoras profesionales y 3) trabajadoras jóvenes. Los primeros dos grupos se diferenciaban por el nivel de estudios alcanzado y por las tareas en el puesto de trabajo, en cambio, el grupo de trabajadoras jóvenes se diferenciaba por ser compuesto por mujeres menores de 30 años, que no convivían con los padres.

Las entrevistas se realizaron durante el año 2017, en una Secretaría de la Administración Pública Nacional Argentina, ubicada en el microcentro de la Ciudad de Buenos Aires. En ellas se indagó en torno a qué comen, cómo comen, cuáles son las emociones y prácticas del sentir cuando comen, cuál es el presupuesto, qué prácticas realizan colectivamente en el grupo de trabajo, si juntan dinero, para qué y sobre las estrategias y prácticas de organización dentro de la oficina. El número de entrevistas estuvo dado por el criterio de saturación teórica. El muestreo, de tipo intencional, se realizó bajo el procedimiento de “bola de nieve”, pero con el eje puesto en la heterogeneidad de las mujeres en referencia a la edad, nivel de estudio, actividad y posición organizacional. Para ello se les solicitó a las entrevistadas que propusieran a una trabajadora de otra área del Organismo, pero que no sea personal de limpieza, ya que esa área se encuentra bajo un régimen de contratación externo.

La elección del recorte de oficinas pertenecientes al Estado Nacional ubicadas en la ciudad de Buenos Aires se debió, primero, a experiencias laborales propias que generaron preguntas, dudas, reflexiones y el interés necesario para construir un problema de investigación sociológico en torno a ellas y, luego, la elección de la Secretaría en donde se realizaron las entrevistas se debió a las posibilidades concretas de acceso al campo. En la siguiente etapa, se realizó el proceso de desgravación de las entrevistas, de codificación y análisis de los datos. Las entrevistas fueron codificadas sobre la base de las categorías temáticas que se sostenían a partir del marco teórico, las cuales guiaron el proceso de análisis de los datos. A la vez, en el proceso se conformaron categorías emergentes.

En función de la presentación por escrito de los parlamentos de las mujeres, debemos aclarar que los mismo son transcripciones, pero se han omitido las muletillas y las repeticiones, para hacer más comprensible la lectura. La notación (...) significa que se suprimió un fragmento del discurso, principalmente para evitar la repetición y la extensión por temas que no eran específicos, pero la oración que sigue está extraída de la misma entrevista y se ha unido en la redacción porque refuerza o completa el argumento. Cada fragmento de entrevista muestra entre

paréntesis el nombre ficticio de la entrevistada, su profesión, la edad de la mujer y el código de la misma. Donde se reproduce un diálogo, la P: corresponde a la pregunta de la entrevistadora y, la R, a la respuesta de la entrevistada.

### ¿Qué comen las mujeres que comen?

Los cuerpos existen en conexión con el entorno/ambiente a partir de los procesos que se dan en la interacción entre el cerebro, el sistema nervioso central, los nutrientes, las energías, la distribución desigual de nutrientes y las energías, lo cual tallan las potencialidades de los estados de vida posibles de los sujetos como agentes sociales (Scribano y De Sena, 2016). Así, la alimentación marca los cruces y entramados de la construcción social de los cuerpos, en tanto pone en primer plano la distribución desigual de nutrientes y energías, al modelar las potencialidades de los cuerpos como cuerpo individual y como cuerpo en movimiento. En este punto, conocer qué comen las mujeres trabajadoras se vuelve relevante ya que afecta la posibilidad de restauración de las energías corporales necesarias para estar en condiciones tanto para su propia reproducción como para llevar adelante el trabajo a partir de la acción. Dicho en otras palabras, conocer lo que comen, cuánto comen y cómo comen las trabajadoras de la Administración Pública Nacional nos permite acercarnos a comprender la potencia para planear, ejecutar y resolver las acciones que deben llevar a cabo, como empleadas del Estado y como agentes sociales.

#### *El almuerzo en la oficina*

En relación a lo que nos dijeron las mujeres entrevistadas, entre los tipos de comida que consumen en el almuerzo, observamos que las ensaladas lideran la lista, siguiéndole los sándwiches<sup>3</sup> y las tartas<sup>4</sup>. Todas las mujeres entrevistadas dijeron comer ensaladas, ya sea como plato único o como guarnición, pero encontramos algunas diferencias en relación al puesto de trabajo y al modo de adquirir la comida.

Las trabajadoras del área administrativa, aunque muchas veces almuerzan ensaladas como único plato, también suelen acompañar las ensaladas con algo pequeño como una empanada o buñuelo,<sup>5</sup> comprado en los locales cercanos,



principalmente en los locales de venta de comida por peso. En cambio, las trabajadoras con puestos profesionales que compran la comida en los alrededores de la oficina y almuerzan ensalada, lo hacen como plato único. Por su parte, entre las mujeres jóvenes encontramos que las ensaladas tienen una mayor variedad de ingredientes, ya que buscan que sean saciantes.

Por su parte, las trabajadoras que se llevan el almuerzo desde sus hogares, o aquellas que lo compran a otras empleadas públicas que venden comida dentro del edificio,<sup>6</sup> incorporan un alimento principal, puede ser una milanesa,<sup>7</sup> suprema o pollo agregado a la ensalada, la ensalada pasa a ser guarnición.

La segunda comida más consumida por las entrevistadas es el sándwich. Este suele ser de miga<sup>8</sup> o de pan con corteza y, la mayoría de las veces, contiene jamón.<sup>9</sup> El sándwich, junto a la ensalada, no es elegido como opción por quienes llevan comida desde su casa ni por quienes compran el almuerzo a otras trabajadoras, sino que estos son comprados en locales de venta de comida cercanos a la oficina. Ello se lo podríamos atribuir a que el sándwich se encuentra dentro de lo que es considerado “comida al paso”, algo que se come rápidamente, con las manos, por lo cual, no sería considerado como “comida de hogar”<sup>10</sup> (2018). Las trabajadoras más jóvenes y las de puestos profesionales suman a su lista de almuerzos las tartas. Estas suelen ser de jamón y queso, también de zapallito<sup>11</sup> o acelga y, unas pocas veces, pueden ser de atún.

