

“El que tiene vergüenza, ni come ni almuerza”. Cuando la vergüenza es sinónimo de pobreza

Estudio de prácticas socio-alimentarias en la villa 31 y 31 Bis, Retiro, C.A.B.A

Alejandra Facciuto*
Marianela Federik**

Resumen

El presente trabajo se basa en un estudio realizado con jóvenes madres que habitan en el Barrio Padre Mugica de la ciudad Autónoma de Buenos Aires, también conocido como Villa 31 y 31 Bis. Este se localiza en la zona de Retiro, uno de los barrios con mayor poder adquisitivo, sin embargo quienes allí viven se encuentran en situación de pobreza y vulnerabilidad.

Estas jóvenes se encontraban bajo un programa que se denominaba "Jóvenes con Más y Mejor Trabajo", el cual dependía del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de la nación argentina. Si bien el estudio fue realizado en el año 2005, sus datos se sistematizaron en el 2016. Cabe aclarar que ya no forman parte de este Programa y que debido al cambio de gobierno, no se pudo continuar trabajando con ellas.

Abstract

This work is based on a study conducted with young mothers who live in the neighborhood Padre Mugica in the autonomous city of Buenos Aires, also known as Villa 31 and 31 Bis. This is located in the area of Retiro, one of the most affluent neighborhoods, but people who live there are in a situation of poverty and vulnerability.

These young women were under a program called "Young people with more and better job", which depended on the Ministry of labour and Social security of the Argentine

* Lic. en Trabajo Social - Especialista en Planificación y Gestión en Política Social, UBA- Docente UBA Carrera de Trabajo Social , Facultad de Ciencias Sociales -profesional del Ministerio de Desarrollo Social de la nación, Subsecretaría de Abordaje Territorial y de la UBA, Email: alejandrafacciuto@hotmail.com

** Lic. en Nutrición- Especialista en Epidemiología, UBA- Docente Universidad Nacional de Lanús, Carrera de Lic. en Nutrición. Profesional del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, Subsecretaría de Abordaje Territorial. Docente/ tallerista- UBA, Subsecretaría de Vinculación Social e Inclusión Educativa. Email: marianelaafederik@gmail.com

nation. Although the study was performed in 2005, their data are systematized in 2016. It should be noted that they do not form part of this program and that due to the change of Government, not you could continue working with them.

Palabras claves: alimentación, grupos vulnerables, trabajo desde las propias pautas culturales/ feeding, vulnerable groups, work from the cultural guidelines.

Introducción

El presente trabajo de investigación rescata las prácticas alimentarias de una población vulnerable, buscando conocer los alimentos que se consumen a diario, qué factores influyen en la selección de éstos alimentos, cuáles son las formas que utilizan para su preparación, y si estas últimas constituyen alguna clase de relación entre los miembros de la familia. El mismo fue desarrollado en el año 2015 pero se sistematizaron los datos en el año 2016.

Para su realización, se decidió efectuar un estudio cualitativo a las mujeres que concurren para su formación a un Entrenamiento para el Trabajo (EPT) denominado Promotores Territoriales para la Inclusión Social. En este entrenamiento se les enseña las funciones sociales que pueden cumplir en su barrio, y con qué herramientas cuentan para abordar diferentes necesidades en la comunidad. En este EPT participaron mujeres que viven en el Barrio Padre Múgica¹ (ex Villa 31 y 31 bis) de Retiro, CABA, a través del convenio celebrado entre la Subsecretaría de Inclusión Social y Vinculación Educativa de la Universidad de Buenos Aires y el Programa Jóvenes con Más y Mejor Trabajo del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la nación Argentina; con apoyo de la Subsecretaría de Abordaje Territorial del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación Argentina.

A partir del trabajo desarrollado con estas mujeres- adolescentes y en su mayoría madres y sostén de familia- es que surge el interés que motivó esta investigación, la necesidad de conocer y analizar cuáles son las prácticas y representaciones asociadas a la alimentación, a modo de generar una primera aproximación en cuanto al tipo de alimentación y conocimientos previos en torno a la misma.

