

División de Ciencias Sociales y Humanidades

**DESEO Y ALIMENTACIÓN: UNA EXPLORACIÓN ANTROPOLÓGICA CON  
UNIVERSITARIOS EN SANTA FE, CIUDAD DE MÉXICO**

**Idónea Comunicación de Resultados**

para obtener el grado de

**Maestra en Ciencias Sociales y Humanidades**

**Presenta:**

Montserrat Pérez Castro Pérez

**Directora:**

Dra. María Fernanda Vázquez Vela

**Asesora:**

Dra. Zenia Yébenes Escardó

**Sinodales:**

Dra. María Fernanda Vázquez Vela

Dra. Zenia Yébenes Escardó

Dr. Rodrigo Parrini Roses

Ciudad de México, 2 de junio 2020

## AGRADECIMIENTOS

Gracias a todxs los alumnxs por el tiempo, espacio y afectos que me brindaron para generar el trabajo de esta investigación.

Gracias Fernanda por confiar en mis ideas, por darme la libertad y la seguridad para desarrollar el proyecto. Agradezco enormemente el apoyo afectivo en todo el proceso. Gracias Zenia por tu mirada incisiva, por tu retroalimentación y por tu claridad ante cosas que parecen abrumadoras. Gracias Rodrigo, por tu apertura con este proyecto, y el tiempo dedicado para retroalimentarlo.

Gracias a lxs profesorxs de la División de Ciencias Sociales y Humanidades de la UAM-C que acompañaron el proceso. Gracias Alejandro por el acompañamiento y la motivación. Gracias Nuria por todo el conocimiento compartido y abrir las posibilidades de este trabajo y futuras investigaciones.

Gracias a todxs los investigadorxs del Instituto Meertens y el departamento de Antropología de la Universidad de Ámsterdam por su tiempo, espacio y retroalimentación. Gracias Rebeca por tu hospitalidad, interés y cuidado; gracias por ayudarme a identificar los alcances de la investigación.

Gracias a mis amigxs en este proceso, por toda las angustias, risas y chismes que me permitieron asentar el querer del devenir universitario en esta etapa de vida. Dragan, Mireya, Cristóbal, Akim y Camilo: la investigación no hubiera sido posible sin su apoyo afectivo-intelectual.

Gracias infinitas a mi familia por apoyarme e intensificar el querer.

Gracias Javier por ser mi infraestructura de cuidado durante toda la producción de este trabajo. Gracias por compartir la exploración del deseo, ya sea en una orquídea o una comida.

Agradezco el apoyo económico del CONACYT para cursar la maestría y la beca mixta para realizar la estancia de investigación en el Instituto Meertens, en Países Bajos. Asimismo, agradezco a la UAM por la beca extraordinaria que permitió el desarrollo del proyecto en momentos complicados. Gracias a la División de Ciencias Sociales y Humanidades de la UAM-C por el apoyo económico para asistir a congresos y poder realizar la estancia en Meertens.

## CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS .....	ii
CONTENIDO .....	iii

CAPÍTULO	Página
1. DESEO, COMER Y DEVENIR UNIVERSITARIO .....	1
La alimentación y el deseo como problema.....	1
La alimentación y devenir universitario .....	6
Universitarios y la salud pública .....	6
Estudios sociales de la alimentación universitaria .....	9
Sobre las ontologías del comer .....	13
Comer como consumo .....	14
Comer como multiplicidad .....	17
Flujos de deseo .....	21
Afectos.....	23
Infraestructuras .....	25
Devenir .....	27
Deseo y comer .....	29
Una metodología deseante .....	30
Estudio de caso .....	31
Comparación.....	33
Observación participante .....	35
Entrevistas .....	38
Etnografía .....	39
Recorrido de tesis .....	41
2. HAMBRES Y COMENSALIDAD EN SANTA FE .....	43
Infraestructuras urbanas y los flujos de deseo.....	47
Flujos de deseo en el hambre y la comensalidad .....	50
Sintonización y desfase del hambre en la UIA.....	50

Sintonización y desfase del hambre en la UAM-C.....	53
Comensalidad (y el alcohol) en la UIA .....	57
Comensalidad (y el alcohol) en la UAM-C.....	60
Sintonización y desfase con Santa Fe.....	63
Historias del polo educativo del poniente .....	65
Estabilidad en la Ibero .....	66
Inestabilidad en la UAM-C.....	71
Reflexiones urbanas .....	76
3. AFECTOS EN LOS COMEDORES .....	81
Sistema alimentario institucional y deseo .....	83
La hora de la comida .....	86
Fila.....	88
Barra .....	91
Pago .....	95
Sentarse.....	96
Comer .....	98
Desechar .....	100
Afecciones e ideas en los comedores .....	102
Necesidad.....	102
Costo.....	105
Disgusto.....	109
Cuidado.....	110
Aburrición.....	113
Reflexiones de comedores.....	114
4. ALIMENTANDO LA COMIDA MÓVIL .....	120
Deseo en experimentos ontológicos.....	123
Comida doméstica.....	126
Hambres, prácticas e infraestructuras domésticas en la UIA .....	126
Hambres e infraestructuras domesticas en la UAM-C .....	131
Comida a domicilio .....	135
Hambres e infraestructuras a domicilio en la UAM-C .....	135

Hambres e infraestructuras a domicilio en la UIA .....	139
Comida ambulante.....	142
Hambres e infraestructuras de comida ambulante en la UAM-C.....	143
Hambres e infraestructuras ambulantes en la UIA .....	148
Reflexiones de lonch, <i>apps</i> y ambulante .....	150
INTERLUDIO: ANTOJOS .....	156
5. POSIBILIDADES DEL DESEO .....	161
<i>Problemas con la alimentación universitaria</i> .....	162
Flujos (capitalismo) y responsabilidades .....	171
REFERENCIAS CITADAS .....	178
ANEXO .....	191

But what if we derived our social theory from scenes of ambivalence, which is to say, the scenes of attachment that are intimate, defined by desire, and overwhelming?

Lauren Berlant (2016:36)

## CAPÍTULO I

### DESEO, COMER Y DEVENIR UNIVERSITARIO

Este trabajo es una exploración antropológica sobre las relaciones del deseo en la alimentación. Comemos para vivir, pero también comemos porque *queremos*. En esta investigación, el deseo no se reduce al placer, tampoco es un gran evento o la organización de una acción colectiva. Estudiar el comer (o no comer) nos acerca al deseo desde el ritmo de lo ordinario. Los apegos, los afectos, las intensidades, las ambivalencias y yuxtaposiciones de querer, y no querer, en el presente. La tesis es una etnografía comparativa con un grupo de alumnos de una universidad pública y una universidad privada en la Ciudad de México. Mapeo las relaciones del deseo en la experiencia de comer y asistir a la universidad. La antropología sucede como una práctica teórica que entreteje formas de entender el deseo, el comer y lo social.

#### **La alimentación y el deseo como problema**

¿Por qué hablar del deseo? ¿Por qué trabajar con universitarios? ¿Por qué enfatizar las texturas de lo ordinario, donde parece que no hay un suceso relevante? En los últimos años, la alimentación se ha consolidado como un *problema* que atender. Se habla de una “crisis” en el sistema alimentario caracterizada, principalmente, por el impacto ecológico de la industria y el aumento en los índices de peso y masa corporal, enfermedades no transmisibles y la malnutrición (e.g. FAO, IFAD, UNICEF, WFP y WHO 2019). Dentro de este panorama, las prácticas alimentarias se han vuelto *relevantes* para la investigación académica. Investigaciones de distintas disciplinas tratan de entender ¿por qué la gente come una u otra cosa y qué efecto tiene en su cuerpo? Palabras como “globalización”, “modernidad”, “neoliberal”, comienzan a emerger para explicar diversos

procesos económicos, políticos, tecnológicos y socioculturales que parecen corresponder con cambios en la alimentación y en el cuerpo (e.g. Nestlé 2002; Otero 2018). Poco a poco se ha solidificado un paradigma sobre el vínculo entre comer y la salud.

El *problema* del comer-salud es que puede conducir a un fuerte reduccionismo sobre las experiencias alimentarias y marcar a ciertos grupos sociales como personas más o menos vulnerables a los *problemas alimentarios*. La alimentación de los universitarios ha sido analizada casi exclusivamente por preocupaciones de salud o inseguridad alimentaria. Los universitarios se consideran un grupo *relevante* porque es una etapa de vida en la que toman mayor “control” e “independencia” o “autonomía” sobre las decisiones alimentarias, pero tienen una “elevada prevalencia de hábitos alimentarios no saludables” (Schnettler et.al 2013:2222). Se ha consolidado una narrativa sobre los universitarios como una población vulnerable a la “mala alimentación” y “factores de riesgo” (Lara et.al 2015:105). En los estudios alimentarios concentrados en la salud, la voz del investigador suele contener una autoridad sobre el “comer bien” y los factores que dependen de ello, pero poco conocemos sobre la vida ordinaria de los alumnos y el papel que tiene la comida en su devenir universitario.