Como podemos observar, las ensaladas, los sándwiches y las tartas conforman la “carta” de las trabajadoras entrevistadas, pero estas comidas deben ser entendidas como parte de un *puzzle* por el cual pueden “deslizarse” las preferencias.

### ¿Por qué comen lo que comen?

Las principales explicaciones por las cuales las entrevistadas argumentan que consumen esos platos nos muestran que son elegidas por ser comidas “rápidas”.<sup>12</sup> Como nos dice una mujer con puesto profesional: “Nada que necesite mucho, tampoco mucho tiempo de digestión, más bien comida rápida y cómoda de comer ahí” (Marcela, abogada, 38 años, 2prof).

El tiempo disponible para llevar adelante el almuerzo incide tanto en el tipo de comida elegida como en su consumo. Al no tener tiempo específico para almorzar, la comida debe ser “rápida”, por lo tanto, debe demandar el mínimo de tiempo



posible, en su compra, en su consumo y en su digestión. Teniendo en cuenta las comidas elegidas por las entrevistadas, vemos que éstas son de fácil y rápido consumo, no demandando demasiado tiempo ni energía. En este punto es interesante preguntarse por la energía que ofertan y si la restauración de las mismas se realiza o queda en la mera superficialidad de no sentir hambre.

En relación a la digestión, las entrevistadas explicitan que el sueño, el desgano y la sensación de incomodidad es lo primero que aparece después del almuerzo. Para evitar estos estados del cuerpo y buscando que el proceso de digestión sea rápido, las mujeres buscan comidas “livianas”. Pero, la digestión, no depende solo de lo que se come, sino que es un proceso de transformación físico-químico que comienza en la cavidad bucal (Fernández-Tresguerres et al., 2010) y que se verá influenciado por el tipo de comida elegida, sus macronutrientes y hasta por los modos y formas de llevar adelante el momento de comer.<sup>13</sup>

El adjetivo “livianas” hace pensar en su oponente, la pesadez y es llamativo la cantidad de veces que las entrevistadas dijeron buscar evitarla. Como nos aclara una mujer que prefiere almorzar liviano para sentirse “bien” cuando esté viajando de vuelta al hogar, se busca la liviandad en las comidas para así controlar el cuerpo y evitar que este se vuelva pesado.

Pero no suelo comer demasiado abundante porque no me siento bien después, me siento incomoda, como tengo que estar sentada, aparte después viajo y me dan ganas de... me descompone (...) Prefiero almorzar liviano para sentirme bien, mientras estoy haciendo las cosas, ¿no? trabajando y después viajando para ir a mi casa (Romina, 35 años, 4Adm).

Como podemos observar, la triada pesada/liviana/rápida son características con las cuales se califica la comida de oficina. Entendemos que el binomio liviano/pesado es parte del discurso que organiza “la comida de oficina” (2018), pero, a la vez, son estados que se dan en los cuerpos de nuestras entrevistadas en un espacio y un tiempo específico que se organiza a partir del “estar en la oficina”. En este sentido, preguntarnos por el espacio en que se da el tiempo concreto del “estar en la oficina” es preguntarnos por una parte esencial de esta relación.

### *El espacio/tiempo de y para comer*

Todas las entrevistadas dijeron pasar el mediodía dentro del edificio y almorzar allí. Pero también pudimos saber que en el edificio no existe un lugar destinado para ello y que el espacio de la oficina suele ser escaso y muchas veces no permite tener un lugar para comer. A la vez, institucionalmente no se considera en el horario de trabajo un tiempo específico para comer. Por ello, poner la mirada en las conexiones entre comer/tiempo/lugar coloca al ambiente de oficina como una dimensión prioritaria para elegir qué comida será el almuerzo.

Las prácticas relacionadas al comer son el resultado de múltiples relaciones sociales y pautas culturales que constituyen los comestibles y los organizan en platos, sentidos y comensalidades (Aguirre, 2010). Con el horario de trabajo corrido, el comer necesariamente sale del ámbito privado para ser llevadas adelante en el ámbito público. A partir de un proceso histórico en el que se fueron quebrando las normas sociales que organizaban el lugar habilitado para comer, el *snacking* se extendió como hábito a partir de la flexibilidad de las normas y de la existencia de productos que lo permiten (Gracia Arnaiz, 2007; Poulain, 2005; Fischler, 1995).

Para comenzar a problematizar algunas de las conexiones entre comer/tiempo/lugar de las que dan cuenta las entrevistadas, podemos sintetizar el concepto “lugar”. Desde la antropología y la sociología, el lugar es trabajado por varios autores (Bourdieu, 1999; Simmel, 1986; Giddens, 1985). Al respecto, De Certeau (1999), dice que:

Un lugar es el orden (cualquiera que sea), según el cual los elementos se distribuyen en relación de coexistencia. Ahí pues se excluye la posibilidad para que dos cosas se encuentren en el mismo sitio. (...) El lugar es pues una configuración instantánea de posiciones. Implica una indicación de estabilidad (p. 129).

Así, la relación entre el lugar, el espacio y la práctica será mutuamente constituyente. A partir de lo que nos dice una de las mujeres, entendemos que el espacio del comer se conforma a partir de las limitaciones materiales y simbólicas del espacio de oficina y, al mismo tiempo, estas limitaciones estructuran las prácticas (2018).

Si es que almuerzo, almuerzo arriba de expedientes, o con un ámbito intenso, o tratando de esconderme para que no me vean y demás, pero sí, es muy complicado, muy complicado, más en la administración pública, es muy difícil, sobre todo cuando peleás entre que no hay sillas, entre quién se queda con una compu y quién no, (...) y si no, te toca en un rinconcito, al lado de expedientes tratando de no molestar al que esté al lado y demás, el sector es muy chiquitito, el lugar es muy chiquitito y yo no soy chiquitita, entonces es un poco difícil de poder maniobrar todo eso (Agustina, abogada, 27 años, 2Jov).