¹ El Barrio Carlos Mugica, tal el nombre que sus vecinos y vecinas han decidido darle con justicia, es sinónimo de lucha por el derecho y la integración sin exclusiones a la Ciudad, representada tanto en la figura de sus mártires como en las historias cotidianas de construcción popular y solidaria. Estatuto Barrio 31 Padre Mugica

No se podría haber analizado lo antes expuesto sin entender el espacio donde viven. En palabras de Carballeda como “ [...] espacio habitado, donde la historia dialoga con el presente y permite a partir de reminiscencias de ésta también construir una idea de futuro o incertidumbre “ [...] Los límites del territorio, tienen un importante componente subjetivo ya que, son en definitiva, inscripciones de la cultura, la historia y se entrelazan estrechamente con la biografía de cada habitante de la ciudad. Allí, en los límites, es donde comienza a construirse la relación entre territorio e identidad en la esfera de cada sujeto (Carballeda; 2005)².

Se deja constancia que los resultados y la conclusión de la investigación, serán conceptos hipotéticos y provisionales, en el sentido que toda realidad es susceptible de diversas lecturas y sucesivas aproximaciones.

¿Cómo y por qué se compra lo que se prepara?

A través de las diferentes entrevistas, y haciendo referencia específicamente a la compra de alimentos, la estrategia más utilizada era la adquisición de aquellos que aseguraban varias condiciones para ser consumidos.

Las jóvenes madres consultadas consideraban “buena” compra a aquella que les permitía mantener su nivel de consumo con escasos ingresos. También relacionaban el producto con la saciedad que este les brindaba tanto a ellos como a sus hijos y su grupo conviviente lo cual lo vinculaban con el rendimiento pero buscaban que sea aceptado por todos en el hogar.

No respondían a un criterio de importancia, ya que muchas veces necesitaban que se dieran más de una condición para que el alimento sea elegido.

Sí, todas coincidían que los alimentos baratos era el punto de partida para comprar y después de evaluar eso, realizaban la selección en base a los parámetros de buena compra que mencionaban. Esto resultaba decisivo frente a la oferta de otros alimentos “más saludables”.

Las entrevistas revelaron, que la elaboración artesanal de alimentos también predominaba, frente a aquellos que son listos para consumir, ya que permitía abaratar costos. Sobre todo se elaboran aquellos alimentos que se consumían a diario y en

² Carballeda A. : Las Cartografías Sociales y el territorio de la Intervención – disponible en <http://www.margen.org/carballeda/Las%20Cartografias%20Sociales.doc>

cantidades importantes, como por ejemplo: pan, tortas fritas, pastas (fideos, ñoquis), sopas, pollo, entre otros.

Entrevistador: ¿cuáles son las comidas que hacen habitualmente?

Entrevistado: Pucheros, guisos y sopas en su mayoría... nunca faltan, también alitas de pollo frita, arroz o fideos con salsa, algunas veces milanesas o asados...

Entrevistador: ¿y cómo lo preparas?

Entrevistado: los pucheros, guisos o sopas, siempre llevan papa, fideos o arroz, carne, u otra verdura. El fideo o el arroz con alguna salsa o carne, porque llena más...y pan nunca falta El asado algunas veces, pero eso lo hace mi marido

Entrevistador: ¿y por qué hacen habitualmente esta comida?

Entrevistado: se puede hacer con poca plata, nos gusta a todos y llena.

Con relación a lo que debía “rendir”. El alimento, nos decían:

Entrevistado: siempre hago sopa o guiso primero porque alcanza para muchos platos y te llena, a veces se acompaña con otra cosa, pero depende de lo que hay...

Si bien es cierto que en cualquier clase social no tendría sentido comprar alimentos que no sean aceptados por la familia, ya que se generaría un gasto sin sentido; se observaba una reiterada asociación entre comida habitual de bajo costo y el gusto y aceptación de los alimentos. Esto nos lleva a lo que postula Patricia Aguirre en cuanto a que “[...] el gusto modela la práctica de lo que de todas formas estarían obligados a comer [...]”. (Aguirre; 2006)

El agrado o gusto de los alimentos opera en forma inconsciente, protege del deseo de lo que no se podría tener y evita una frustración ante esta imposibilidad. Podría deducirse que el gusto, que se considera como una característica individual, encubre un hecho puramente social y esto no era visualizado por ninguna de las jóvenes. Un ejemplo de esto lo era “gusto por las verduras”.

Entrevistado: las verduras no nos gustan.... en realidad nos gustan pocas, solo la papa, batata, calabaza, pero el resto no...ni te la comen

Entrevistador: ¿y crees que no les guste por alguna razón?