Han surgido muchas críticas alrededor de la tendencia analítica del comer-salud, pero se han concentrado en las dimensiones políticas y la multiplicidad de saberes, cuerpos y tecnologías alrededor de la obesidad (e.g. Greenhalgh 2015; Guthman 2011; Yates-Doerr 2015). Concentrar las críticas sobre las nociones biomédicas de la salud, a su vez, dificultan vislumbrar otro tipo de devenires que no necesariamente están asociados con la salud, el bienestar o ese tipo de categorías. Una narrativa muy común sobre la alimentación contemporánea es que ahora las personas viven en constante preocupación por qué comer, o se encuentran divididas entre la sensación de libertad de consumo y hedonismo, y el miedo al riesgo y la autodisciplina de la salud (e.g. Bertrán 2016;

Conteras 2005; Guthman y DuPuis 2006). El énfasis en grandes narrativas como “la globalización”, puede dificultar el acercamiento a los afectos de “un presente pesado que se tambalea” (Stewart 2007:1). Dar mayor atención a lo ordinario no es la negación de dichas fuerzas, por el contrario, se trata de explorar las fisuras y los apegos que las sostienen o las derraman. A veces comer no contiene preocupaciones, o si las tiene no mantienen la misma intensidad ni emergen en todo momento. Comer es riesgo, es salud, pero también es muchas cosas más.

Este trabajo no parte de la negación de un *problema*. Sería irresponsable decir que las relaciones socioecológicas globales entre el sistema alimentario y las transformaciones sociometabólicas en los cuerpos humanos no existen. Por el contrario, creo que existen muchas interconexiones que desbordan la preocupación por “la salud”, o el vínculo entre el comer o no comer y los cuerpos de las personas (c.f. Guthman 2012). Sugiero problematizar la alimentación y la relevancia de su estudio desde otro lugar. La relevancia no es algo dado ni inherente, se configura en una especificidad situada, es “un evento” (Savransky 2016:9). ¿Qué valor tiene hablar sobre la alimentación y de acuerdo con quién? El reto, apunta Savransky (2016:9) desde las ciencias sociales, es no exigirle a lo que lo que queremos entender que “cumpla” con una idea de relevancia predispuesta, sino aprender a reconciliarse con lo que emerja en la investigación. No es dejar de preguntar: “involucra especular sobre la posibilidad de nuevos modos de hacer preguntas” (Savransky 2016:9).<sup>1</sup> En este sentido, no parto de una preocupación por el comer-salud de los alumnos ni por una crítica sobre dicha perspectiva -a menos de que se vuelva relevante en el trabajo etnográfico-. Tampoco quiero decir que “es bueno” y que “es malo” de su alimentación. El problema de investigación es cómo explorar el comer con una sensibilidad ética-política basada en la multiplicidad de formas de habitar y relacionarnos con el mundo.

---

<sup>1</sup> Traducción propia. Todas las referencias que originalmente están en inglés han sido traducidas por la autora.

Harbers y colegas (2002:207) plantean que muchos de los estudios sociales sobre la comida suelen considerar a la alimentación como un aspecto específico de la vida social, dividiendo una dimensión *social* y otra *natural*. La gran mayoría de estudios alimentarios se sustentan en que el comer es relevante en tanto es un requerimiento fisiológico universal pero que tiene una dimensión cultural. Heynen (2006:124-125), por ejemplo, explica cómo las prácticas alimentarias, “se desarrollan y co-evolucionan en algún lugar en tensión entre el consumo basado en requerimientos fisiológicos y el consumo basado en condiciones culturales, entre la necesidad y el deseo”. La necesidad es entendida como algo fisiológico, algo natural, mientras el deseo es un *querer* que se distingue del querer comer para estar vivo, es algo *más*. Ese más suele desplazarse entre explicaciones sobre lo social de la alimentación: creencias, ideologías, identidades, distinciones, tabúes... El deseo a veces aparece en los estudios alimentarios para dar cuenta de una relación afectiva entre la persona y la comida; surge en relación con el gusto a ideales de consumo, otras veces se refiere al placer y en otros momentos surge como un querer de la persona que no concuerda con las normatividades sociales. Pero muy poco se ha discutido sobre el deseo como una categoría analítica de manera explícita (para una excepción véase Benson y Fisher 2007).

Mi punto de partida es que el deseo no es algo extraordinario que se distingue fácilmente de la necesidad. Casi nunca comemos por mera supervivencia. Hay algo *más*, que nos hace comer de más o de menos; comer una cosa sobre otra. Es eso por lo cual podemos no comer, aunque sintamos que nos morimos de hambre, o eso por lo cual podemos seguir comiendo, aunque sintamos que estamos por reventar. ¿Qué hace que suceda una cosa y no otra? Es imposible de trazarlo en su totalidad. Lo que es posible, y es motivo de esta investigación, es reconocer que el deseo que sucede entre sentir hambre, querer comer y comer, es un momento potente de indeterminación.

Esta investigación es una exploración sobre, con y a través del deseo para replantear la forma en que se suele analizar la alimentación. La pregunta que guía la investigación es ¿Cómo sucede y afecta el deseo en la alimentación a un grupo de alumnos universitarios en Santa Fe, Ciudad de México? Para explorar esta pregunta, la tesis se ha realizado con dos ejes investigativos:

Por un lado, es un trabajo conceptual sobre el deseo y el estudio de la alimentación. El objetivo es elaborar un concepto del deseo con base en un análisis filosófico y la investigación empírica del comer. La labor analítica inició con la provocación filosófica de Deleuze y Guattari (1985:69) en su trabajo sobre el deseo como una potencia que no se encuentra en la interioridad de una psique individual ni en una supraestructura: el deseo se encuentra en “los afectos invertidos en la infraestructura”. La aproximación conceptual se ha construido en retroalimentación con la lectura de textos de Deleuze y Guattari y su lectura de Spinoza, e investigaciones antropológicas, estudios culturales, geografía crítica, ecología política y estudios de Ciencia, Tecnología y Sociedad (CTS), que trabajan sobre la relación del cuerpo, la subjetividad, los afectos e infraestructuras. La investigación no es una imposición de las categorías de Deleuze y Guattari sobre el estudio de la comida, leerlos ha sido como “enchufarse a un circuito eléctrico”, hay algo que funciona, que sucede (Deleuze 1995:9), y que ha servido para darle energía a la investigación.

Por otro lado, trabajar sobre el deseo y comer es un trabajo encarnado,<sup>2</sup> una exploración empírica. La investigación se realizó con un estudio de caso etnográfico y comparativo con un grupo de alumnos de una universidad privada y una universidad pública en Santa Fe, Ciudad de México. En esta dimensión, la investigación tiene dos objetivos: 1) Describir y comparar la alimentación de los alumnos de dos universidades con sistemas alimentarios distintos. 2) Analizar cómo el deseo se expresa de maneras semejantes o diferentes en la alimentación de los dos grupos

---

<sup>2</sup> Cualquier trabajo es encarnado; quiero enfatizar que lo conceptual se retroalimenta con experiencias encarnadas.

de universitarios. La co-creación del trabajo conceptual y empírico parten de una sensibilidad material-semiótica (Law 2019), donde la dimensión ontológica del deseo y el comer se reconfigura en relación con las prácticas investigativas y las prácticas de las personas con quienes trabajé. Ambas dimensiones de la investigación se retroalimentaron constantemente, y aunque son indisociables, una no se reduce a la otra: devienen en conjunto en este trabajo.

A lo largo de este primer capítulo, me adentro al problema de investigación, las preguntas y las aproximaciones conceptuales y metodológicas que guiarán la tesis. Primero reviso algunas de las investigaciones que se han realizado sobre la alimentación de universitarios y los retos analíticos que presentan. En la segunda sección, esbozo el problema de investigación como parte de un legado más profundo en los estudios alimentarios y algunos de los caminos posibles. Después esbozo la propuesta analítica de la tesis; explico los hilos narrativos que irán tejiendo la textura del deseo: afectos, infraestructuras, devenir. Reformulo la pregunta de investigación en diálogo con las categorías analíticas y el estudio de caso. Posteriormente explico la metodología de la tesis y describo la situación etnográfica. Cierro el capítulo con un recorrido de la tesis.

