



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
FACULTAD DE CIENCIA POLÍTICA Y RELACIONES
INTERNACIONALES ESCUELA DE COMUNICACIÓN SOCIAL**

“Comunicación culinaria, tradición y memoria: las comidas de
Nenina (*recetas con gusto familiar*)”

Autora: Delia Gelin

Tesina de grado de producción
Lic. en Comunicación Social

Director: Lic. Hugo Marengo
Co-Directora: Lic. Eliana Tamerón
Tutora Programa REGRESAR: Lic. Marcela Rosales

-Rosario, 2025-

ÍNDICE

VILLADA Y CHAÑAR LADEADO: BREVE CARACTERIZACIÓN.....	1
INTRODUCCIÓN.....	3
Objetivo general y específicos.....	4
MARCO TEÓRICO.....	4
- Alimentación y cultura: breve recorrido de antecedentes teóricos y prácticos.....	4
- La cocina como espacio simbólico: discursos, prácticas y sentidos en torno a la alimentación.....	7
- Dimensión semiótica.....	9
METODOLOGÍA.....	10
-Enfoque cualitativo y cultural.....	10
-Técnicas de recolección y análisis de datos.....	11
PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA PIEZA COMUNICACIONAL (E-BOOK).....	12
ETAPAS:	
● Pre-producción.....	12
● Producción.....	12
● Decisiones de diseño.....	13
● Postproducción.....	13
● Factibilidad de la realización técnica y material.....	14
REFLEXIONES FINALES.....	14
BIBLIOGRAFÍA.....	15

VILLADA Y CHAÑAR LADEADO: BREVE CARACTERIZACIÓN

El presente trabajo surge como una forma de valorar la cocina como vehículo de memoria, identidad y pertenencia. A través de historias, tradiciones y recetas transmitidas de generación en generación, se busca construir un nexo entre lo personal y lo colectivo. Lejos de ser meramente un recetario, esta tesina intenta recuperar la memoria colectiva de dos pueblos rurales a partir de la comunicación culinaria expresada en recetas y a partir de la tradición oral e historia de mis ancestros.

Mi infancia transcurrió entre Villada y Chañar Ladeado, dos localidades profundamente marcadas por la ruralidad, el arraigo familiar, la inmigración y la transmisión oral de saberes. Es en este marco, que presento a continuación una breve caracterización de ambos pueblos a partir de recuerdos familiares, datos históricos y observaciones propias, con el fin de situar geográficamente desde donde partimos en el presente trabajo.

Chañar Ladeado y Villada son dos localidades del sur santafesino que, a pesar de compartir una historia ligada al ferrocarril y al desarrollo rural, han seguido trayectorias diferentes en cuanto a su organización urbana, su crecimiento económico y su vida comunitaria.

Villada es un pequeño pueblo que actualmente cuenta con unos 1.259 habitantes (antes apenas 800), ubicado en el kilómetro 700 de la Ruta Nacional 33. Esta ruta, de gran importancia estratégica, conecta los puertos de Bahía Blanca y Rosario, atravesando las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe, y transportando principalmente cereales. El paso del ferrocarril fue fundamental para el nacimiento del pueblo: el 19 de agosto de 1888, con la habilitación del tercer ramal del Ferrocarril Oeste Santafesino, pasa por primera vez el tren por este asentamiento en formación. Su fundador, Carlos Casado del Alisal, lo bautiza en honor al pueblo español donde nació: Villada.

El trazado del ferrocarril dividía al pueblo en dos sectores: el “este” y el “otro lado de la vía”. Esta división se acentuaba por un monte de eucaliptos que separaba la ruta del tren. A pocas cuadras, el arroyo Saladillo cruzaba la ruta y las vías, pasando cerca del cementerio; junto con el canal de desagüe, formaban los escasos atractivos turísticos del lugar, ideales para la pesca de mojarritas y bagres. Otros eventos que movilizaban a los pobladores eran las carreras de Turismo Carretera, como la Vuelta de Hughes o la Vuelta de Santa Fe.

En los años sesenta, la industria principal de Villada era la Cremería de Martínez, productora de quesos (doble crema, sardo), manteca y crema. La leche era recogida en carros tirados por caballos que recorrían con velocidad las calles de tierra. Existía un único taxi (la rural de Petruzzi) y un médico, el Dr. Fay, cuya ausencia era frecuente. No había dispensario ni centro de salud, y cualquier urgencia debía ser atendida en Firmat, a 15 km por la Ruta 33.

La estructura edilicia se organizaba en torno a instituciones clave: la Iglesia San Carlos Borromeo, el Juzgado de Paz, la Escuela Fiscal, la Plaza, el Club Racing, el Correo, la Cooperativa Agrícola Ganadera, el Bar Arito y el cine.