Entrevistado: no tienen mucho gusto... que se yo, además no nos acostumbramos a comerlas, solo algunas en la sopa, pero tienen que estar cortaditas bien chiquitas para que se vean poco, porque si no quedan en el plato y los nenes protestan

La explicación de este rechazo hacia las verduras, podría encontrarse en el núcleo hogareño, donde las personas aprenden a gustar lo que a sus padres, amigos y todo su entorno encuentra, tanto aceptable como posible y descartan lo que no está al alcance. Es en este caso donde las verduras presentan una baja participación en la cocina de la pobreza como una estrategia de maximización económica.³ Estas últimas habían presentado aumentos en los precios, lo cual sumado a que dan poca saciedad, rinden menos (comparándolas con las harinas, fideos, carnes) y los recursos económicos son insuficientes, lo que genera su sustitución por otros alimentos. Es por esto, que al no estar expuestos a este tipo de alimentos, no se construye un gusto y solo se tiene una construcción negativa, como justificatorio de su escaso consumo.

Entrevistado: lo que más se come es sopa, puchero, pollo, algún estofado, salsas con fideos/arroz todo eso.. pocas veces milanesas

Entrevistador: claro, ¿y por qué haces esas comidas y no otras?

Entrevistado: porque todos las comen, si hago otra cosa no te comen lo mismo, cuando preparo los fideos con alguna salsa, los nenes se comen dos platos llenos, es lo que más les gusta

Entrevistador: ¿y porque piensas que les gusta tanto?

Entrevistado: siempre lo comieron bien de chiquitos, a todos chicos le gusta, en mi casa también me lo daban a mí de chica, es una comida que es raro que no la quieran, en cambio sí le das una verdura te la dejan toda en el plato, y al rato quieren otra cosa.

Una parte del diálogo de entrevista mantenida con una de las jóvenes pero que con otras palabras también se dio con otras madres nos confirman las ideas y el argumento que sustenta la elección de las preparaciones, y confirma la relación que existe entre prácticas y representaciones.

³ Ninguna de las jóvenes entrevistadas mencionó cuánto dinero mensual separaban para la compra de alimentos. Si se pudo saber que la AUH era de 500\$ mensuales aproximadamente por hijo y se abona hasta 5 hijos. También que por el curso percibían aproximadamente 1500\$ mensuales. Disponible en <http://www.anses.gob.ar/prestacion/ asignacion-universal-por-hijo-92> Recuperado el 25/05/2015

Esos ingresos y los sumados por el grupo familiar, si los miembros se encontraban laboralmente ocupados servían para trasladarse tanto para búsqueda de trabajo o llevar a sus hijos/as al jardín. También para la compra de elementos para vestirse, recreación y gastos de salud (sobre todo los odontológicos)

Con relación a la saciedad, otra característica y valor que les daban a los alimentos, nos encontramos que en algunos casos solo se disponía con recursos económicos para preparar una comida al día. Si sobraba eso era utilizado y “disfrazado” con otro alimento y en muchas situaciones se accedía a mayores raciones por medio de la búsqueda de comida en un comedor comunitario⁴.

De las entrevistas realizadas también se pudo conocer que las técnicas de cocción utilizadas son limitadas, mayormente preparan frituras, ya que aporta palatabilidad, dan saciedad, y se realizan en poco tiempo. En menor proporción, otra técnica de cocción es a la olla o cacerola. Esto se debe a que pocos hogares cuentan con horno a gas y si lo tienen, debido a que deben utilizar garrafas porque no hay gas natural; utilizarlo para cocción implica un costo mayor, que no pueden solventar. Debido a esto, las cocinas suelen ser eléctricas y, además se cuenta con horno eléctrico, lo cual no genera gasto, ya que la conexión a este servicio no es oficial, por lo cual resulta económico.⁵

Entrevistador: ¿cómo cocinas los alimentos?

Entrevistado: Mucha fritura, también en la cocina con olla o sartén, pero tardan más. No sé si es buena la fritura para los nenes, no tenemos horno, no hay muchas opciones, me gustaría cocinar mejor..... pero no se puede

También se pudo determinar que las prácticas de consumo que guían hoy las elecciones de estas familias, han cambiado, en cuanto a las que han guiado a sus padres y sus abuelos.