## **La alimentación y devenir universitario**

### **Universitarios y la salud pública**

La mayoría de la literatura que aborda la alimentación de alumnos universitarios en México se ha articulado desde el marco de la salud pública. Las investigaciones comparten el entendido de que entrar a la universidad es una experiencia de cambio importante que suele conducir a “un estilo de vida poco saludable” (Lara et. al 2015:105). Lo poco saludable a veces se analiza de acuerdo con el tipo de alimentos que se consume, la frecuencia con que se come o si se come con hambre o sin hambre (Pérez et.al 2014), la cantidad y tipos de nutrientes en la sangre (Gallardo y Buen Abad

2010), pero de manera generalizada todos los estudios que revisé incluyen el Índice de Masa Corporal (IMC), para evaluar la obesidad y sobrepeso como indicador de lo poco saludable. La forma y el peso del cuerpo es en sí mismo un problema que valora lo bueno y lo malo de la alimentación (c.f. Guthman 2011).

Algunas investigaciones incluyen otros indicadores donde lo poco saludable no solo es el IMC, se incluyen los Trastornos de la Conducta Alimentaria (TCA) y las Conductas Alimentarias de Riesgo (CAR) como categorías que expresan un problema el comer con una dimensión psicosocial, asociado a la impulsividad y la obsesión por la alimentación, por comer o no comer, cuya diferencia se encuentra en el nivel de intensidad (Unikel et.al 2004). En sus estudios en la misma universidad pública, Unikel y colegas (2016) y Lazarevich y colegas (2013) analizaron la relación entre comer y aspectos psicosociales de los alumnos. El estudio de Unikel y colegas (2016:142) aborda el vínculo entre las CAR, la obesidad, el sobrepeso y la “interiorización del ideal estético de la delgadez, la insatisfacción corporal, la autoestima, y síntomas depresivos”. Similarmente, Lazarevich y colegas (2013) analizaron la relación entre la depresión, la ansiedad e impulsividad con la obesidad y la alimentación. Un estudio más reciente por Díaz y colegas (2018), analiza la relación entre el estado nutricional, insatisfacción corporal y prácticas alimentarias de riesgo con alumnos de nutrición en una universidad privada. La conclusión de las investigaciones es la asociación unívoca entre “presiones sociales” y “normas culturales” que se asocian al ideal de delgadez como “éxito y felicidad” (Díaz et. al 2018:55). Pero la idea de lo *social* y lo *cultural* no es discutida ni referenciada en profundidad en ninguna investigación.

En su estudio sobre creencias alimentarias entre universitarios en el norte del país, Domínguez y colegas (2018:209) sugieren el uso de una evaluación para medir “creencias irracionales”, que son “las actitudes cognitivas distorsionadas y creencias no sustentadas en

información científica relativas a la alimentación”. En cambio, los “conocimientos son las creencias alimentarias racionales, basadas en directrices nutricionales”. Desde esta perspectiva solo hay un tipo de conocimiento válido, y el resto son ideas irracionales. Pero el problema de esta simplificación, y visión hegemónica de la nutrición (c.f. Hayes-Conroy y Hayes-Conroy 2013a:4), es que, a su vez, asume una relación unidireccional entre conocimiento, comer, cuerpo, y una única versión *correcta* de dicha relación.

En su estudio en una universidad pública en el Estado de México, Contreras y colegas (2013:5) se preguntan por qué los alumnos no comen de manera saludable si “los estudiantes sí tuvieron la accesibilidad al conocimiento para tener una dieta sana”. A diferencia del resto de estudios, Contreras y colegas (2013) realizaron observación y entrevistas cualitativas además de cuestionarios. Los autores retoman a Bourdieu y la definición de estilo de vida de la Organización Mundial de la Salud para explicar que los alumnos no son saludables por un *habitus*<sup>3</sup> universitario producido por la oferta alimentaria dentro y fuera de la universidad (Contreras et. 2013:6-7). Contreras y colegas (2013:13), concluyen que “la mayoría de los alumnos les gustan los alimentos que consume, sin embargo, llama la atención que a pesar de que saben que no son saludables los siguen consumiendo, afirmando que los consumen por la necesidad de satisfacer el hambre”. Los datos cualitativos y la teoría social se consideran en función de una idea de lo saludable y del conocimiento *correcto*. No cuestionan las categorías de hambre, necesidad o saludable. Insistiendo, a su vez, que el conocimiento de lo “bueno” *debería* tener una relación directa con las prácticas y los cuerpos.

---

<sup>3</sup> Para Bourdieu (2007:90) el habitus es un dispositivo de acción donde se enfrentan el registro del pasado con el presente. Habitamos una realidad con condiciones que nos preceden y en la práctica sucede una dialéctica interna en la que se estructuran nuestras disposiciones de percepción, recepción y significación de las experiencias.

La preocupación por el comer-salud de los universitarios no se limita a México, en países tan diversos como Chile (Schnettler et.al 2013), Colombia (Duarte et.al 2015), Argentina (Pi et.al 2015), Estados Unidos (Bruening et.al 2016), Canadá (Entz et.al 2017), Japón y Korea (Sakamaki et.al 2005), proliferan estudios enfocados con el estilo de vida saludable con atención en la obesidad y el sobrepeso, las CAR y TCA o la inseguridad alimentaria. En cada una de estas investigaciones los factores psicosociales, la alimentación, la corporeidad y lo social se reducen a pocas variables y medidas cuantitativas que son analizadas con valoraciones estandarizadas. El contexto sociocultural del estudio se desvanece, y la subjetividad de los universitarios se construye en referencia con otra literatura que reafirma, con otros instrumentos cuantitativos, que los universitarios son sujetos propensos a ciertas prácticas y preocupaciones del cuerpo y la comida. Los instrumentos de validación no son métodos neutrales: están cargados de normatividades y juicios sobre cómo debe ser el cuerpo y la alimentación (c.f. Greenhalgh 2015; Guthman 2011). El problema con la estandarización de dichas relaciones es que lo que se encuentra fuera del estándar se tipifica como un problema médico. No se cuestionan las normatividades biomédicas, y lo *saludable* se toma por sentado como un concepto universal.

### **Estudios sociales de la alimentación universitaria**

En cada una de las investigaciones que mencioné, lo *sociocultural* se va configurando casi como un sinónimo de medios de comunicación y dinámicas familiares; a tal grado que la medicina y la salud pública parecen ser ensamblajes *no sociales* o un conocimiento que se encuentra por encima de lo *social*. Los *factores sociales* son considerados elementos que condicionan o posibilitan el fin último del comer-salud de los universitarios (e.g. Troncoso y Amaya 2009). Pero ¿qué es lo *social*

de la alimentación? ¿Acaso es posible definir que algo de la alimentación no *es* social? ¿de qué otras formas se han estudiado lo social en la alimentación universitaria?

Son muy escasos los trabajos que he encontrado con un enfoque desde las ciencias sociales sin formar parte de un proyecto de intervención o salud pública (e.g. Henry 2017). Uno de los trabajos más críticos sobre la alimentación universitaria es la investigación de Counihan (1992), donde, analizó los diarios alimentarios de alumnos universitarios que tomaron su clase de alimentación y cultura. Identificó que los universitarios se rigen por reglas como el autocontrol y la individualización de la libertad de consumo en relación con jerarquías de clase, raza y género (Counihan 1992:56). En la interpretación de Counihan (1992:55), el conjunto de normatividades forma parte de una ideología dominante en Estados Unidos, y expresan un sistema capitalista donde la comida es mercancía y no es central en el reforzamiento de las relaciones sociales. Empero, la interpretación tan rígida sobre la mercantilización de la comida se contradice con los datos de Counihan (1992:57) sobre la importancia de “la cultura entre pares y de romance” que afecta gran parte de las elecciones alimentarias de los alumnos. Counihan (1992) no se detiene demasiado en explicar lo que entiende por ideología y cultura dominante en Estados Unidos, da por sentado que la estructura del sistema capitalista contiene una formación del deseo específica que se expresa en las ideas de los alumnos. El trabajo de Counihan (1992) brinda una mirada crítica sobre lo sociocultural de la alimentación, entendido como un fenómeno económico, político e ideológico. Pero sostiene un análisis muy determinista sobre la relación entre el sistema económico, el deseo y las subjetividades de los alumnos.