Como podemos observar, la entrevistada nos cuenta que se almuerza en el espacio de oficina, el cual es “*chiquitito*”, con un ambiente “*intenso, complicado, difícil*”. Bajo estos límites las entrevistadas intentan lograr un dominio del espacio para conformar un momento del comer en el espacio de oficina. Si el cuerpo es en relación al ambiente, queda en claro que las trabajadoras no ejercen dominio sobre este ni sobre los objetos que hay en él. Ellas no organizan el momento de comer, ni siquiera los horarios funcionan como un organizador, sino que son los objetos los que organizan los tiempos; cuando hay computadora se trabaja, cuando hay silla se está sentada, si hay lugar, se come.

El espacio se relaciona con lo complicado y difícil de llevar adelante tareas y prácticas para las cuales el espacio no está conformado, así, las prácticas del comer en la oficina se estructuran a partir del espacio y en relación a lo complicado y difícil del estar ahí. Mientras las trabajadoras luchan ante los objetos, ante el espacio, “*tratando de*” imponerse para lograr un lugar como sujeto del espacio, las prácticas del comer se organizarán en relación a ese mismo espacio, por lo tanto, se comerá poco, “*chiquitito*”, tal como el espacio lo permite. Como expusimos, las mujeres entrevistadas no tienen un dónde llevar adelante el comer, pero tampoco horarios o tiempos que lo regulen, por lo cual el lugar -la oficina de la administración pública- será lo que fijará los límites y condicionará la elección de la comida; “*si es que se almuerza*”.

El tiempo aparece como otro eje a la hora de elegir qué comer. Para algunas entrevistadas, almorzar es considerado una “*pérdida de tiempo*” ya que no sería el momento productivo de la jornada. Ante esto, el momento de comer se lleva adelante rápidamente, como nos dice una mujer, “*en diez minutos*”.

Es que “ah, está comiendo” como que queda como que estás perdiendo el tiempo en vez de trabajar. Te pagan para ir a trabajar y vos estás almorzando y perdés el tiempo. Por eso siempre me doy cuenta que almuerzo en diez minutos. (...) la verdad que las condiciones edilicias no eran muy buenas, como que estábamos todos ahí. Mismo para trabajar era incómodo, no solo para almorzar, para trabajar también, por el bullicio, porque no te podías concentrar mucho (Martina, abogada, 27 años, 1jov).<sup>14</sup>

Si retomamos lo visto unas páginas antes, lo “rápido” de la comida, que se traduce en el tipo de comida y en el tiempo que demanda comprarla y consumirla, se traslada a la duración misma del momento de comer. De este modo, se come lo más rápido posible, buscando volver al momento del trabajo, aunque éste sea en un ambiente complicado, difícil y con pocas posibilidades de ser productivo.

La elección de la comida y el momento del comer se encuentran influenciados por el contexto, por lo cual, se vuelve necesario remarcar la significación de las condiciones materiales del espacio de oficina, ya que las comodidades disponibles y la cantidad de personas trabajando en la misma oficina son factores que modifican la elección de qué comer y cómo comer. Las prácticas son llevadas adelante en un tiempo-espacio específico: las oficinas no cuentan con un espacio para comer y no hay horario para el almuerzo, por lo tanto, no existe corte temporal que ordene las prácticas.

Si, podes tener tu tupper, tu espacio, o sea yo tengo el escritorio, la computadora y ahí estoy como reclusa, pero mientras como viene gente, suena el teléfono (...) hay gente que sigue trabajando, hay gente que no come, no es un horario preestablecido para todos. La gente que no come te sigue pidiendo cosas mientras vos estas masticando (Laura, contadora, 36 años, 2prof).

El tiempo regula la ingesta de alimentos y organiza el comer a través de cortes temporales establecidos socialmente que le dan sentidos a comer cierto alimento a cierta hora (Aguirre, 2010), pero sin horarios que organicen las prácticas del comer, las entrevistadas quedan expuestas a la demanda del cuerpo orgánico: tener hambre. En este contexto las prácticas del comer se hacen visibles desde lo físico-orgánico, desde el hambre que se quiere acallar. Comiendo en público, sin horarios, en el momento en que se tiene hambre, las entrevistadas quedan ancladas en la respuesta animal del comer, por ello se “*esconden*”, se “*recluyen*”, buscando que los otros no se “*enteren*”, no vean que se está “*masticando*”.

En este sentido, comer sin horarios es comer cuando se puede, rápido, en situaciones que no dejan conectarse con lo social de las prácticas del comer. Y, si las prácticas ya no restauran energías ni reproducen lo social, es entendible que llevarlas adelante sea considerado “*una pérdida de tiempo*”.

Ante esta relación expuesta entre las características del espacio y del tiempo de oficina, varias entrevistadas hicieron hincapié en que eligen comida que se adapten a ello, buscando que sean fáciles de comer, ensucien lo menos posibles y como nos dice una entrevistada, muchas veces que no requieran de vajilla o utensilios.

Si, los de plástico, los descartables. Si tenés que andar lavando el plato acá, no tenés condiciones para lavar un plato, vaso, no tenés asique todo lo descartable, cosa que, si terminas de comer a la basura y queda todo limpito, divino, nadie comió, nadie se dio cuenta (Florencia, 28 años, 3jov).

Podemos observar que las condiciones del trabajo de oficina junto a las condiciones de trabajo en la Administración Pública Nacional funcionan como un aspecto a tener en cuenta en la elección alimentaria. Lo descartable aparece entre la rapidez, lo no aprovechable y el desperdicio. Para obtener rapidez en el comer se utilizan cubiertos y platos descartables que hacen rápida la finalización del momento del comer. Se termina de comer y no hay que lavar, solo hay que tirar a la basura; lo descartable se tira porque ya no es aprovechable. Desde allí, el comer como práctica social tampoco se puede aprovechar ya que se debe pasar rápido, se lleva adelante en “*diez minutos*”.

Si la comensalidad es la forma que adquiere el compartir los alimentos entre los seres humanos y estas formas están constituidas por el conjunto de relaciones sociales que hicieron posible que ese alimento sea comida (Aguirre, 2010); las reglas de comensalidad estarán centradas en las maneras legítimas de llevar adelante ese compartir. Las pocas comodidades del espacio de trabajo, la no existencia de un lugar y tiempo para comer, más las pocas comodidades edilicias generales, se traman en un tipo de comensalidad que podemos llamar “comensalidad descartable” (2018).