Muchas de las familias que residen en el Barrio Padre Mugica, originalmente provienen de diferentes países, en su mayoría de Perú, Bolivia y Paraguay⁶. Sin bien sus padres y

⁴ Si bien no han reconocido las personas entrevistadas que retiran comida en los comedores comunitarios que funcionan en la villa; algunas han manifestado que comen los alimentos preparados en ellos ya que algún miembro de la familia trabaja voluntariamente en estos espacios. En las entrevistas y en el trabajo cotidiano con ellas, concurrir al comedor implica una necesidad vista como algo negativo ante la mirada del otro, en cambio trabajar voluntariamente y llevarse las sobras porque “la comida no se tira” es considerado aceptable. No se puede determinar con exactitud cantidad de personas que allí asisten ya que algunos reciben a cualquier persona sin listado previo como lo es el Comedor Padre Mugica ubicado en el sector del Viejo Correo en la villa 31

⁵ La luz en ese barrio la obtienen mediante lo que se llama enganche por lo que no pagan por el servicio. En cambio el gas deben adquirirlo mediante compra de garrafa, la cual tenía un costo aproximado de 90 \$ y tiene una duración de 5 días según la cantidad de miembros del grupo familiar. La utilización del horno acelera el consumo.

⁶ El censo realizado en el año 2009 por el gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires “ da cuenta de una población fundamentalmente inmigrante; más aún si se la compara con toda la Ciudad de Buenos Aires, donde el porcentaje de nativos dentro de los límites de la Ciudad asciende a 61,6 y los nacidos fuera del país apenas superan el 11% (EAH 2008). De la población extrajera casi la mitad manifestó haber nacido en Paraguay, un tercio en Bolivia y menos del 20% en Perú. Esto significa que las

abuelos han vivido en situaciones de privación y pobreza, se observaron diferencias en cuanto a la selección de alimentos y sus formas de preparación. Esto se debe, principalmente, por la modificación en el acceso, el costo de los alimentos y la limitación en las técnicas de cocción, lo cual resulta desmotivante al momento de prepararlo, y se opta por preparaciones más sencillas y rápidas.

Entrevistado: yo nací acá, pero mi mamá es de Bolivia, ella prepara otro tipo de comidas, pero yo me acostumbre a comer como acá...

Entrevistador: ajá, ¿y qué tipo de comidas prepara tu mamá?

Entrevistado: sopa de maní.. Esa me gusta mucho, pero la tenes que saber hacer bien, chicha, phiri, chicharrón, chaqui... y otros que no me acuerdo

Entrevistador: ¿ y vos aprendiste hacer alguna? Entrevistado: No, bah.. algunas maso menos.... Ella me quería enseñar y yo le decía que después.... No me gusta mucho la cocina y todo eso.... Aparte eso lleva mucho tiempo, y no siempre conseguís todo...

Continuando con la descripción, se realizó el seguimiento con una frecuencia semanal de consumo cualitativa de alimentos para conocer los alimentos que conforman la dieta habitual. Entre ellos encontramos que dentro del grupo de carnes, se prefiere el pollo y la carne de vaca, en especial la carne picada, que además de ser más baratos, resultan blandos y su consistencia se adapta a las dentaduras deterioradas⁷. Dentro de los cortes elegidos, se pudo observar, que predominan aquellos con alto contenido en grasa por ser los más económicos, como ser: carnaza de aguja, garrón, roast beef, marucha, entre otros.

Dentro del grupo de grasas y aceites, la utilización de este último estuvo fuertemente marcado en los sujetos entrevistados. Muchos de los hogares no poseen horno o se encuentran en desuso por el costo del gas; razón por la cual la fritura, es uno de los métodos de cocción preferidos para preparar los alimentos.

tres comunidades, en conjunto, reúnen casi la totalidad de los extranjeros residentes en las Villas 31 y 31 bis". Disponible en https://www.estadisticaciudad.gob.ar/eyc/wpcontent/uploads/2015/04/villa_31_y_31_bis_2009_abril.pdf Recuperado el 25/05/2015

⁷ Si bien no se tienen datos estadísticos oficiales, en las charlas mantenidas con las jóvenes que concurrían al curso de Promotoras, salía el tema de los controles médicos, Ellas manifestaban que conseguir turno en servicio de odontología gratuito era difícil por lo que concurrían a dentistas que se encuentran en el barrio y debían pagar la consulta. Esto hacía que no realizaran controles bucodentales en demasía. Ellas manifestaban problemas de caries, extracciones en sus familias por lo que se consideró como supuesto que esta situación conllevaba a optar por alimentos de fácil masticación. Ya sea por tener problemas en sus dentaduras o a fin de evitarlos.