Lupton (1994) realizó un estudio sobre la relación entre la memoria y la alimentación con un grupo de universitarios. Lupton (1994:664-666) insiste que el problema de la salud pública es preguntar por qué la gente sigue comiendo cosas que considera *malas* para su *salud* sin poner

atención en otras relaciones *sociales* con la comida. Lupton (1994:667) sugiere el uso de la memoria como un medio para identificar los significados simbólicos de la comida y su nexo con las relaciones sociales, preferencias alimentarias y eventos importantes. La socióloga australiana les pidió a los universitarios que escribieran una memoria sobre comida, en tercera persona, con muchos detalles, pero sin interpretaciones. Lupton (1994) trató de ligar las memorias con patrones sociales más amplios y significados simbólicos de la comida. Por ejemplo, aunque el único eje temático que se indicó fue “la comida”, la mayoría de las memorias escritas remembraban eventos de la infancia y estaban ligados con la familia (Lupton 1994:680). Lupton (1994:682) concluye que los criterios *morales* o *racionales* en la elección de alimentos pueden ser reemplazados por experiencias previas con los alimentos, los gustos y las relaciones sociales que han dado sentido a los alimentos o eventos alimentarios particulares. El trabajo de Lupton es importante porque enfatiza los aspectos socioafectivos sobre la comida y la importancia de la etapa de vida. Pero no cuestiona las categorías de lo saludable (ni su asociación con lo moral y racional), y lo social se mantiene en el plano de una organización simbólica y afectiva con la comida.

El trabajo más crítico respecto a la preocupación por el comer-salud, es la investigación de Greenhalgh (2016) quien retoma la biopolítica y los estudios sobre la medicalización para analizar la conexión entre los discursos, prácticas y tecnologías de la “guerra contra la gordura” en Estados Unidos y el desarrollo de prácticas alimentarias “desordenadas” entre universitarios en el Sur de California. Greenhalgh (2016:550) analizó ensayos etnográficos de sus alumnos sobre cómo el peso, la gordura, las dietas y el IMC, afectan sus vidas o de otras personas que conocen. La investigadora identificó una tendencia de prácticas desordenadas [PD] (*disordered eating*) o desórdenes alimenticios [DA] (*eating disorders*) como la autoinanición, el ejercicio excesivo, el control obsesivo sobre la ingesta; la diferencia recae en el diagnóstico y la intensidad con que se

reproducen las prácticas obsesivas (similar al TCA y CAR). Al analizar los reportes de los alumnos, la antropóloga identifica cómo la presión por lo *saludable* y evitar la gordura se expresa en la relación de los alumnos con sus cuerpos, su alimentación, su familia y amigos. Greenhalgh (2016:556) concluye que la guerra contra la gordura ha configurado un panóptico que aborda todos los aspectos de la vida de las personas. Lejos de tener efectos “saludables”, las conversaciones cotidianas sobre el peso (*fat talk*) entre amigos, familia, médicos, profesores, han provocado más subjetividades preocupadas por la alimentación e inconformes con sus cuerpos, ha producido: *biocudadanos* (Greenhalgh 2016:557-559). El trabajo de Greenhalgh (2016) hace una fuerte crítica a la salud pública y las normatividades alimentarias, pero, paradójicamente, lo realiza con una narrativa totalizante sobre la relación entre las subjetividades de los alumnos y los discursos biomédicos. No contrasta el discurso contra la gordura del que se habla junto con otras narrativas que coexisten en la vida de estos jóvenes como el movimiento *body positive* (Sastre 2014), o matizar las complejidades que llevan de una alimentación “normal” a PD y DA.

En un trabajo más reciente, la socióloga Deborah Harris (2017) trató de analizar cómo se relacionan los alumnos con los discursos de salud y alimentación correcta, al mismo tiempo que navegan la etapa universitaria que se caracteriza como una transición hacia la adultez. Harris (2017), realizó un análisis de contenido sobre diarios alimentarios donde los estudiantes registraron su ingesta alimentaria e hicieron una reflexión sobre su alimentación. Harris (2017: 526), identificó la identidad del universitario como una categoría de estilo de vida que se emplea para excusar *fracasos* en la alimentación, como no lograr comer “saludable”. La socióloga no problematiza la percepción de “justificación”, “pretexto” o “fracaso” en relación con las normativas sociales sobre la alimentación correcta. El estudio de Harris (2017) provee mayor énfasis en la etapa de vida universitaria, sin embargo, la relevancia del estudio -y la dirección de la pregunta de investigación-

se sostiene en la preocupación del comer-salud. Más aún, el comer saludable se plantea como una práctica asociada con la adultez a la cual deberían aspirar los alumnos (Harris 2017:528).

Mientras Lupton (1994) y Harris (2017) integran una mirada afectiva más compleja con la alimentación, no cuestionan las relaciones políticas alrededor del comer-salud. En cambio, la dificultad con el trabajo de Greenhalgh (2016) y Counihan (1992) es que el énfasis en la hegemonía y el control biopolítico a través de discursos tan específicos como la salud, la disciplina o la belleza, inhiben otras experiencias de la subjetividad. La mirada analítica, a su vez, va de la mano con la metodología de los cuatro estudios. En cada caso se utilizó una técnica de análisis de reportes y diarios alimentarios escritos por los universitarios dentro del salón de clases: la escritura se realiza en la reflexividad de una clase de alimentación y cultura, y en el caso de Greenhalgh (2016), les pidió a los alumnos explícitamente que se enfocaran en la relación con el IMC y preocupaciones por la comida y el cuerpo. Pero en ningún caso tenemos contexto sobre el papel que tienen esas preocupaciones en la cotidianidad; no sabemos cómo es la vida de los alumnos ni el papel de la alimentación (o de las clases de alimentación, antropología y sociología en la universidad) más allá de sus narrativas reflexivas en el texto. ¿Acaso las normatividades que expresan en los diarios es la única relación que tienen con la comida?

### **Sobre las ontologías del comer**

El problema con las investigaciones sobre universitarios tiene que ver con una cuestión ontológica sobre cómo se entiende el comer. Sugieren una línea directa entre el conocimiento de saber qué comer, disponibilidad de alimento, comer y un estado corporal “saludable” o no. Los estudios alimentarios más críticos, por otro lado, hablan del vínculo entre lo social y el comer con modelos totalizantes como la biopolítica, donde el comer y la preocupación sobre el comer, es una disciplina social. Pareciera que al criticar las constricciones del comer-salud, los estudios sociales de la

alimentación cosifican a las personas en subjetividades preocupadas por la comida saludable. Conuerdo con Ibáñez (2014:102) en que interpretar todo como parte de una medicalización de la alimentación también reduce elementos relevantes de las prácticas, las subjetividades, y las experiencias que pueden estar involucradas en otras dinámicas. La cuestión no es negar la medicalización, sino ampliar las posibilidades de entender.

La dificultad de problematizar el comer en otros términos forma parte de un legado sobre la alimentación como expresión de “lo social”. Conuerdo con Berlant (2011:283) cuando comenta que “es sorprendente la aparente imposibilidad de no ver los comportamientos [alimentarios] como síntomas, como condensaciones y desplazamientos de las fuerzas sociales ‘más grandes’”. Probyn (2000:32) lo identificó como el principio de unilateralidad en los estudios alimentarios, donde se piensa en la alimentación como “la ingestión de lo social en el cuerpo”. Lo social muchas veces se reduce al sistema capitalista, un discurso cultural o relaciones de poder sin demasiadas especificaciones sobre cómo operan en la cotidianidad (Latour 2008:72). El cuerpo se sostiene con una mirada biomédica como una entidad cerrada sobre la cual se impone una teoría social, y se consolidan visiones biológicas que incluso pueden estar muy debatidas en la disciplina médica (Mol 2002, 2011:4). El principio de unilateralidad supone un modelo tripartito entre algo llamado lo sociocultural, un cuerpo pasivo, y una subjetividad psicológicamente consistente que interioriza lo social. Para entender mejor las implicaciones del principio de unilateralidad, quiero contrastar dos formas de entender el comer y sus implicaciones políticas más *relevantes*.

### **Comer como consumo**

Un claro ejemplo del principio de unilateralidad en la antropología de la alimentación es el estudio del comer como consumo. El comer se entiende como una práctica de consumo que expresa procesos de la economía política y los flujos de información de la globalización (e.g. Bertrán y

Vázquez 2019). En su etnografía sobre alimentación en la Ciudad de México, Bertrán (2016:43-44) plantea que comer es una práctica de consumo donde existe un “impacto fisiológico”, pero la falta de una regulación corporal sobre los nutrientes que necesitamos para funcionar provoca que “el consumo de alimentos esté más sujeto a necesidades «simbólicas» que reales”. El objeto de investigación para los estudios de consumo es la creación de las “necesidades simbólicas”. Retomando a Appadurai (1990), Bertrán (2016:44) sugiere que las necesidades simbólicas son producidas por el deseo. El deseo provoca que las personas ingieran lo social/cultural por medio del valor simbólico. El deseo no es definido y se asume como algo producido por “ideas y los valores que las culturas producen y que hacen que las cosas tengan potencial de cambio” (Bertrán 2016:44). Desear se entiende como la expresión del sistema capitalista (Bertrán 2016:36). El modelo de unilateralidad se ancla en un deseo producido por “la cultura capitalista” interiorizado por las personas de tal forma que se convierten en un sujeto consumidor.