El capitalismo a escala planetaria y, específicamente en el Sur Global,<sup>15</sup> se centra en extender la depredación de energía a la vida cotidiana,<sup>16</sup> conformando “unas prácticas del sentir moldeadas desde lo desechable, lo desechado y el desear como inter-acción” (Scribano, 2015, p.110). De este modo, la estructura de las relaciones

sociales extiende su forma en las conexiones con los objetos, en las interacciones con otros seres vivos y con ellos mismos (Scribano, 2015, 2015b, 2017).

A partir de esto, entendemos que la comida de oficina de las mujeres entrevistadas es liviana, rápida, descartable, al mismo tiempo que, al no poder ligar la práctica del comer a lo social de la misma, se constituye como una práctica descartable, de un solo uso, el de sacar el hambre, conformándose así una comensalidad descartable. A continuación, nos centraremos en los productos comestibles que se consumen cotidianamente en el horario de oficina por fuera del momento del almuerzo.

### **Las galletitas como comestible diario**

En relación a la comida que se consume durante el día, pero fuera del horario del almuerzo, el producto que más dijeron consumir las entrevistadas fueron las galletitas,<sup>17</sup> dulces o saladas. Estas se comen a toda hora, a la llegada al trabajo, como acompañamiento del mate; es la merienda que se realiza en la oficina o el desayuno que no se efectuó en el hogar. Al respecto una entrevistada nos dice

P: ¿En tu casa desayunas? / R: No, muy rara vez, a veces. Lo que suelo hacer es tomar un vaso de yogurt, o un jugo de naranja, pero nada más que eso, antes de salir. Cuando llego a la oficina espero un rato y a eso de las once tomo unos mates con alguna, dos o tres galletitas (...) me cae medio pesado el mate solo así que siempre acompaño con una o dos galletitas, a la mañana, media mañana (Romina, 35 años, 4Adm).

En el relato de Romina vuelve a aparecer la pesadez como un estado del cuerpo relacionado con la ingesta, pero ya no por la comida ingerida sino por el líquido y, ahora, las galletitas serán las encargadas de contrarrestar la pesadez que se presenta al llegar a la oficina. Retomando la relación entre pesado/liviano/rapidez que presentamos líneas atrás, podemos observar que por fuera de la comida del almuerzo la pesadez también se relaciona con la ingesta y, evitarla, es la característica que organiza y ordena los comestibles que se consumen por fuera del almuerzo en la oficina. Las galletitas están presentes a toda hora y, como nos dice una entrevistada, son el producto ideal para acallar y “pasar” el hambre.

Bien porque capaz me mandé<sup>18</sup> las galletitas todo el día entonces bueno, esta engañado el estómago, no comí, no me senté a comer, pero bueno, no sé, tengo cinco té adentro, un paquete de galletitas, alguna otra gilada que me mandé por ahí (Florencia, 28 años, 3jov).

Etimológicamente, la palabra galleta proviene del francés *galette*, el cual es un pastel redondo de poco espesor, por lo tanto, galletita es un diminutivo. *Galette* deriva de *galet*, la piedra conocida como canto rodado, quijarros, chinas o chinarro, por la forma plana de la misma (Corominas, 1987). A la vez, en el fragmento presentado podemos observar que las galletitas son relacionadas con la “gilada”. Gilada, es una palabra del lunfardo que deriva de “gil”<sup>19</sup> y aunque en su acepción principal significa “grupo de giles, grupo diferente al propio” (Olaeta y Cundín, 2013, p. 293), en acepciones locales y más coloquiales refiere a “cosas insignificantes y sin importancia”.<sup>20</sup>

La entrevistada nos dicen que no comió, pero se “mandó” diversos productos alimenticios. El cuerpo aparece como una exterioridad, un objeto separado de la persona al que se le depositan, se le mandan, un recipiente al que se le tiran comestibles para ser “engañado”, y esta posibilidad de engaño se hace efectiva por el hecho de ser externo. De este modo, el cuerpo es engañado con “giladas”, recibe lo que se le “manda”, lo que se le tira, lo descartable, las cosas sin importancia. No se come, se consume lo insignificante, las galletitas, el diminutivo del diminutivo de piedra.

En la investigación pudimos conocer que las galletitas se compran en conjunto con los compañeros de oficina, como parte de una compra colectiva de productos para consumo interno que incluye aceite, sal, azúcar, café, yerba<sup>21</sup> y productos varios de uso grupal, o entre los y las compañeras de “isla”<sup>22</sup> de trabajo. Por lo tanto, como podemos observar, las galletitas son el comestible que acompaña toda la jornada laboral y si bien su adquisición se gestiona de forma colectiva, su consumo es individual.

### Las frutas, el alimento esporádico

Otros alimentos que se consumen en el ámbito de la oficina son las frutas. Mientras las mujeres que trabajan en puestos administrativos y las entrevistadas más jóvenes



remarcaban que necesitaban fruta en su día laboral y que la consumían cotidianamente, solo una mujer con puesto profesional dijo consumir fruta en el trabajo.

A mí me gusta más la manzana o la mandarina, todas esas, pero uno cae a veces en la banana que haces así [hace gesto de pelar una banana] y ya está ¿viste? Entonces, porque para la oficina mismo es más difícil, (...) a mí la manzana me gusta sin cascara y es complejo ponerte a pelar la manzana y que se yo, entonces eso me limita (Laura, contadora, 38 años, 2prof).

La entrevistada nos dice que consumir fruta en el horario laboral es complicado y genera incomodidades. En el desarrollo de la pesquisa conocimos que, entre los conflictos más comunes con los compañeros de trabajo, se encuentran los conflictos relacionados con los olores. Al profundizar en la temática pudimos ver que, las políticas de regulación de los sentidos en relación a las prácticas del comer en el ámbito de oficina se organizan entre no generar olor, no ser visto mientras se come y reproducir en un “siempre igual” el sentido del gustar. En este sentido, la política del olor (Scribano, 2009) organiza, regula y limita qué comer, ya que sin espacio el olor incomoda, limitando tanto la alimentación como las relaciones con los otros. Por lo tanto, entendemos que como nos dice la entrevistada, consumir fruta se convierte en una actividad incómoda, “*compleja, difícil*”.