Por su parte, Chañar Ladeado presenta un desarrollo urbano diferente. Aunque el ferrocarril llegó cuando ya muchos habitantes estaban asentados, la estación fue construida a más de diez cuadras del núcleo original. Ante la intención de reubicarlos, los pobladores se negaron y conservaron su ubicación. Como resultado, una elegante avenida conecta el centro con la estación, y a diferencia de Villada, el pueblo no se divide entre “este” y “el otro lado”.

A pesar de que su acceso a la ruta fue posterior, Chañar creció con mayor prosperidad. Es reconocido como la Capital Nacional del Porcino, y sus productores han perfeccionado la cría de razas y la elaboración de embutidos, destacándose especialmente los salames, fabricados tanto para consumo familiar como para la venta en carnicerías locales.

Cuenta con una sólida infraestructura educativa y cultural: Instituciones educativas de distintos niveles, biblioteca pública y Museo Comunal. También posee un Hospital Provincial, clínicas médicas, consultorios odontológicos, dos clubes de fútbol (el Independiente Athletic Club, conocido como “Los Coreanos”, y el Club Social y Deportivo Chañareño, “Los Blancos”), la Sociedad Italiana y un cine.

En el plano industrial, se destacan la fábrica de galletitas Ferraris y varias fábricas de cabinas para tractores y accesorios agrícolas.

En cuanto al desarrollo urbano, a las empresas loteadoras se les exigía donar terrenos para infraestructura pública: plaza, iglesia, escuela, hospitales, entre otros.

En síntesis, Villada y Chañar Ladeado representan dos formas de vida rural, marcadas por el paso del ferrocarril, la tradición agropecuaria y el arraigo cultural. Aunque diferentes en escala y dinámica, ambos pueblos constituyen un entorno fértil para la transmisión de saberes y prácticas culinarias que, a través del tiempo, se han convertido en verdaderos signos de identidad colectiva.

La preparación de las comidas es el trabajo más positivo y con frecuencia más gozoso que el de la limpieza. Indica en primer lugar, el momento de ir al mercado, que para muchas amas de casa es el momento privilegiado de la jornada. La soledad del hogar pesa sobre la mujer tanto más cuanto que las tareas rutinarias no absorben su espíritu...El gas y la electricidad han matado la magia del fuego; pero en el campo, muchas mujeres todavía conocen el gozo de extraer llamas vivas de la madera inerte. Una vez encendido el fuego, he ahí la mujer convertida en hechicera. Con un simple movimiento de la mano- cuando bate huevos o amasa una pasta- por medio de la magia del fuego, realiza la transformación de las sustancias; la materia se hace alimento. La mano de la cocinera que amasa es una mano feliz, y la cocción reviste a la pasta de un nuevo valor

Simone de Beauvoir, El segundo sexo (1949)

INTRODUCCIÓN

Este trabajo nace como un esfuerzo por rescatar y preservar las tradiciones culinarias de comunidades específicas, estableciendo un diálogo entre la experiencia personal, el legado familiar y la memoria colectiva. Desde su inicio en 2012, este proyecto se ha desarrollado a partir de un intercambio espontáneo en redes sociales, donde se hizo evidente la necesidad de recuperar recetas que forman parte del patrimonio cultural de nuestros antepasados.

A través de publicaciones en la plataforma digital Facebook, lo personal se ha convertido en una experiencia comunitaria, creando un espacio de interacción que permite a las personas compartir y revivir sus memorias culinarias. Inicialmente, se llevó a cabo una selección de posts que culminó en la publicación de un libro en formato papel.

Este libro que reúne recetas, fotografías y narraciones originadas en mi propia cocina, fue el puntapié inicial para pensar en cerrar un ciclo.

Habiendo rendido todas las materias de la Carrera de Comunicación Social, quedaba pendiente la presentación del trabajo final. Con la oportunidad que me brinda el Plan Regresar, surge la idea de formular una tesina de producción, donde se enriquezca ese mismo libro manteniendo su esencia: recrear, conservar y rescatar las recetas familiares.

Sin embargo, en lugar de editar un libro en papel, se toma la decisión de optar por el formato

e-book, que se fundamenta en su capacidad de facilitar una distribución más amplia, permitiendo así que las interacciones continúen y se expandan a través de redes sociales, considerando su viabilidad económica y ecológica.

El contenido de esta obra se centra en las prácticas culinarias de pueblos rurales del sur de la provincia de Santa Fe, muchas de las cuales son de origen inmigrante (principalmente italianos, de la región de Piamonte, que fueron ingresando a partir de 1887 y en menor medida de españoles, austríacos y árabes) y está dirigida a quienes estén interesados en la gastronomía familiar, su historia y la recuperación de legados culinarios. Tiene la intención de rescatar y compartir los secretos de una cocina tradicional, sencilla y cotidiana, en un contexto donde la saturación de recetas en diversos formatos a menudo eclipsa la riqueza emocional, identitaria y familiar que la cocina puede ofrecer.

La recopilación de recetas, datos y relatos que he llevado a cabo se centra particularmente en el período de 1955 a 1965, época en la que habité, junto a mi familia, las localidades de Chañar Ladeado y Villada.