Bertrán sugiere (2016:22) que el problema que enfrentan las personas hoy en día es tomar la decisión alimentaria. La coexistencia de deseos por la libertad de consumo y la preocupación por la salud ha generado un contexto paradójico (Bertrán 2016, Contreras 2005). En esta literatura, lo social es una fuerza que genera condiciones de contradicción donde el sujeto consumidor no sabe qué elegir o vive preocupado por el riesgo de su elección. Dicha mirada exige una idea de la subjetividad muy coherente y reflexiva. La persona reflexiona sobre sus decisiones, considera las opciones, tiene una percepción de riesgo que la acompaña. Asimismo, la persona tiene una relación muy transparente con el deseo; sabe lo que quiere y vive el conflicto entre los deseos.

La idea de un individuo atormentado por las paradojas de “la modernidad” es una crítica hacia la dificultad de ejercer la libertad de consumo. Para Bertrán (2016:262), “la paradoja consiste en que la regla social, la presión social, se ejerza de modo «libre»; libre correctamente”. El

problema es que la elección “libre” esta constreñida por valores normativos y/o condiciones materiales contradictorias. No obstante, la posibilidad de elegir libremente no se cuestiona como ideal político. Por el contrario, la crítica cultural sobre el consumo recae en que no permite que el individuo ejerza la libertad de elección. La decisión alimentaria supone un poder que nos sujeta y restringe, mientras la libertad se ejerce individualmente por medio de la lógica de elección (Mol 2008:29). Mol (2008:74) plantea que la lógica de la elección se considera como algo “bueno” porque se le atribuye autonomía al sujeto. En este sentido, la equidad es “buena” en tanto todos deberíamos tener las mismas oportunidades para elegir. La elección se encuentra anclada en la dicotomía entre individuo y sociedad. El individuo elige, y lo social emerge como obstáculo o facilitador de dicha autonomía. En los estudios del comer-consumo se reconoce que no hay libertad de consumo real, pero parece que se quisiera lograr como ideal político. El objetivo es lograr condiciones de igualdad para lograr consumir libremente (c.f. Fischler 1995:376).

La crítica a la sociedad de consumo surge como contrapeso de algunas interpretaciones de la economía política donde la producción es la causa de todos los fenómenos sociales (Graeber 2011:489). Sin embargo, en su intento de contrarrestar el peso que recibían las relaciones productivas en la teoría social, construyó una ontología social y un proyecto ético-político problemático. En primer lugar, no se distingue claramente la diferencia entre consumo, compra e ingesta alimentaria. Cuando vives en un sistema capitalista ¿cómo puedes hacer cosas sin comprar? ¿es posible comer sin comprar nada? Asimismo, es difícil distinguir las diferencias entre prácticas de consumo alimentario en otros sistemas económicos. ¿Cómo se distingue el consumo capitalista de otro tipo de consumos? Podríamos reconocer que la alienación de los medios de producción alimentarios, conducen a una práctica de consumo separada del espacio productivo. Pero los estudios de consumo parecen cosificar esta distinción en lugar de problematizarla.

La poca claridad conceptual provoca un problema mucho más profundo sobre cómo se entiende la relación entre el deseo, lo social y la persona. El consumo parece una categoría que distingue las compras por necesidad real y por necesidad simbólica, las creadas por el deseo y no por mecanismos fisiológicos. Términos como el hiperconsumo o el consumismo implican la existencia de un consumo “normal”. Si el consumo es provocado por el deseo, entonces el hiperconsumo expresa un deseo exacerbado. ¿Quién define los parámetros que diferencian el comprar por necesidad, consumir e hiperconsumir? ¿Quién establece los límites del deseo? Tal vez existen escenarios donde esa diferenciación sea más clara, al hablar del extractivismo colonial o comparar las compras de los multimillonarios con las del resto de las personas. Pero cuando hablamos de una investigación con las clases sociales trabajadoras, la distinción entre consumo, compra e hiperconsumo, coquetea con un supuesto normativo donde el investigador tiene la capacidad de evaluar si las personas consumen de “más”. Se asume una economía del deseo muy específica. Desear es más que querer “consumir”. Querer consumir y querer algo que lo consigues por medio de la compra, son cualidades distintas del deseo. ¿De qué otras formas podemos imaginar la relación entre la comida, las personas, lo no humano?

### **Comer como multiplicidad**

Comer es todo menos coherente y consistente. Comer es mezclar y es separar. Comer es ingerir, es sentir, es saborear, es degustar, es disgustar, es deglutir, es metabolizar, es enfermar, es nutrir, es excretar. Comer es vital, es ontológico. Necesitamos comer para vivir, pero podemos no comer por voluntad. Comer es ético, es político. Comer puede ser mucho, o puede no ser nada para algunas personas. Su valor es cambiante y múltiple. Comer es una intensidad vital, “comer nos lleva en direcciones inesperadas y ordena conexiones alternativas” (Probyn 2000: 9).

Algunas investigaciones han tratado de situarse en la multiplicidad de la alimentación buscando alternativas a las dicotomías entre lo individual y lo colectivo, el comer como algo biológico y algo social. Probyn (2000:7-9) propone pensar en la materialidad de lo visceral, es decir, lo biológico, lo sensorial y activo. Probyn (2000) realiza un análisis del discurso sobre la publicidad de McDonald's, el canibalismo, el colonialismo australiano y la anorexia como casos para mapear la visceralidad del deseo en diferentes manifestaciones del comer. El trabajo de Probyn (2000) muestra un posible camino para identificar la relación activa y vital de los afectos, de las emociones, de los sentires, del querer comer algo, o alguien. Siguiendo esta idea, Jessica y Alison Hayes-Conroy (2008) elaboran el concepto de políticas viscerales para analizar la relación entre los procesos y las experiencias corporales con las subjetividades políticas. Las geógrafas trabajan con el caso de los activistas del movimiento Slow Food y la forma en que se educan políticamente por medio del sentido gustativo y las experiencias corpóreas. Para las geógrafas Hayes-Conroy (2008: 462) la visceralidad política no debe ser entendida como una acción política individual sino “una perspectiva relacional en la que los modos estructurales de crítica se unen con la apreciación de lo caótico, lo no estructurado en que las intensidades corporales devienen en la producción de la vida cotidiana”. Probyn (2000:3) y las investigadoras Hayes-Conroy (2008) sugieren que trabajar desde la materialidad de la alimentación es un camino alternativo para actuar y pensar sobre “éticas de existencia”, modos de vida informados por la visceralidad con la que nos relacionamos con el mundo. El trabajo sobre las políticas viscerales ha sido una importante fuente de inspiración, más me preocupa la dosis de esencialismo ontológico al delimitar que algo es visceral. La visceralidad no es algo que podamos definir a priori. Retomo el comentario de Ibáñez (2014:245) respecto a ciertos acercamientos a la vitalidad material: lo material, o en este caso, la

visceralidad “nunca actúa sola –sino enredada con toda una serie de objetos, relaciones, y otras materialidades”.

En la antropología han surgido investigaciones que trabajan la multiplicidad del comer en la coyuntura de la antropología médica crítica y los estudios de ciencia, tecnología y sociedad (CNT), sobre las epistemologías de la alimentación, el cuerpo, la salud y el cuidado. En su estudio sobre el tratamiento de la diabetes en Guatemala, Yates-Doerr (2015) describe la vida social de la obesidad y los síndromes metabólicos analizando cómo se entienden por diversos actores y cómo se articula la obesidad en el diagnóstico y el tratamiento en las prácticas y con las diferentes tecnologías de medición, nutrición y salud. Es decir, que la obesidad no es una condición universal, sino un estado que se genera en condiciones específicas. Yates-Doerr (2015) enfatiza las negociaciones y la coexistencia entre diversas categorías para entender las experiencias cotidianas de la alimentación y el peso, en contraste con los intentos por cuantificar, diagnosticar y cuidar los cuerpos de las personas como un problema de salud global y salud pública. Por su lado, Solomon (2016) estudió los síndromes metabólicos en India como una relación vivida de absorción entre la comida, el cuerpo y la ciudad. En este sentido, el cuerpo no es entendido como una entidad pasiva sino parte de procesos sociometabólicos que transforman los flujos materiales urbanos. El cuerpo es activo en las prácticas, las experiencias y negociaciones. En contra de las narrativas sobre la epidemia global de la obesidad, Solomon (2016) sugiere entender las transformaciones metabólicas como prácticas de absorción distribuidas en distintos cuerpos y materialidades de la comida y la vida urbana cotidiana. Integran perspectivas críticas que buscan desestabilizar la dicotomía entre el individuo que come y lo social que enferma o sana, pero son investigaciones que se han articulado en contextos de cuerpos diagnosticados con diabetes u otros problemas metabólicos, por lo cual, la relevancia y el énfasis del estudio se ha concentrado en la dimensión

del comer-salud. Hablar de la alimentación desde los datos empíricos sin enfatizar, a priori, la medicalización es importante porque amplía el rango de la reflexión teórica-metodológica para abordar experiencias que no se inscriben necesariamente al discurso médico.