Principalmente, la fruta que se come en el trabajo se lleva desde el hogar ya que en los locales de venta de comida cercanos se consigue, mayormente, como ensalada de fruta y, donde se vende fruta por unidad, el precio de la misma es ampliamente superior al de una verdulería. De este modo, la cantidad de frutas que se come en la oficina es tan acotada como su variedad.

### **El mate como el acompañante cotidiano**

Por último, lo que las entrevistadas consumen durante toda la jornada laboral son las infusiones. Aunque el café y el té forman parte de las bebidas consumidas por la mayoría de las trabajadoras entrevistadas, encontramos una gran diferencia a favor del mate.<sup>23</sup> El abastecimiento, compra y consumo de la yerba-mate se resuelve de forma colectiva, pero, a diferencia de las galletitas, el mate se consume

principalmente en grupo; se comienza la ronda en grupo o se busca una ronda empezada para sumarse.

... en general cuando llego a mi casa tomo mate. Vuelvo a tomar mate. Pero porque acá toman mate con chucker [edulcorante],<sup>24</sup> entonces a mí no me gusta eso entonces a veces me lo dan antes de ponerle chucker, uno o dos, entonces me quedo con, me agarran esas ganas de tomar mate, tampoco me preparo un mate para mí porque no, el mate no es para tomar solo, ¿viste? Eh, y voy a mi casa y tomo mate, por lo general (Teresa, Trabajadora social, 56 años, 1Prof).

P: ¿Tomás mate? / R: Sí, tomo. Tomamos, ahora empezamos a tomar. Si no les gusta, se van. No, pero por ejemplo el otro día yo... ella se la bancó,<sup>25</sup> pero yo soy malísima cebando mate (risas). Pero ella se lo bancó y se lo tomó. (...) Tomo con ella, si hacemos y sino en algún momento cuando me voy al conmutador, que me ceba Susana (risas). Si no, no tomo (Beatriz, 54 años, 3adm).

El mate nos permite observar claramente el carácter simbólico de la comida, ya que al tomar mate se interactúa con el otro presente y con el otro social. La ronda de mate se inicia como un momento de distensión que se comparte con los más cercanos, para distraerse, para pasar el tiempo y también se usa como excusa para conversar un rato. Para casi todas las entrevistadas el mate se toma primordialmente con otros (salvo que se esté efectivamente en soledad), es una infusión que se comparte, desde el inicio o se inicia para compartir. El mate no solo es una bebida que se consume, sino que funciona como un momento que acerca y une a las trabajadoras. Así, tomando mate en compañía, dándole al otro el mate como le gusta, antes de ponerle endulzante, tomándolo, aunque no esté bien cebado, se expresan y se refuerzan las relaciones con los y las compañeras.

El mate acompaña toda la jornada laboral, se consume al comienzo del día, muchas veces como desayuno, durante el momento de trabajo y como forma de extender el tiempo hasta el almuerzo, de pasar el hambre para más adelante o de controlarla, como nos indica una mujer que trabaja en un puesto administrativo. “Antes tomaba muchos mates, me tomaba tres, cuatro, cinco pavas de mate era todo el día, no comer y tomar mate” (Verónica, 40 años, 2Adm).

Varias de las mujeres trabajadoras entrevistadas dan cuenta de que la saciedad obtenida por el mate busca tanto “pasar” el momento de la comida como consumir la menor cantidad posible durante el almuerzo, a la vez que lograr la sensación de saciedad ante el desayuno que no se tuvo o el almuerzo que no se realiza. De este

modo, entendemos que la principal sustitución de comida en la oficina se realiza en relación al mate.

Notables investigaciones locales muestran que las mujeres de estratos de menores ingresos toman mate dulce durante todo el día ya que la saciedad obtenida las libera de “participar en las comidas ‘porque están llenas’, dejando los alimentos para los demás” (Aguirre, 2004, p.149). A partir de nuestra investigación, también pudimos observar que, al igual que las mujeres de la investigación de Patricia Aguirre, la mayoría de las trabajadoras entrevistadas unen el mate al consumo de carbohidratos, azúcares y grasas (Boragnio y Sordini, 2019). En la oficina, estos aparecen en forma de galletitas que llenarán el estómago “engañándolo”, o lo unen al no consumo de alimentos, llenándose el estómago de agua caliente, así “*pasar* el almuerzo comienza a convertirse en una condición estructural de todos los mediodías” (Boragnio y Sordini, 2019) para muchas de las mujeres empleadas en oficinas.

### **Comensalidad de oficina pública: una comensalidad descartable**

Retomando, y a modo de resumen, presentamos una sistematización de las características de las prácticas del comer en la jornada de trabajo de las mujeres entrevistadas con base en sus dichos y organizadas según los grupos de entrevistas armados. La mayoría de las empleadas administrativas desayunan en la oficina. Esta ingesta consta de café o mate acompañado de galletitas o, con menor regularidad, alguna factura.<sup>26</sup> Almuerzan siempre, y en relación al tiempo que se toman para ello es de 30 minutos a una hora.

Las empleadas que trabajan en puestos profesionales, en su mayoría, desayunan en el hogar, pero al llegar a la oficina toman mate, el cual acompañan con galletitas. Todos los días almuerzan, pero no se toman un tiempo específico para ello, por lo cual, suelen comer mientras trabajan. Por último, las mujeres jóvenes nos dijeron en que desayunan en la casa o en la oficina, dependiendo del tiempo que tengan. Tampoco tienen un tiempo estipulado para almorzar, por lo cual, o bien comen a la vez que trabajan o no almuerzan. A partir de lo expuesto, pudimos observar que la comensalidad por fuera del almuerzo se organiza en base a la tríada mate/galletitas/frutas y la misma se puede esquematizar del siguiente modo:

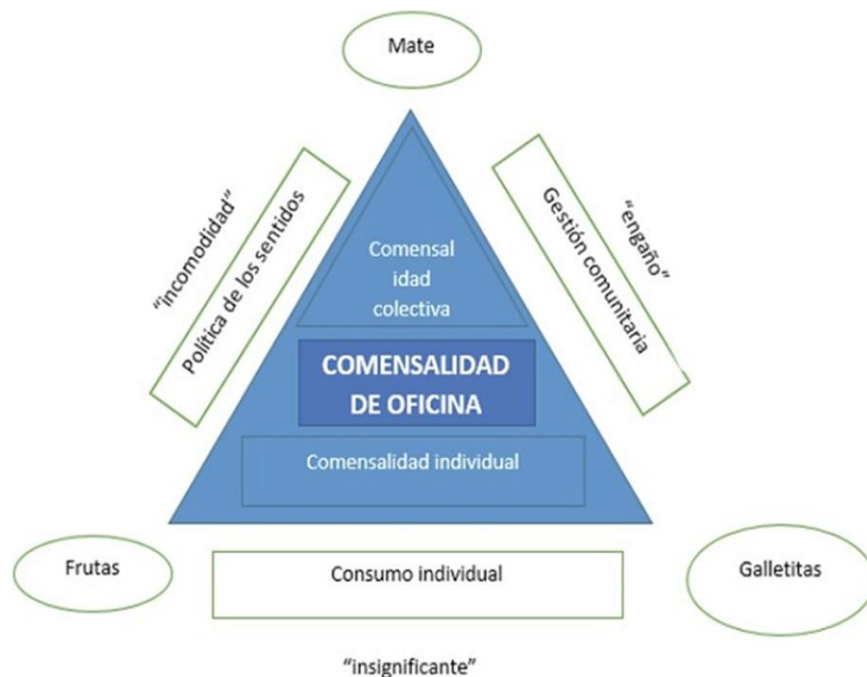


Figura 1. Comensalidad de oficina de la APN en Buenos Aires, 2017.  
Fuente: elaboración propia.

Las galletitas, el mate y las frutas, organizan la comensalidad de oficina por fuera del almuerzo. Esta se produce en la articulación entre la gestión colectiva y el consumo individual y, en esta relación, la política de los sentidos funciona como límite que fija lo que se puede consumir. La misma puede ser representada en un triángulo ya que encontramos una conexión entre sus tres componentes en tanto son productos comestibles por fuera del almuerzo que se consumen para “llegar” al almuerzo o para sustituir las comidas que no comen. Y, estas prácticas, estarán organizadas en función de la incomodidad, el engaño y la insignificancia, como estados corporales. Pero, como ya afirmamos, comer en el horario laboral implica la necesidad de restaurar las energías, las capacidades cognitivas, un tiempo para realizar el acto de comer y cierto dinero disponible para comprar alimentos. Así, la elección de lo que se va a comer se articula con la correspondencia sujeto/espacio a partir de la cual se limitan las posibilidades de plantear una relación en torno a la sociabilidad de la comensalidad y a la restauración de las energías que debería brindar el comer en el trabajo. En este sentido, la triada pesado/liviano/rápido organiza el almuerzo a través de la búsqueda de liviandad que se articula con el

espacio, conformando a este como un momento “*complicado*”, “*difícil*”, el cual sólo es posible superar convirtiendo al cuerpo en una exterioridad, en un recipiente. De este modo, la comensalidad de oficina, (se) configura (en) una “comensalidad descartable”, como especificidad de las prácticas del comer en la oficina de la Administración Pública Nacional.

## Conclusiones

En las páginas presentes observamos que las prácticas del comer en la oficina de las mujeres trabajadoras se encuentran conformadas por ensaladas, sándwiches, tartas; un triángulo gastronómico en el cual se cuelan esporádicamente las preferencias. En relación al almuerzo, se identificaron procesos vinculados a las tensiones que se generaban a partir de la convivencia de las prácticas laborales y las prácticas del comer en un mismo espacio, así, no disponer de comedor ni horario de almuerzo implica que las trabajadoras lleven adelante el acto de comer en un ámbito de trabajo donde lo que prima es el espacio de trabajo y las actividades de trabajo, no las del comer.

Si bien las frutas son un alimento deseable por las mujeres entrevistadas, se consumen poco y bajo condiciones que dificultan su variedad y, muchas veces, directamente su consumo. En cambio, las galletitas y el mate son los productos que acompañan a lo largo del día, en el intento de acallar al cuerpo que tiene hambre o sostenerlo hasta que se pueda almorzar (si se almuerza). Así, las galletitas, se ingieren a modo de “engaño”, un “engaño” organizado colectivamente, pero consumido de forma individual, sin horarios ni momentos establecidos.

También conocimos que las oficinas de las mujeres entrevistadas no brindan las comodidades mínimas necesarias para almorzar, ello deja en evidencia la falta de adecuación entre sujetos/práctica/espacio. De este modo, las estrategias de elección alimentaria se organizan en la articulación entre el espacio y el tiempo, conformando a la comida de oficina como rápida y liviana. En este sentido, pudimos ver que el tiempo y el espacio son dos dimensiones claves de las prácticas del comer en oficinas de la Administración Pública Nacional, ya que a partir de estos se constituirán las prácticas del comer entre lo complicado y lo difícil de no contar con ninguno de los dos.

Las prácticas del comer en la oficina se articularán en comensalidades específicas estructuradas en relación con el trinomio pesado/liviano/rápido e incomodidad/engaño/insignificante, conformando, así, las prácticas del comer cotidianas en la oficina pública como “comensalidades descartables”, en donde lo pesado, liviano y rápido busca restaurar energías, sin espacio, ni tiempo para ello. Ante estas condiciones, los cuerpos se conformarán en torno a esta relación entre el espacio y las prácticas del comer, tanto como materialidad consecuente de las prácticas como de la relación con el espacio.

Notas al pie:

<sup>1</sup> El tema es ampliamente tratado por la Organización Mundial de la Salud, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, el Banco Mundial y la Organización Internacional del Trabajo. En 2005, la alimentación y el trabajo fue el eje central del XVII Congreso Mundial sobre Seguridad y Salud en el Trabajo, [http://www.ilo.org/global/about-the-ilo/newsroom/news/WCMS\\_006115/lang-es/index.htm](http://www.ilo.org/global/about-the-ilo/newsroom/news/WCMS_006115/lang-es/index.htm). En 2015 se realizó en Chile el seminario “hacia una política de alimentación para los trabajadores y trabajadora de Chile”, a cargo de la OIT.