En suma, este trabajo se propone, como un recurso, tanto para aquellos interesados en la gastronomía como para quienes desean explorar la intersección entre la cocina, la memoria colectiva y la identidad cultural. A través de este proyecto, se espera revitalizar y celebrar las tradiciones culinarias de las comunidades del sur de Santa Fe, aportando al discurso sobre la diversidad cultural y la importancia de la cocina como un espacio de encuentro y diálogo.

OBJETIVO GENERAL

Este proyecto se propone como objetivo general abordar una dinámica comunicativa que facilite la construcción de una memoria colectiva a través de las recetas culinarias, considerando los elementos semióticos que las configuran.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Explorar la experiencia culinaria y su relación con la semiótica: Investigar cómo las prácticas culinarias funcionan como signos que representan la identidad individual y

colectiva, analizando cómo las recetas, ingredientes y rituales alimentarios contribuyen a la construcción de narrativas familiares y comunitarias. Considerar el papel de la memoria y de los relatos compartidos en la interpretación semiótica de la cocina.

- Crear un eBook que capture la esencia de la cocina como un sistema semiótico, integrando recetas, relatos y recuerdos que reflejen la memoria colectiva y las identidades culturales de la comunidad.

MARCO TEÓRICO

En este primer apartado presentaremos los enfoques previos que han abordado la alimentación como fenómeno cultural, desde la antropología, la sociología y los estudios semióticos, señalando las líneas teóricas más relevantes y su vínculo con lo cotidiano. También daremos paso al desarrollo del marco teórico central, donde profundizaremos en los conceptos claves: prácticas sociales, discurso, memoria, afectividad articulados con la semiótica de la alimentación. Por último, desde una perspectiva semiótica abordaremos cómo las prácticas culinarias operan como sistemas de signos que articulan identidades, memorias, tradiciones y jerarquías.

1- Alimentación y cultura: recorrido de antecedentes teóricos y prácticos

Existe una vasta bibliografía que tiene como objetivo analizar cómo la relación entre la cocina, los modos de cocinar, los alimentos seleccionados están intrínsecamente relacionados con los procesos históricos, culturales, sociales, económicos e ideológicos. Son temas tratados desde diversas miradas y estudios socio-antropológicos que fueron delimitando y conceptualizando las dimensiones de la alimentación como objeto de investigación en las ciencias sociales/culturales.

Para este apartado mencionaré una selección de autores/as que se han referido al tema. Éste no busca ser exhaustivo, ya que pretender tal objetivo, llevaría a exceder los límites de este trabajo.

Podemos ubicar como uno de los trabajos sociológicos fundantes en el tema a Norbert Elias (1939), que en su primer volumen *La Historia de las costumbres* estudió las prácticas cotidianas de los seres humanos en el proceso de alejamiento progresivo de la naturaleza a partir de la gestión de sus necesidades corporales y de la regulación de las emociones. En

ellas, las prácticas de la alimentación serían centrales, transformándose en pautas y reglas específicas sobre el “estar en la mesa”.

Otro de los trabajos pioneros en la materia fue la obra realizada por Lévi-Strauss (1968) *Mitologías I: lo crudo y lo cocido*; ya que relaciona al comer con un sistema cultural formado por las relaciones entre lo crudo, lo cocido. Pedro Gómez García (1993) al referirse sobre Levi-Strauss menciona:

“Pues tanto la lengua como el cocinado son actividades humanas inherentes a toda sociedad. La transferencia consiste en formular la hipótesis de que, tras los diversos modos de cocinar, hay un sistema dentro del cual se postula un «campo semántico triangular» cuyos vértices serían: lo crudo, lo cocido, lo podrido. Representan los tres estados básicos en que puede consumirse un alimento” (GOMEZ GARCIA. 1993: 8)

Y más adelante agrega:

“...pero todavía no dicen nada de la cocina concreta de ninguna sociedad. Eso habrá que resolverlo mediante una labor etnográfica, puesto que el contenido concreto implicado bajo cada una de tales categorías varía de una sociedad a otra. Está en juego una doble oposición: entre elaborado y no elaborado; entre cultura y naturaleza. El alimento crudo es «no elaborado», mientras que el cocinado y el podrido son «elaborados». Y por su parte, el alimento cocinado se debe a una transformación «cultural» de lo crudo, mientras que el alimento podrido se debe a una transformación «natural».” (Ibídem)

Este mismo autor menciona que Lévi Strauss sitúa en lo natural, la digestión y en lo cultural a las recetas gastronómicas y los modales en la mesa (Lévi-Strauss 1968: 408-409). La digestión es una elaboración natural de alimentos culturalmente tratados. Las recetas implican una elaboración cultural de sustancias naturales. Y los modales en la mesa semejan una elaboración de segundo grado que determina la manera de consumir.