Otros caminos que se encuentran en la búsqueda de un análisis de lo múltiple son los estudios antropológicos en CTS enfocados sobre las prácticas alimentarias y los alimentos que son “buenos” o no para comer. Con una mirada desde las prácticas y la configuración material-semiótica de la comida, han analizado las ontologías del gusto (Mann 2015), del comer o los cuerpos que comen (Mol 2011) y de lo que es bueno, o no, para comer (Ibáñez 2014). En su investigación sobre las grasas, Ibáñez (2014) menciona cómo las experiencias diarias, sensoriales y conceptuales, articulan entendimientos de las grasas que no corresponden de manera unidireccional a los discursos biomédicos: las grasas, y los conocimientos sobre ellas, se producen en las prácticas y en relación con múltiples tecnologías y discursos. Las grasas no son por sí mismas sino siempre son en relación con otros (humanos y no humanos). Las investigaciones que parten desde lo material-semiótico dan un giro al problema del comer: comer es múltiple. El problema es trazar las formas en que el comer y la comida se *actualizan (enactement)*<sup>4</sup>. Bajo estas perspectivas, comer deja de ser una elección de consumo, y comienza a vislumbrarse más como una práctica relacional en conjunto con distintos elementos sociomateriales. El conjunto de miradas material-semióticas sobre la alimentación, conducen a un proyecto ético-político distinto al de la libertad de elección. La búsqueda no es lograr un sistema con mayor capacidad de elección: la cuestión es atender los modos de vivir y especular sobre otras formas de relacionarnos, más allá del elegir qué comer y el consumo. A continuación, elaboro en mayor profundidad sobre el concepto del deseo con el que trabajé y la ontología social que supone esta investigación.

---

<sup>4</sup> Siguiendo a Ibáñez (2014:240) retomo el término “actualizar” como traducción de “*enact*” y “*enactment*” (Mol 2002:32-33)

## **Flujos de deseo**

A primera vista, hablar del deseo y la alimentación nos conduce a nociones como el placer. Pero querer una cosa por placer es solo una posibilidad. A veces queremos cosas por un montón de situaciones; en ocasiones no sabemos ni por qué. El deseo es el proceso de querer, no es la demanda ni la falta de algo (Deleuze y Guattari 2004:161). En este aspecto, el deseo es distinto al placer. Puedes querer placer, pero no es por una falta de placer. El deseo es positivo, es un querer que produce un campo de inmanencia. El placer, en cambio, es una interrupción del querer (Deleuze 2006:130-131). Es decir, es una forma de canalizar el querer en una estructura afectiva específica. Pero no es una forma de querer. Desear, querer, es una potencia inmanente.

Para Deleuze y Guattari (1985:36) “la producción social es tan sólo la propia producción deseante en condiciones determinadas”. El deseo configura las formaciones específicas de lo social. Pero los filósofos franceses no refieren a un deseo individual que “hace lo social” de manera aislada o un deseo abstracto e inmaterial. El deseo no es una pulsión interna e individual, es social, histórico y material (Deleuze 1993:137). El deseo es la potencia que produce las formas de organización social. ¿Qué quiere decir eso? Que no es la estructura política, económica o psíquica la que produce el deseo. El deseo es inmanente a la existencia y se invierte en formas de organización sociomaterial. Esto significa que no podemos trazar el origen del deseo en una relación específica entre el individuo y lo social o que existe un “deseo puro”. El querer es inmanente al campo social.

El deseo es relevante para la filosofía política porque refiere la relación entre las personas y la organización social (Deleuze y Guattari 1985:36). La crítica que enuncian Deleuze y Guattari (1985:36) al psicoanálisis y el marxismo -clásicos- es el paralelismo de pensar en el deseo en

términos dicotómicos y reduccionistas. Consideran que la idea marxista de la ideología “ignora como el deseo funciona en la infraestructura, como invierte en ella, pertenece a ella, y como el deseo, por lo tanto, organiza el poder: organiza el sistema de represión” (Deleuze y Guattari 2004:264). El capitalismo se encuentra sostenido por una inversión de deseos que lo producen y lo mantienen organizado. El deseo se invierte en una lógica económica, no es la lógica económica la que produce el deseo. Hablar del deseo como ideología mantiene el debate en un nivel de las ideas sin abordar una reorganización material y afectiva del poder: de cómo hay un querer colectivo que sostienen la organización del poder. La novedad del capitalismo es la forma en que puede “se ha constituido sobre conjunción de flujos descodificados” (Deleuze 2010:23). El capitalismo no produce el deseo, sino que captura la potencia del deseo y la sobrecodifica de múltiples formas. Es decir, el capitalismo es intercambiable, puede sostenerse bajo códigos socioculturales diversos. No es necesario que la gente desee consumir, como dirían los estudiosos del consumo. El capitalismo hace “consumible” lo que la gente desea.

Similarmente, el problema con el psicoanálisis es que su ejercicio de interpretación sofoca al deseo (Deleuze 2006:79). La producción del deseo como fuerza vital y múltiple se convierte en un deseo singular, en una estructura, en una relación específica con la realidad. Si bien el psicoanálisis ha sufrido diferentes transformaciones desde la época en que Deleuze y Guattari escribieron, lo relevante es su crítica al afán por interpretar, sobrecodificar las relaciones del deseo de una manera singular, el intento constante por trazar los orígenes y los futuros del deseo. “El deseo es revolucionario porque siempre está buscando conexiones. El psicoanálisis desengancha y reduce cada conexión y ensamblaje” (Deleuze 2006:82). Desengancha y concentra la relación del deseo con un Yo absoluto, el deseo se vuelve una cuestión del individuo frente a la realidad.

Desde distintos énfasis, cada forma de entender el deseo corta la potencia de producción, de conexión, de transformación del querer.

Liberar el concepto del deseo del reduccionismo de la supraestructura y del inconsciente del Yo, coloca el proyecto político en una sensibilidad ética sobre la potencialidad de las multiplicidades del deseo. “La objetividad del deseo son solo flujos. Nunca hay suficiente deseo” (Deleuze 2006:81). Una investigación sobre el deseo es poner atención hacia los flujos, las formas en que “los afectos invertidos en la infraestructura” (Deleuze y Guattari 1985:69). En este sentido, la investigación empírica sobre el deseo se localizó en un trabajo conceptual-etnográfico por detectar los afectos y las infraestructuras en la investigación empírica.

### **Afectos**

Cuando queremos algo, ese algo es una idea de un conjunto concreto de cosas, situaciones y sensaciones (Deleuze 1996). Cuando quiero un brownie de la máquina expendedora de la universidad, el brownie es una idea, en tanto representa el conjunto de cacao cocinado de una manera específica y las sensaciones que produce al ingerirse. Pero no quiero algo abstracto, la representación es una cuestión muy concreta: quiero comer ese conjunto de harina y cacao y lo acarreo consigo. Deseamos un conjunto (Deleuze 1996). El querer, por otro lado, no es una representación, es un afecto (Deleuze, 2005: 170). La intensidad que siento al querer comer un brownie contiene algo más que una idea: ese más es un afecto. Los afectos, en la lectura deleuziana de Spinoza, son la variación continua del potencial de actuar de un cuerpo (e.g. objeto, persona) sobre otro cuerpo (Deleuze, 2005:172). Es la capacidad de afectar y ser afectado. Las variaciones de la potencialidad de la subjetividad corpórea en la que vivo de sentir hambre, de tener antojos o disgustos por brownies, y del chocolate de tener sabor, olor, endorfinas, y todo lo que acarrea su

materialidad. Los afectos son las potencialidades del cuerpo y del chocolate de afectarse mutuamente, el cuerpo puede sufrir una transformación metabólica sensorial y el chocolate se puede cocinar y consumir. El potencial de actuar varía en referencia a ideas y afecciones. La afección es “el estado de un cuerpo en tanto que sufre la acción de otro cuerpo” (Deleuze, 2005: 174). Al comer chocolate, el cuerpo es afectado por su contenido y puede producir afecciones emocionales, sensoriales, metabólicas... Así como el chocolate es transformado en otro estado material dentro y fuera del cuerpo humano que lo come. Por otro lado, las ideas son las nociones respecto a las intensidades de las afecciones, sobre cómo un cuerpo puede afectar a otro cuerpo (Deleuze, 2005: 180). Se puede tener la idea de que el chocolate será dulce y placentero, o que el contenido del chocolate me hará engordar o nutrirá; se pueden tener múltiples ideas que se han configurado en relación con los flujos de afectos que transitan de un potencial a otro. Los afectos siempre están vinculados a ideas, más no son irreducibles a eso: las desborda (Deleuze, 2005: 169).