En lo que respecta al grupo de hortalizas y frutas, se percibió un escaso consumo y una baja variedad, adjudicando como razón aparente, el costo elevado y 22 el rechazo dentro del hogar. Sin embargo, a través de los diferentes encuentros, los sujetos dejaron entrever que el hábito de consumo de hortalizas y verduras, no estaría sujeto solamente a una mejora económica. Haciendo visible que el hábito de ingesta de estos alimentos no está instalado en este sector.

El pan aparece como complemento en todas las comidas, y es consumido a todo momento. Una de las razones, es que resulta fácil elaborarlo e implica un menor gasto y se puede consumir con cualquier preparación, haciéndola más abundante.

Se analizó el grupo de bebidas, y se observó un consumo predominante de jugos y gaseosas, encontrando como justificativo la falta de gusto en el agua, y que la misma no es segura. En algunos casos compran agua embotellada en bidones, pero dentro del hogar los integrantes prefieren las bebidas con sabor.

Por último, el grupo de lácteos se caracteriza, por estar fuertemente condicionado por el costo. En algunos casos, solo son los niños los que tienen el privilegio de consumir leche y/o yogur. El queso no forma parte de la dieta habitual, y en el caso de los lácteos son enteros.

Esta situación, junto al marcado consumo de jugos y gaseosas, puede asociarse con el estado general de la dentadura, la cual se caracteriza por la falta de piezas dentales, encubierto por un deterioro óseo, producto del bajo consumo de lácteos, y un consumo habitual de alimentos cariogénicos desde temprana edad.

Las pautas culturales también influyen en este tema. La cuestión de género se pudo ver que permea la preparación de alimentos como la responsabilidad de la compra y la alimentación de los miembros de la familia.

La mujer es, por excelencia, quien debe ocuparse de ello, aunque también se encuentre realizando alguna tarea remunerada. Son ellas las responsables de administrar el dinero y encargarse de todo lo que implica las labores de la casa, es decir comprar alimentos, prepararlos, dar de comer, lavar, planchar, llevar a los niños/as al establecimiento educativo que concurren, y esperar a su marido, novio, compañero. Solo el “asado” es una comida típicamente elaborada por los hombres y eso se respeta.

También es de destacar, que no siempre se ve presente el ritual de la alimentación como un espacio donde todos los miembros de la familia se reúnen y pueden dialogar sobre las cuestiones cotidianas de su día. En las entrevistas realizadas, la cena es el único espacio que comparten los miembros de la familia, pero ya sea por falta de espacio en sus viviendas o por cansancio por jornadas laborales extensas, el acto de cenar se transforma en algo más de la cotidianeidad que no presenta mayor significación.

Como dicen Ibañez y Huergo: “el alimento hace al sujeto desde lo biológico al aportarle las energías naturales necesarias para vivir, pero también lo interpela desde lo social-subjetivo. En el acto de comer, el sujeto participa y se apropia de un sistema culinario particular... pero también los significados sociales en relación con la comida.” (2012; 31)

Una vez finalizado el estudio, y a modo de devolución, se dieron recomendaciones generales en torno a la alimentación y cómo podría mejorarse con las posibilidades existentes. Se realizó un cuadernillo con las recetas habituales, que aportó cada uno de los participantes, y se realizaron mejoras en cuanto al perfil nutricional. También se trató de trabajar sobre la importancia de contar con ese espacio como lugar de encuentro familiar para profundizar el diálogo, escuchar a sus hijos y poder expresarse.

A modo de reflexión

La situación de los hogares que enfrentan un proceso de empobrecimiento, se caracteriza por restricciones en la calidad de vida, lo cual impacta directamente en la alimentación y el estado nutricional de los individuos, entre otras cosas. Sin embargo, esto no quiere decir que en todos los hogares pobres, se presentan enfermedades o casos de malnutrición, ya que sería una mirada muy simplista de la problemática alimentaria y la salud de las poblaciones vulnerables.

Es frecuente que las explicaciones en torno a los hábitos alimentarios de los hogares en situación de pobreza, se centren en una variable económica, como única causante del problema. Lo cual queda demostrado en este trabajo, que el tema es sumamente complejo e intervienen diversos factores a la hora de definir una estrategia alimentaria.

El estudio cualitativo junto a la metodología escogida para recolectar información, entrevistas, historias de vida, grupos focales, resultaron apropiados para abordar el tema en cuestión.