Por su parte, Marvin Harris (1985) tomando a la alimentación como un sistema cultural, se centra en los procesos de diferenciación entre los alimentos los cuales se modifican en cada pueblo y cultura alimentaria. Considera los “alimentos buenos para comer” a aquellos que mantienen una relación de costo-beneficio más favorable para determinada cultura. Desde esta perspectiva, se presenta a la alimentación como un proceso eco socio-cultural. (Boragnio; 2019)

Claude Fischler (1995, 2010) se centró en el estudio de las normas de alimentación contemporáneas. Marca la desestructuración de ese «estar en la mesa», analizando las modificaciones de los lenguajes culinarios y la individualización de las normas que se dieron en las sociedades desarrolladas.

En nuestro país, se viene analizando la alimentación desde perspectivas socioantropológicas. Patricia Aguirre, realizó investigaciones que permiten comprender la alimentación y las estrategias de consumo diferenciadas por ingreso y cómo, desde allí, se conforma parte de la identidad (2009, 2005, 1997).

Asimismo, Boragnio (2019) menciona los trabajos de Matías Bruera (2010, 2006), desde la perspectiva de los estudios culturales, donde analiza el surgimiento del mundo gourmet en Argentina como contrapartida a la pobreza y al hambre. También desde Argentina, esta misma autora destaca la investigación llevada adelante por Patricia Aguirre, Diego Díaz Córdova y Gabriela Polischer (2015) en la que se detallan cuáles son los alimentos, los productos y los platos que se cocinan y se comen en Argentina actual.

Podemos mencionar la tesis de María Flor Natalia Cantor (2018) como parte de la maestría en Estudios Culturales, titulada: *“Estudios Culturales e identidades culinarias: Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe”*. La autora indaga en la cocina actual de los habitantes de la ciudad de Rosario, provincia de Santa Fe reconstruyendo sus prácticas presentes y pasadas, teniendo en cuenta los procesos de mediatización que subyacen en ellas, desde una mirada cultural haciendo hincapié en cómo la cocina construye identidades.

Como producciones prácticas locales y que configuran de alguna manera, la columna vertebral de los escritos del e-book, podemos mencionar al libro de Doña Petrona (1933). El libro incluye secretos culinarios, consejos para la mujer moderna como organización del hogar y tareas de mantenimiento, y una sección para la mujer que trabaja y cuida de su hogar. En torno a esta producción, existe una cantidad de trabajos de investigación sociológicos, culturales que lo analizan desde distintas aristas (PITE: 2013, CALDO: 2005, 2006, 2017, 2024; MATALLA: 2014, BLACHA Y BARREYRO: 2022)

En formato papel podemos mencionar el libro “La cocinera argentina. Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría”, escrito por la arquitecta Marcela Fugardo y la historiadora social e investigadora del CONICET Paula Caldo (2020).

2- La cocina como espacio simbólico: discursos, prácticas y sentidos en torno a la alimentación

La alimentación, lejos de reducirse a una función biológica, constituye un hecho cultural y comunicacional de relevancia central. Desde la perspectiva de los estudios culturales (De Certeau, 1986; 1999), cocinar, alimentarse y compartir se presentan como prácticas cotidianas cargadas de sentido, donde se entrelazan tradiciones familiares, estructuras simbólicas y relaciones de poder. En este marco, la cocina puede ser comprendida como un espacio de producción de significados, de memoria y de pertenencia.

Oscar Traversa (2011a) señala que lo que una cultura dice sobre la alimentación permite establecer los límites entre lo comestible y lo no comestible, delimita formas de representatividad, y contribuye al aprendizaje social de pautas culturales propias y ajenas. Es decir, los discursos sobre la comida configuran colectivos de identificación y otorgan sentido a prácticas tan necesarias como inevitables.

Desde una lectura semiótica, las formas de transmisión del saber culinario varían según los contextos culturales. En las llamadas sociedades frías, la transmisión del saber alimentario es predominantemente oral; mientras que en las sociedades calientes, el saber se inscribe en formas escritas, radiales o televisivas (Lévi-Strauss, citado en De Lazzari; 2011b). Esta diferencia impacta en el modo en que los saberes se preservan, circulan y resignifican.

La oralidad —como mecanismo central en la transmisión del saber culinario en el núcleo familiar— permite el acercamiento a la cocina a través de la experiencia corporal: manipular, oler, probar. El paso de la oralidad a la escritura, según Bajtín (citado por Traversa; 2011), implica una pérdida de la voz: la mercancía —en este caso, el alimento— pierde su entonación, su melodía, su contacto directo con los sentidos (Traversa, 2011a:9)

La vista y el oído son considerados sentidos altos para este autor. La experiencia gustativa no sería intrínsecamente estética, ya que el gusto no es considerado un sentido alto. Para apreciar alimentos y bebidas se los introduce en el cuerpo, y se produce contaminación física. Esta transición transforma también el modo de relación con los alimentos: de lo indicial animado por la contigüidad, se pasa a lo icónico y simbólico. Traversa habla de la dificultad de la lengua para traducir experiencias gustativas.