El estudio de los afectos en las ciencias sociales ha proliferado en la última década (Gregg y Seigworth 2010; Park et.al 2011; Rutherford 2016). Una contribución en el análisis social es que los afectos descentralizan la atención en una subjetividad antropocéntrica. Los afectos actúan en los sistemas nerviosos de los mundos, no de las personas (Berlant 2011:14). Los afectos, apunta Stewart (2008:6 traducción propia), no son un objeto de investigación claramente delimitado, “son problemas o preguntas emergente en escenas dispares, en formas y registros inconmensurables; una maraña de conexiones potenciales”. Partir desde el deseo como un flujo de afectos, “desafía la presunción de que la subjetividad es siempre, por lo general, o en el mejor de los casos soberana, y sustituye el concepto de soberanía como un modelo de agencia sin intención” (Berlant 2011:18). Para Berlant (2011:115), el énfasis académico en el comer-salud como un problema, “ha llevado a los académicos a pensar en comer como una actividad motivada por el estrés, como un deseo de

automedicarse, como un placer y como una norma cultural”, en cambio, ella sugiere pensar en el “comer como un ejercicio que viola cualquier definición de identidad soberana”. Al analizar el comer desde los afectos, deja de ser una práctica individuada que ingiere lo social, se vuelve más una práctica relacional en el encuentro con otros.

### **Infraestructuras**

Los afectos no son flujos “libres” pero no están determinados. Cuando estoy a punto de comprar el brownie, puede ser que no lo compre, que no salga de la máquina expendedora, o que lo guarde y se lo dé a alguien más. Existen muchas posibilidades contenidas en los flujos de afectos que circulan. El análisis político del deseo es entonces enfocarnos en las formas en que se invierten los afectos en infraestructuras específicas. Deleuze y Guattari (1985) vuelcan la atención sobre las infraestructuras en contraposición al interés político del marxismo en la estructura de las relaciones sociales y la supraestructura ideológica, así como el psicoanálisis y su noción de estructura para hablar sobre la interioridad del sujeto y el deseo. Aunque no ahondan demasiado en qué es una infraestructura, parecen referirse a las condiciones materiales situadas. Hablar de una infraestructura enfatiza la imposibilidad de desmembrar la organización social de su materialidad.

La infraestructura es un concepto que ha surgido con mucha potencia en los estudios de CTS y antropología del desarrollo (Harvey et.al 2017; Larkin 2013). Las infraestructuras son arreglos sociotécnicos que conectan una heterogeneidad de elementos para tratar de estabilizar un ensamblaje social (Latour 1999: 129-130). La tecnología atraviesa todas las dimensiones del comer (c.f. Ayora-Díaz 2016), la cuestión es identificar las potencias internas en la materialidad y el funcionamiento de las infraestructuras, y las prácticas sociales que las organizan y mantienen. El término sociotécnico se refiere a las interacciones entre tecnología y humano, pero sin definirlos

con una distinción a priori entre uno o el otro (Law 1999: 16). Es decir, no es posible hacer una división tajante entre “lo social” y “lo técnico”. No es que la tecnología sea una expresión de lo social ni que lo determine, sino que devienen en conjunto (Law 1999: 8), en un ensamblaje. En lugar de tratar a la máquina expendedora como una entidad cerrada y cosificada que por sí sola determina la alimentación de los universitarios, se define en relación con las interacciones humanas y las capacidades materiales y técnicas propias del artefacto (c.f. Simondon 2008).

La infraestructura es un concepto relacional: algo no “es” una infraestructura por sí mismo, sino que deviene en relación con prácticas organizadas (Star y Ruhleder 1996:113). Las infraestructuras involucradas en el antojo por el chocolate pueden identificarse desde el procesamiento de deforestación y recolecta del cacao, pasando por la producción de chocolate, la distribución del producto, la máquina expendedora en la universidad. Pero si cocino un chocolate en mi casa, se convierte en una infraestructura para transformar cacao y producir chocolates. Los flujos de deseo intensifican, circulan, mantienen o transforman la estabilidad de las infraestructuras. Para Deleuze (1996, 1993:137), desear es ensamblar los distintos elementos que conforman la realidad social entendida desde una ontología material-semiótica. Desear es la fuerza que sostiene y transforma las condiciones materiales y colectivas en las que nos desenvolvemos. Con esto se refieren a que la inversión de los flujos de deseo en las infraestructuras es lo que las mantiene estables, o lo que las puede transformar. Las infraestructuras y los flujos materiales y conceptuales de los espacios donde nos desenvolvemos afectan el devenir de la subjetividad; asimismo, nuestras afecciones e ideas también afectan a los espacios y sus distribuciones (Park et. al 2011). El deseo funciona como una fuerza de gravedad o un aglutinante que sostiene juntos a los cuerpos y cosas que conforman un momento sociohistórico. Se deviene *en* conjunto.

## **Devenir**

La distinción entre distintos modos de pensamiento y estados de las cosas (afectos, ideas y afecciones), permite articular que el deseo no es una cuestión de elección sino un devenir en el encuentro entre distintos cuerpos (humanos y no humanos). Comer es una práctica interactiva con los flujos de deseo que reconfigura las subjetividades, formas y experiencias corpóreas. Sugiero entender la subjetividad como un conjunto de afectos, afecciones e ideas que constituyen la experiencia del sujeto sobre sí, su cuerpo y la corporeidad (Hayes-Conroy y Hayes Conroy 2013b: 83). La subjetividad no es el eje investigativo de este trabajo, pero es un espacio de exploración para mapear los flujos de deseo. Ingerir un alimento, oler comida, hablar sobre antojos, son momentos donde los afectos circulan modifican los cuerpos, potencializan prácticas, intensifican el deseo. Los flujos de deseo no son constituciones de una identidad cerrada-coherente: comer es un devenir (Probyn 2000:11), un proceso abierto.

Entre la comida, las infraestructuras y las subjetividades corpóreas se pueden generar diversas afecciones e ideas. Un platillo puede generar muchas sensaciones (Sutton 2010), recordar algún momento del pasado, construir una memoria (Holtzman 2006), o sólo dar un antojo. Asimismo, un recuerdo puede conducir a decidir comer un alimento o no (Hayes-Conroy y Hayes-Conroy 2013b: 87). Las sensaciones y las emociones encarnadas en el cuerpo son fuerzas productivas que afectan las prácticas alimentarias. Las preferencias gustativas están incrustadas en redes de poder, pero también se desarrollan biológicamente y se articulan con experiencias, historias sociales y eventos aleatorios (Hayes-Conroy y Hayes-Conroy 2013b: 83). Estas fuerzas afectivas configuran la forma en que percibimos nuestro cuerpo y su relación con ciertos alimentos

Sentir hambre, comer, saciarse, son cuestiones que suelen considerarse individuales. Pero hay muchas formas en que se *actualiza* el cuerpo que come, el cuerpo hambriento, el cuerpo

saciado, el cuerpo antojadizado... Puede haber muchas hambres y muchas formas de devenir comensal. El cuerpo no es un sistema biológico cerrado sino un ensamblaje biosocial activo que deviene y se transforma en relación con otros humanos y no humanos (Ingold 2008). La relación con la comida y el cuerpo no es siempre la misma, hay continuidades, pero también muchas discontinuidades. Devenir de forma más individuada sucede en las prácticas y en la mediación de las infraestructuras (c.f. Simondon 2015); se puede experimentar con diversas intensidades de individualidad o colectividad, la delimitación del cuerpo y la subjetividad se produce en las prácticas (Mol 2011:2).