<sup>2</sup> Algunos ejemplos en Latinoamérica son: Programa “Argentina Saludable” del Ministerio de Salud de la Nación; Programa de Optimización de la Alimentación y Nutrición del Trabajador (PROAT) de Chile; Ley de Alimentación para los Trabajadores y las Trabajadoras, de Venezuela; Ley de Ayuda Alimentaria para los Trabajadores, de México; Programa de Alimentação do Trabalhador, de Brasil; entre otros.

<sup>3</sup> “Sándwich” se refiere a un sándwich, también llamado bocadillo, bocata o emparedado, sin especificidad del pan con el que está elaborado.

<sup>4</sup> En Argentina la tarta es una masa redonda, salada, rellena de diferentes variedades y cocida al horno.

<sup>5</sup> La empanada, es una masa fina semicircular cerrada por un repulgue, rellena de una preparación y cocida al horno o frita. Si bien hay empanadas dulces, principalmente, se consumen las que contienen rellenos salados. Por su parte, el buñuelo, es una masa de harina, agua, leche y huevo, al que se le puede agregar algún alimento dulce o salado para saborizarlo, y que se fríe en una forma redondeada. En Argentina, los buñuelos comúnmente son de acelga.

<sup>6</sup> Durante las entrevistas conocimos que había, al menos, dos mujeres que trabajaban en las oficinas y que cocinaban en sus casas y vendían comida para el almuerzo a varias compañeras.

<sup>7</sup> La milanesa es un filete fino de carne vacuna, pasado por huevo y luego por pan rallado. En Argentina, la milanesa es principalmente de carne o pollo y se cocina mediante fritura, aunque también puede ser cocida al horno. Cuando la milanesa es de verdura, soja o queso, se indica específicamente.

<sup>8</sup> El sándwich de miga está realizado con finos panes de miga compacta y sin corteza, llamados panes de miga. Los mismos pueden ser “simples”, con un solo ingrediente, o “triple” cuando lleva tres panes y dos ingredientes.

<sup>9</sup> Jamón refiere a un tipo de fiambre cocido industrial a base de cerdo. En este caso, las entrevistadas utilizan el término “jamón” pudiendo ser tanto jamón cocido como fiambre de poca calidad llamado “paleta”.

<sup>10</sup> En función de la extensión solo diremos que en la Argentina la comida que será parte del almuerzo o la cena, para ser considerada adecuada, debe ser salada, sólida y caliente (Aguirre, Díaz y Polischer, 2015).

<sup>11</sup> Hortaliza también llamada zapallito redondo o zapallito criollo. En otros países, de habla hispana, se lo denomina calabacín redondo.

<sup>12</sup> En adelante, emplearemos el uso de itálica y comillas para destacar y señalar las categorías y conceptos empleados por las mujeres entrevistadas.

<sup>13</sup> La medicina ayurvédica se concentra en la alimentación como parte de un todo que culmina con la digestión y el cual debe comenzar en un ambiente que posee las condiciones necesarias para comer. A la vez, trabaja en la relación del estado anímico del comensal, el ambiente sensorial y los nervios en el proceso de digestión (Freidin, Ballesteros y Echeconea, 2013). En la biomedicina se conoce que la función estomacal y el proceso digestivo se encuentran directamente conectados con el sistema nervioso (Romero-Trujillo, 2012).

<sup>14</sup> Un mes antes de la entrevista, la entrevistada había dejado de trabajar en la dependencia de la Administración Pública Nacional donde se hicieron las entrevistas, en la cual trabajó tres años.

<sup>15</sup> “El Sur global no es entonces un concepto geográfico, aun cuando la gran mayoría de estas poblaciones viven en países del hemisferio Sur. Es más bien una metáfora del sufrimiento humano causado por el capitalismo y el colonialismo a escala global y de la resistencia para superarlo o minimizarlo. Es por eso un Sur anticapitalista, anticolonial y antiimperialista. Es un Sur que existe también en el Norte global, en la forma de poblaciones excluidas, silenciadas, marginadas, como lo son los inmigrantes sin papeles, los desempleados, las minorías étnicas o religiosas, las víctimas del sexismo, de homofobia y de racismo” (de Sousa Santos, 2010, p. 49).

<sup>16</sup> Para ver más, Scribano, Eynard, Huergo (2010)

<sup>17</sup> Las galletas, en Argentina, son denominadas galletitas. Las mismas suelen ser pequeñas, se pueden comer en uno o dos bocados.

<sup>18</sup> “Mandar” es un verbo coloquial ambiguo que refiere a diversas interpretaciones en relación al contexto en que se dice, aunque principalmente implica realizar algo. En este caso, la entrevistada dice que “comió” galletitas, pero indicando que eso no es comer, sino algo más ligado a hacer, tirar, pasar, incorporar.

<sup>19</sup> “Gil” significa tonto, zonzo, individuo al que se engaña fácilmente.

<sup>20</sup> <http://www.todotango.com/comunidad/lunfardo/>

<sup>21</sup> Se denomina yerba a la yerba-mate, una especie arbórea neotropical originaria de las cuencas del Alto Paraná y algunos afluentes del Río Paraguay, que se cosecha, se seca y se utiliza para preparar una infusión llamada mate o mate cocido.



<sup>22</sup> Las oficinas de mayor tamaño se organizan en áreas de trabajo que se ubican en grupos de escritorios enfrentados a los que se denomina “isla”.

<sup>23</sup> “Infusión de yerba mate que por lo común se toma sola y ocasionalmente acompañada con yerbas medicinales o aromáticas” (RAE, 2019) la cual se consume principalmente en los países de Argentina, Bolivia, Chile, Paraguay, Uruguay y sur de Brasil. El término “mate” proviene del quechua *mati* 'calabacita' en alusión al “recipiente donde se toma la infusión de yerba-mate, el cual puede ser hecho de una calabaza pequeña o de otra materia” (RAE, 2019). El recipiente desde donde se consume la bebida y la bebida poseen el mismo nombre. <https://dle.rae.es/mate#otras>

<sup>24</sup> *Chuker* es la marca de un endulzante líquido artificial sin calorías.

<sup>25</sup> En Argentina, coloquialmente, “bancar” se refiere a soportar una situación difícil o a una persona, especialmente sin manifestar el malestar que ello puede generar. A la vez, se utiliza la expresión, “bancar a alguien”, para marcar el apoyo incondicional a una persona.