En este sentido, la receta se constituye como un género discursivo que estructura el conocimiento culinario desde una lógica normativa y pedagógica. De Lazzari (2011b) destaca que la receta es un acto de enunciación, donde el enunciador asume una posición de saber frente a un enunciatario que debe ser instruido. Sin embargo, esta relación puede variar: en las revistas de cocina gourmet, por ejemplo, Ferreyra J. (2011a) observa un cambio en el destinatario, que ya no es la mujer ama de casa, sino un sujeto masculino ilustrado, lo cual implica una ruptura discursiva y una resignificación del gusto como una aventura estética y lúdica.

Para Oscar Traversa, en “El asado escrito: lo dicho y el decir en torno de una práctica culinaria” el caso del asado ofrece un contrapunto singular. Se trata de una práctica que, al resistirse a la codificación normativa propia de la receta, constituye un discurso pre-culinario. Aquí se establece una simetría entre el emisor y el receptor, una identidad de hábitos, recursos y destrezas que hacen del asado una práctica confirmatoria de un consenso social. El asado escrito, en tanto, representa el “*grado cero* del discurso sobre las prácticas culinarias” (Traversa, 2011b: 36); no persuade, no informa, no enseña, sino que celebra una identidad compartida. La escena del asado, con su escenografía, sus rituales y su carácter performativo, inscribe el tránsito entre naturaleza y cultura ante los ojos de los comensales.

La alimentación también opera como un sistema de memoria. De Certeau (1995a) plantea que la memoria, en tanto praxis, se inscribe en las prácticas sociales y produce significados. La comida, en tanto evocación sensorial, recupera tradiciones familiares, recuerda a los ausentes, y articula el pasado con el presente. Las recetas, como “joyas familiares sin valor” (de Certeau 1995a:223) representan una forma de transmisión afectiva y simbólica que sobrevive al paso del tiempo.

En este marco, la comensalidad aparece como una forma privilegiada de socialización. Sentarse a la mesa y compartir la comida implica una práctica económica, cultural y afectiva. En contraste con la creciente individualización de las comidas contemporáneas, el acto de comer juntos representa un hecho social por excelencia.

Finalmente, la alimentación es también un dispositivo de poder y consumo. Según Koldobsky (2011), en su vida mediática, la alimentación se tematiza en diversos discursos —didácticos, publicitarios, científicos— y adquiere nuevas formas de significación,

especialmente en las críticas gastronómicas, donde se prioriza lo estético por sobre lo nutricional. La experiencia del gusto, relegada como sentido “no noble”, se convierte sin embargo en objeto de distinción, placer y sofisticación.

Como plantea Aguirre (2010), “la alimentación es producto y produce relaciones sociales” (Aguirre; 2010:1), constituyendo un espacio de construcción identitaria y de reproducción simbólica. A través de la cocina y sus discursos, se manifiestan las formas de vida, las memorias, los afectos y las desigualdades que nos constituyen.

3- Dimensión semiótica

Desde el enfoque semiótico, la cocina es comprendida como un sistema de signos que estructura una forma de comunicación social. Cada receta, cada ingrediente, cada gesto repetido en la preparación de un plato opera como signo cargado de significado. Las prácticas culinarias, por tanto, no solo alimentan el cuerpo, sino que articulan identidades, jerarquías, géneros, afectos, tradiciones y modernidades.

El análisis semiótico se dirige a explorar las relaciones entre los signos alimentarios (textuales, visuales, materiales) y sus sentidos en contextos específicos. La interpretación de una receta se convierte en una vía de acceso a las estructuras profundas de la memoria y la cultura.

Como señala Fischler (1995), la comida tiene un papel fundamental en la construcción de la identidad, al punto que se come “lo que se es”. En este sentido, recuperar el discurso de la alimentación implica un conjunto de reenvíos entre las sensaciones interiores y el mundo exterior.

“ La referencia al discurso de la alimentación se reconoce en textos de muy diversa índole: científicos, artísticos, políticos, publicitarios y se constituye, entonces, como un conjunto de reenvíos metonímicos entre las sensaciones interiores y el mundo exterior.” (Fischer; 1995:11)

Tal como lo plantea Montanari (2010): se trata de un territorio simbólico en el que lo biológico, lo histórico, lo afectivo y lo político se entrelazan.

METODOLOGÍA

Este trabajo se enmarca en un enfoque cualitativo, con fuerte anclaje en la etnografía, la autoetnografía y la semiótica, dentro del campo de los estudios culturales. Se articula desde una perspectiva interdisciplinaria en la que convergen la antropología, la sociología, la comunicación y la experiencia personal como insumos legítimos para la producción de conocimiento.

- Enfoque cualitativo y cultural

Desde los estudios culturales, entendidos como un campo que problematiza los procesos sociales y simbólicos de construcción de sentido, se asume que las prácticas alimentarias —en especial las vinculadas a la transmisión de recetas, relatos y rituales— no son neutras ni universales, sino que están cargadas de significados históricos, afectivos y políticos. Como afirman Grossberg et al. (2009), los estudios culturales¹ exploran las posibilidades históricas de transformación de las realidades vividas por las personas, entendiendo la cultura como comunicación y disputa de sentido.