El trabajo en campo y el encuentro con los participantes en su propio entorno, hicieron posible, que las prácticas y representaciones pudieran salir a la luz en los sucesivos encuentros, y así comprobar los supuestos conceptuales que motivaron esta investigación.

Se puede señalar que las estrategias de consumo que guían las elecciones alimentarias dan sentido a que y como comer, pero también son las que en un futuro podrían estar contribuyendo a la aparición de enfermedades por deficiencias de nutricionales.

La investigación reveló que la cocina consta de pocos ingredientes, en los platos suele predominar un cereal o tubérculo, combinándolo con pan, o a veces con carne, elevando al máximo el consumo de carbohidratos.

El consumo de preparaciones con alimentos grasos y azucarados, no son menos importantes en el aporte calórico diario. Se hace evidente la falta de motivación al momento de elaborar alimentos en forma artesanal, por limitaciones que perciben los sujetos al momento de la cocción; razón por la cual no se buscan o crean alternativas, que permitan ampliar las formas de preparaciones de alimentos.

Teniendo en cuenta la multiplicidad de factores involucrados, se puede afirmar que la mejora de la situación de esta población no se reduce única y exclusivamente a la mejora del poder adquisitivo o a una “falta de conocimiento”, se requiere un trabajo exhaustivo con equipos interdisciplinarios, articulados con organizaciones barriales, que permitan dar a conocer la dimensión y alcance que poseen las prácticas y representaciones, en el momento de implementar acciones de salud pública.

Si bien el presente trabajo está centrado en otras dimensiones, las evidencias disponibles, alientan la necesidad de reconsiderar el conjunto de políticas sociales, para que efectivamente respondan a las necesidades de la población estudiada.

Los alimentos ofrecidos en los comedores, son monótonos, elegidos con el criterio de maximizar la cobertura de beneficiarios y el contenido calórico, con un bajo perfil nutricional. Este último es muy similar a la estructura de la dieta cotidiana que revelaron tener las familias, con lo cual no se logra suplir las deficiencias de la dieta habitual.

De esta manera cabe preguntarse si este tipo de “ayuda” es realmente una contribución efectiva para este sector vulnerable de la población, o si acaso contribuye a afirmar y reproducir las prácticas y representaciones que promueven una alimentación monótona.

Bibliografía

Aguirre, P. Estrategias de consumo: Qué comen los argentinos que comen. Buenos Aires, Miño y Dávila, 2006.

Aguirre, P. Ricos flacos y gordos pobres. Alimentación en crisis. Claves para todos. Buenos Aires, Capital intelectual, 2004, 1ª edición.

Alvarez Leguizamón, S. “Pobreza autogestionada. La evolución de los paradigmas” en Revista Encrucijadas, de la Universidad de Buenos Aires, Año 2, Número 14, 2001, pp. 32-43.

Bell EA, Rolls BJ. (2003) Regulación de la ingesta de energía: factores que contribuyen a la obesidad. En: ILSI. Conocimientos actuales en Nutrición. Washington DC; OPS/ILSI.

Birch LL, Fisher JO. (1998) Development of eating behaviors among children and adolescents. Pediatrics.

Contreras, J; Garcias Arnaiz, M. (2005) Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas. Editorial Ariel. España.

Patrick H, Nicklas TA. A review of family and social determinants of children's eating patterns and diet quality. J Am Coll Nutr 2005; 24: 83-92.

Fuentes webgráficas

Aguirre, P. “Los alimentos rendidores y el cuerpo de los pobres”. Buenos Aires, página _____ on _____ line: <http://latinut.net/documentos/antropologia/articlin/AlimentosRendidores.pdf> (15/05/15).

Administración Nacional de la Seguridad Social ANSES. Asignación Universal por Hijo. Buenos Aires, 2015; Disponible en: <http://www.anses.gob.ar/prestacion/asignacion-universal-por-hijo-92> Recuperado el 25/05/2015.

Buenos Aires Ciudad. Censo de Hogares y Población Villas 31 y 31 bis, Buenos Aires 2009; Disponible en http://estatico.buenosaires.gov.ar/areas/hacienda/sis_estadistico/villa_31_y_31_bis.pdf . Recuperado el 02/05/2015.

Carballeda Alfredo Las Cartografías Sociales y el territorio de la Intervención – disponible en <http://www.margen.org/carballeda/Las%20Cartografias%20Sociales.doc>. Recuperado el 5/6/2015