<sup>26</sup> “Facturas” es el nombre genérico con el cual se denomina en Argentina a la variedad de piezas de panadería dulce. Las facturas más populares son las medialunas (que pueden ser “de manteca” o “de grasa”) y diversas variedades que incluyen dulce de leche, dulce de membrillo y/o crema pastelera.

## Referencias

- Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el comensal moderno. En M. Katz, P. Aguirre y M. Bruera, (2010) *Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura*. Buenos Aires: Libros del Zorzal.
- Aguirre, P. (2005). *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. Argentina: Miño y Dávila.
- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Aguirre, P. Díaz, D. y Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en Argentina hoy* Buenos Aires: Fundasap y Sociedad Argentina de Pediatría.
- A. (2018). Disposable commensality: Strategies for the selection of meals in the office. *Eureka: Social and Humanities*. 5, pp. 16-28.
- A. y Sordini, V. (2019). Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales*. 81, abril, mayo y junio 2019, pp. 69-86
- Bourdieu, P. (1999). *La miseria del mundo*. Barcelona: Akal.

- Cáceres, J. y Espeitx, N. (2010). *Comensales, consumidores y ciudadanos Una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XXI*. España: Montesinos.
- Corominas, J. (1987). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Editorial Gredos.
- De Certeau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano. Vol.1 Artes de hacer*. México: Universidad Iberoamericana.
- De Sousa, B. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Montevideo: Trilce Eds.
- Fernández-Tresguerres, J., Ariznavarreta, C., Cachofeiro, V., Cardinali, D., Escrich, E.; Gil-Loyzaga, P. E.... Tamargo, J. (2010). *Fisiología humana*, 4ª ed. México, D. F.: McGraw-Hill Interamericana, S. A.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Freidín, B., Ballesteros, M. y Echeconea, M. (2013). *En búsqueda del equilibrio: salud, bienestar y vida cotidiana entre seguidores del Ayurveda en Buenos Aires*. Documento de trabajo N° 65, Instituto de Investigaciones Gino Germani.
- Giddens, A. (1985). Time, Space and Regionalisation. En D. Gregory y J. Urry (eds). *Social Relations and Spatial Structures*. Londres: Macmillan.
- Gorban, D. (2013). El trabajo doméstico se sienta a la mesa: la comida en la configuración de las relaciones entre empleadores y empleadas de Buenos Aires, en *Revista de Estudios Sociales*, N° 45, pp. 67-79. Bogotá: Universidad de Los Andes.
- Gracia, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, N° 40, enero-abril, 2005, pp. 159-182.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina. México.
- Olaeta, R. y Cundín, M. (2013). El aprendizaje del argot a través de las canciones. Propuesta de elaboración de un vocabulario de argot para la clase de ELE. En N. Vila (ed.) *De parces y troncos. Nuevos enfoques sobre los argots hispánicos*. Anejo N° 5 de Normas. Revista de Estudios Lingüísticos hispánicos. Ediciones de la Universitat de Lleida, 2013. Recuperado de: [https://www.uv.es/normas/2014/anejos/Libro\\_Vila\\_2014.pdf](https://www.uv.es/normas/2014/anejos/Libro_Vila_2014.pdf)
- Ormazabal, J. (2008). Alimentación y trabajo. *La Mutua*. 20. Sept.2008. pp 151-16.
- Piovani, J. (2007). La entrevista en profundidad. En A. Marradi, N. Archenti y J. Piovani, J. *Metodología de las Ciencias Sociales*. Buenos Aires: Emecé Editores.
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. París: Presses Universitaires de France.
- RAE. (2019). *Diccionario de la Lengua Española*. Recuperado de <https://dle.rae.es/>
- Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*. Barcelona: Ariel.

- Romero-Trujillo, J. O, et al. (2012). Sistema nervioso entérico y motilidad gastrointestinal. *Acta Pediátrica de México*, 33(4), julio-agosto, pp. 207-214.
- Scialpi, D. (2002). La violencia laboral en la administración pública argentina. *Revista Venezolana de Gerencia*, 7(18), abril-junio 2002, pp. 196-219. Universidad del Zulia Maracaibo, Venezuela.
- Scribano, A. (2017). *Emociones y dependencias. Aportes a una sociología de los cuerpos y las emociones desde el sur* (pp.331-353). Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
- Scribano, A. (2016). *Sociología de las emociones en Carlos Marx*. Carolina del Norte: Editorial Contracorriente.
- Scribano, A. (2015). Una aproximación al estado de las sensibilidades en Argentina desde la(s) Política(s) de la Perversión. En R. Sánchez (comp.), *Sentidos y sensibilidades: exploraciones sociológicas sobre cuerpos/emociones*. Buenos Aires: Estudios Sociológicos Editora.
- Scribano, A. (2015b). *¡Disfrútalos! Una aproximación a la economía política de la moral desde el consumo*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Elaleph.com.
- Scribano, A. (2009). A modo de epílogo. ¿Por qué una mirada sociológica de los cuerpos y las emociones? En C. Figari y A. Scribano (Comp.), *Cuerpo(s), Subjetividad(es) y Conflicto(s). Hacia una sociología de los cuerpos y las emociones desde Latinoamérica* (pp.141-151) Buenos Aires: CICCUS, CLACSO.
- Scribano, A. y De Sena, A. (2016). Cuerpos débiles: energías, políticas alimentarias y depredación de bienes comunes. En P. Martins y M. de Araújo (org.) *Democracia, Pós-desenvolvimento e gestão de bens comuns. Perspectivas da América Latina e do Caribe* (pp. 115-128) Brasil: Editora.
- Simmel, G. (1986). *Estudios sobre las formas de socialización*. Madrid: Alianza.
- Suárez, C., Echegoyen, A., Cerdeña, A., Perrone, V. y Petronio, I. (2011). Alimentación de los trabajadores dependientes residentes en Montevideo y ciudades cercanas, en *Revista Chilena de Nutrición*. 38(1), marzo.
- Wanjek, C. (2005). *Food at work. Workplace solutions for malnutrition, obesity, and chronic diseases*. Geneva: International Labour Office.