Esta perspectiva también habilita una aproximación autoetnográfica, en tanto se recupera la propia biografía del investigador como insumo metodológico para el análisis, articulando experiencias personales con interpretaciones culturales y sociales. La autoetnografía se define como una “estrategia de investigación que combina el análisis e interpretación cultural con recursos narrativos” (Guerrero, 2014: 238), permitiendo que lo personal se convierta en herramienta para comprender lo colectivo.

¹ Se denominan *estudios culturales* a una serie de producciones teóricas, objetos y metodologías que se deslizan entre diferentes disciplinas como la sociología, la historia, los estudios literarios, la antropología y que entienden a la cultura como un proceso total a través del cual los sentidos y definiciones se construyen socialmente y se transforman históricamente como una forma de comunicación social. “Los Estudios Culturales exploran las posibilidades históricas de transformación de las realidades vividas por las personas y las relaciones de poder en las que se construyen dichas realidades, en cuanto reafirma la contribución vital del trabajo intelectual a la imaginación y realización de tales posibilidades” (Grossberg, 2009:17).

En este marco, se trabajó con datos recolectados de forma espontánea y acumulada a lo largo del tiempo: publicaciones en redes sociales (Facebook), recetas transmitidas oralmente o manuscritas en cuadernos, recortes de revistas antiguas, fotografías familiares, recuerdos de la infancia y textos emblemáticos como el libro de Doña Petrona, que en un tiempo fue el de mi mamá (forrado con un retazo de cretona) y, ante su ausencia, una edición de 1955, que adquirí por Mercado Libre, en perfecto estado, cuando comencé el presente trabajo. Las horas compartidas en las cocinas familiares, principalmente en los pueblos de Chañar Ladeado y Villada entre 1955 y 1965, funcionaron como espacios privilegiados de observación y transmisión cultural, donde se gestaron vínculos, sentidos y prácticas que hoy se sistematizan.

Siguiendo la propuesta de Catalina Wainerman y Ruth Sautu (1997), se adopta una metodología cualitativa porque se busca investigar “la construcción social de significados, las perspectivas de los actores sociales y los condicionantes de la vida cotidiana” (Wainerman, Sautu, 1997: 236).

A su vez, el trabajo etnográfico se define como una “descripción densa” (Geertz, 1973), es decir, una interpretación situada de los gestos, prácticas y relatos que otorgan sentido a la experiencia culinaria.

- Técnicas de recolección y análisis de datos:

La recopilación de datos incluyó:

- Revisión de publicaciones personales en redes sociales (especialmente Facebook), que combinan recetas, comentarios, fotografías y relatos.
- Archivo familiar propio y ajeno: cuadernos, libros, recortes, fotografías, objetos de cocina.
- Registro espontáneo de vivencias, realizado muchas veces desde el celular como respuesta a pedidos o recuerdos culinarios.
- Análisis semiótico-discursivo de los materiales, atendiendo tanto a su dimensión textual como visual y performativa.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA PIEZA COMUNICACIONAL (E-BOOK)

Etapas

Preproducción:

El punto de partida de este trabajo fue un fotolibro realizado anteriormente, a partir de publicaciones en Facebook que incluían recetas, relatos y fotografías familiares.

La realización del eBook se sostuvo en un corpus previamente acumulado, compuesto por publicaciones, fotografías, recetas y relatos personales. Las recetas fueron redactadas de forma original, en su mayoría acompañadas por imágenes propias de los platos. Los relatos fueron escritos desde la memoria, reconstruyendo escenas cotidianas de la cocina, por lo que se inscriben en el campo de la no ficción. Solo se incluyeron aquellas historias directamente vinculadas con la comida, siguiendo el eje temático del proyecto.

Antes de publicar, revisamos cuidadosamente las recetas: ingredientes, proporciones y procedimientos. Las contrastamos con fuentes clásicas de la cocina argentina como el Libro de Doña Petrona, los libritos de Royal y Maizena, y diversos folletos gastronómicos. Seleccionamos tanto recetas con alto impacto en redes (las que más “likes” obtuvieron), como aquellas de fuerte carga afectiva e identitaria dentro del universo familiar: pastas caseras, puchero, bagna cauda, entre otras. Incluimos también diversas mermeladas (de cítricos, berries, frutas de carozo y de pepa) y una selección de tortas y masitas prácticas y económicas.

Producción:

Decidimos desarrollar un eBook que permitiera profundizar y expandir ese material, bajo una lógica más estructurada y con una propuesta comunicativa semiótica. Para ello, trabajamos junto a la Lic. Gabriela Ahumada, quien tuvo la iniciativa original y estuvo a cargo del rediseño integral del libro digital.

A lo largo del proceso, documentamos las preparaciones con fotografías de los platos en su preparación y terminados. Estas imágenes se complementan con fotos familiares y capturas de ferias francas y mercados tomadas en distintas ciudades, fortaleciendo así el vínculo entre el relato culinario y el contexto social y cultura a fundamentar teóricamente en esta producción, trabajamos con bibliografía centrada en la relación entre comunicación y cocina, destacándose los aportes de Oscar Traversa.

Todo el material —textual y visual— fue sistematizado y archivado por fecha, facilitando su selección y organización. La narrativa gira en torno a mi trayectoria familiar en los pueblos del sur de Santa Fe (Chañar Ladeado, Cañada del Ucle, Villada, Venado Tuerto, Rosario) lo que configura un marco territorial y afectivo desde el cual se resignifican las recetas.

Contamos con recursos materiales y simbólicos suficientes para la producción: archivos personales y familiares, recortes de revistas, cuadernos manuscritos, bibliografía gastronómica y publicaciones locales, como los libros conmemorativos de los 100 años de Chañar Ladeado y Villada, que aportan un valioso contexto histórico y cultural. La posibilidad de revisar este archivo y reflexionar sobre él mediante herramientas como la descripción densa, permite vincular lo culinario con prácticas de interpretación cultural profunda, convirtiendo al eBook no solo en un recetario, sino en un documento vivo de memoria colectiva.

Decisiones de diseño:

Diseñamos el eBook en la plataforma Canva, eligiendo una paleta de colores asociada a la gastronomía —verdes, naranjas, marrones y dorados— e inspirándonos en las revistas del hogar de las décadas de 1950 y 1960. En cuanto a la tipografía hemos decidido utilizar dos fuentes principales. La primera, *Cooper Hewitt* que se emplea en las recetas. La segunda, *Courgette* para resaltar aspectos emocionales, vivencias y consejos relacionados con las mismas.

El libro fue estructurado en dos grandes apartados: Dulce y Salado, siguiendo la distinción clásica que menciona Osvaldo Gross (“sucre et salé”), e incorporamos en el medio las recetas de panqueques y scones, que pueden funcionar en ambas categorías.

Postproducción:

Este proceso implica la evaluación, selección, corrección y edición de la producción gráfica que se hizo en la etapa anterior.

Factibilidad de la realización técnica y material

La decisión de producir un eBook se basó en su viabilidad técnica y su potencial de distribución. Frente a los elevados costos de impresión, el formato digital ofrece una solución accesible y amplia, permitiendo compartir los contenidos con más personas y adaptarlos a distintas plataformas. Esta elección responde también a una lógica comunicativa contemporánea, donde las redes sociales —especialmente Facebook— actúan como espacios de circulación y archivo de memorias afectivas e identitarias.

REFLEXIONES FINALES

A lo largo de este trabajo se ha buscado dar cuenta de cómo las prácticas alimentarias constituyen un terreno privilegiado para el análisis cultural, en tanto condensan sentidos múltiples sobre el cuerpo, la identidad, la memoria y la vida cotidiana. Lejos de ser un mero acto biológico o funcional, comer es un hecho profundamente simbólico que está cargado de afectos, normas sociales, jerarquías y disputas por el significado.

El análisis de las prácticas alimentarias desde una perspectiva cultural y semiótica permite comprender que comer no es solo nutrirse, sino participar de un entramado de significados que atraviesa la memoria, la identidad, el género, la clase y la afectividad. La cocina, en tanto espacio simbólico, es territorio de transmisión, negociación y transformación. A través de los discursos que rodean a los alimentos —las recetas, los relatos, las escenas de comensalidad, las estéticas del gusto— se inscriben relaciones de poder, saberes corporizados y modos de habitar el mundo. Reconocer estas dimensiones invita a desnaturalizar lo cotidiano y a valorar las formas en que la cultura se cuece, literalmente, a fuego lento en la vida diaria.

En esa misma línea, la relación entre comida e inmigración ofrece una entrada potente para reflexionar sobre la construcción identitaria y el intercambio cultural. Las personas migrantes trasladan consigo saberes culinarios, ingredientes, técnicas y recetas que no solo permiten mantener vivas sus tradiciones, sino que también nutren —en sentido literal y simbólico— los repertorios gastronómicos de las sociedades de acogida. Las cocinas migrantes son, muchas veces, espacios de resistencia y de creatividad, donde se resignifican sabores y se hibridan culturas. Al mismo tiempo, la comida facilita procesos de integración, al tender puentes entre grupos diversos y propiciar el reconocimiento mutuo.

Tal como señala Patricia Aguirre, “ofrecer alimento es una forma ritual de significar que sobreviene una circunstancia cargada de significación. La naturaleza de lo consumido, el valor simbólico de los alimentos que se combinaron en la comida y la ocasión en la que esa comida se consume, potencian la representación individual y colectiva; la comida se transforma en un espacio significante de comunicación” (Aguirre, 2005: 73).

En definitiva, pensar la alimentación desde una perspectiva cultural permite visibilizar cómo se articulan lo sensible, lo político y lo simbólico en los gestos más cotidianos. Cocinar, comer, compartir la mesa, elegir ingredientes, relatar una receta, recordar un plato, son acciones que configuran modos de ser y de estar en el mundo. Por eso, indagar en estos lenguajes alimentarios no es sólo estudiar lo que comemos, sino también —y sobre todo— comprender cómo nos vinculamos, cómo habitamos el cuerpo y cómo tejemos nuestras memorias y pertenencias a través de los sabores.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, P. (2011). Cocina, comida y comensales. La alimentación del primero al segundo centenario. En S. Torrado (Comp.), Población y bienestar. Una historia social del siglo XX. Tomo 2. pp 468-503. Buenos Aires: EDHASA.

Arcangeli, S. Y. (1988). Villada. 1888-1988. Un siglo de vida... Hacia un futuro mejor. Firmat y Berabevú: Casaccia Impresores y Montot Hermanos.

Bajo, C. (2008). Elogio de la cocina. Recetas con historia. Buenos Aires: Editorial Sudamericana.

Boragnio, A. (2019). Los estudios sociales del comer: cultura, gusto y consumo. En Debates y perspectivas de un mundo en cambio (Eje 6: La dimensión cultural del consumo: entre gustos, significaciones y sentidos). Universidad de Buenos Aires, Instituto de Investigaciones Gino Germani (IIGG) – Centro de Investigaciones y Estudios Sociológicos (CIES).

Caldiz, A. (2011). Cocinando por televisión. De Utilísima al bricolage. En O. Traversa (Coord.), Revista DeSignis, (18). Buenos Aires: La Crujía.

Cantor, M. F. (2018). Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la ciudad de Rosario [Tesina de grado, Universidad Nacional de Rosario].

Cotta, B. (1999). Manual de cocina argentina. Buenos Aires: AGEA. (Colección de fascículos).

De Beauvoir, S. (1999). El segundo sexo (Obra original publicada en 1949). Buenos Aires: Editorial Sudamericana.

De Certeau, M. (1986). La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer. México: Universidad Iberoamericana.

De Certeau, M. (1995a). La operación historiográfica. En La escritura de la historia. México: Universidad Iberoamericana.

De Certeau, M. (1999). Prácticas discursivas. En M. de Certeau, L. Giard & P. Mayol, La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar. México: Universidad Iberoamericana.

De Certeau, M., Giard, L. & Mayol, P. (1999). La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar. México: Universidad Iberoamericana.

De Lazzari, M. (2011a). El discurso alimentario en las revistas argentinas 1915-1940. En O. Traversa (Coord.), Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias. Buenos Aires: La Crujía.

De Lazzari, M. (2011b). La receta como acto de enunciación. En O. Traversa (Coord.), con G. Aprea & M. De Lazzari, Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias. Buenos Aires: La Crujía.

Elías, N. (1993). El proceso de civilización. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

Ferreya, J. (2011a). El sabor gourmet y sus públicos: Una mirada desde el discurso. En O. Traversa (Coord.), con G. Aprea & M. De Lazzari, Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias. Buenos Aires: La Crujía.

Ferreya, J. (2011b). Emociones culinarias. Las revistas de Cocina Gourmet en Argentina (1980–2015). En O. Traversa (Coord.), Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias. Buenos Aires: La Crujía.

Fischer, C. (1995). El (h)omnívoro. Barcelona: Anagrama.

Fugardo, M., y Caldo, P. (2020). La cocinera argentina: Un recetario del siglo XIX de enigmática autoría. Buenos Aires: Ampersand.

Galindo, J. L. (s.f.). Apuntes sobre autoetnografía y sistematizados de experiencias. Para una comunicología integrativa. En G. Barrera & F. Maniglio (Eds.), *Los territorios discursivos de América Latina* (pp. 129-143). Universidad del Claustro de Sor Juana.

Gandulfo, P. C. de (1955). El libro de Doña Petrona. Recetas de arte culinario. Buenos Aires: Cía. Gral. Fabril Financiera S.A.

Geertz, C. (1989). Descripción densa: Hacia una teoría interpretativa de las culturas. Barcelona: Gedisa.

Grossberg, L. (2009). El corazón de los estudios culturales: contextualidad, construccionismo y complejidad. *Tabula Rasa*, (10), 11-40.

<https://revistas.universidadmayor.edu.co/index.php/tabularasa/article/view/1474/2013>

Traversa, O. (2011b). El asado escrito: Lo dicho y el decir en torno de una práctica culinaria. En O. Traversa (Coord.), Revista DeSignis, (18). Buenos Aires: Federación Latinoamericana de Semiótica.

Recetarios

Maizena. (1957). Recetario Maizena. Buenos Aires: Fabril.

Royal. (1955). Recetario internacional. Buenos Aires: Fleischmann Argentina Incorporated.

Zammito, J. (1984). Industria casera. Mercedes, Pcia. de Buenos Aires.