Deseamos *en* un conjunto (Deleuze 1996). El deseo por chocolate no surge de una “abstracción” sino de procesos históricos y materiales (e.g. colonialismo, explotación agrícola, abastecimientos alimentarios urbanos) y en las prácticas cotidianas (e.g. ingerir, saborear, deglutir, comprar, desechar, compartir). El deseo circula por los diversos elementos heterogéneos y tiene un tipo de “simbiosis” en la que co-funciona con un ensamblaje sociohistórico singular (Deleuze 2006:125 traducción propia). El deseo por chocolate es simbiótico porque contribuye a que se sostengan o transformen relaciones productivas (e.g. agroindustria) y otras dinámicas intra e interpersonales (e.g. comer y compartir el chocolate), que mantienen los ensamblajes sociohistóricos. Comer no es algo aislado, es un devenir con otros elementos heterogéneos que lo posibilitan, se come-deviene en un ensamblaje sociomaterial (Mol 2011: 5-6).

## **Deseo y comer**

Los flujos de deseo son una ontología social potente para replantear las interconexiones en el comer. Permite articular la materialidad, la afectividad y la multiplicidad en las prácticas y experiencias alimentarias, sin dejar de lado una relevancia ética y política que desborda el comer-salud por todos lados. La relación entre los flujos de deseo, las infraestructuras, las prácticas, las subjetividades no es unidireccional ni unívoca. Son relaciones multiescalares y rizomáticas: la multiplicidad de los elementos permite que devengan diversas potencialidades, a veces inesperadas, que generen conexiones distintas. Los flujos de deseo ofrecen un modelo distinto a la ingestión de lo social en el cuerpo: la cualidad rizomática de los flujos de deseo sugiere una ontología social distribuida (en múltiples direcciones) en los afectos y la materialidad.

¿Qué nos pueden decir los flujos de deseo sobre el comer? ¿de qué forma lo podemos utilizar para analizar la alimentación de un grupo de universitarios? Desde mi perspectiva, los flujos de deseo nos permiten analizar la alimentación sin tomar por sentado su condición de necesidad fisiológica, y desplazar el principio de unilateralidad que sostienen los estudios alimentarios sobre el individuo que incorpora lo social. Contribuyendo, a su vez, a construir formas alternativas de entender nuestras interconexiones y posibilidades ético-políticas. ¿Qué relaciones se producen con los flujos de deseo al comer en las universidades de estudio? ¿Qué afectos suceden en las prácticas alimentarias en la universidad? ¿Cómo se invierten los flujos de deseo, el querer de los alumnos en las infraestructuras urbanas e institucionales? ¿Qué otras infraestructuras se potencializan con la inversión del querer de los alumnos?

El peligro de trabajar con un concepto como el deseo según Deleuze y Guattari es como dice David Graeber (2011:493), “como tal, el deseo es todo y nada; hay poco que se pueda decir al respecto”. Más que tratar de traducir los conceptos de los filósofos franceses en el estudio de

caso de universitarios en la Ciudad de México en el siglo XXI, entiendo su trabajo como una provocación para reflexionar y construir un marco analítico sobre la alimentación en el caso concreto. Al fin y al cabo, “no hay concepto filosófico que no remita a determinaciones no filosóficas, es decir, es muy sencillo, muy concreto” (Deleuze 1996). Pensar sobre el deseo es “mapear zonas de apego, no hablar de por qué deseamos” (Berlant 2012:18). Para poder responder las preguntas de investigación requiero atender otra serie de cuestionamientos metodológicos ¿Cómo mapear los flujos de deseo en una investigación social?

### **Una metodología deseante**

La exploración investigativa inició con una inquietud sobre las dificultades epistemológicas y ontológicas en el estudio de la alimentación y en el uso del concepto del deseo. Traté de asentar bases sobre donde estaba situada mi mirada sobre lo “social” atendiendo la provocación de atender al deseo como “los afectos invertidos en las infraestructuras”. ¿Cómo observo los afectos invertidos en las infraestructuras? ¿Cómo codifico los flujos de deseo? El trabajo de Deleuze y Guattari ha inspirado diversas búsquedas sobre el deseo y la teoría social (c.f. Fuglsang y Sorensen 2006; Jensen y Rødje 2010; Park et.al 2011), y una de las mayores contribuciones, como apuntan Coleman y Ringrose (2013:3) “es motivar el desarrollo de conceptos y metodologías que son específicas, relevantes al problema”. ¿Cómo hablar sobre la *naturaleza* del deseo en la investigación social? El término ontológico ha generado muchas controversias en las ciencias sociales,<sup>5</sup> pero como sugiere Annemarie Mol (2002: 6) “la ontología no se da en el orden de las cosas, sino que, en cambio, las ontologías se crean, se mantienen o se dejan marchitar en las prácticas sociomateriales comunes del día a día”. La propuesta de Mol (2002) corresponde con

---

<sup>5</sup> Para leer sobre feminismo indígena y el giro ontológico (Todd 2016), una edición de Cultural Anthropology sobre lo político del giro ontológico en antropología (Holbraad y Petersen 2014).

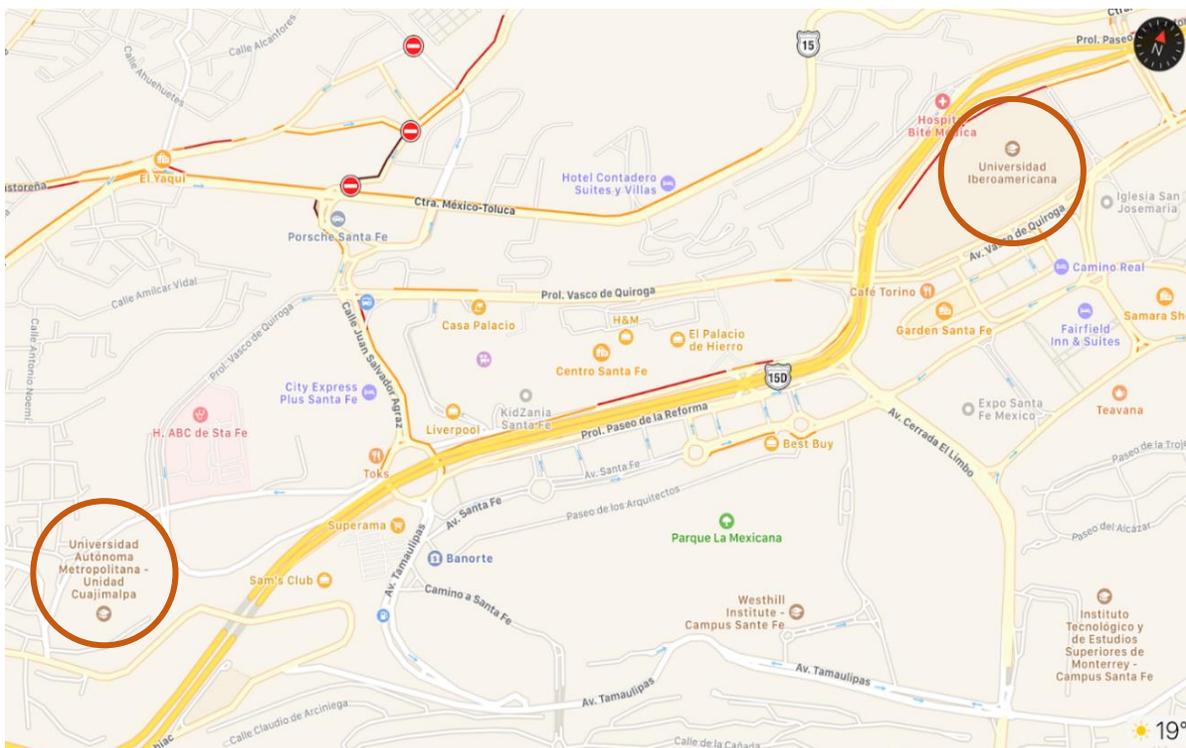
una mirada de ontologías prácticas, donde el cuerpo, el comer, el deseo puede ser de muchas formas: la cuestión es analizar la *naturaleza* de las cosas en las prácticas (Gad et.al 2015: 71-72). No es una receta sobre cómo abordar la vida social, más bien, se trata de una manera de poner atención y construir historias sobre las posibilidades del devenir. La estrategia de esta investigación ha sido analizar los flujos de deseo y el comer en las prácticas.

### **Estudio de caso**

Para atender los flujos de deseo desde las prácticas he construido un camino metodológico desde las sensibilidades de la antropología. No es que la antropología sea una metodología, pero que las herramientas que empleo para construir la investigación fueron cultivadas en retroalimentación con un *sensorum* antropológico (c.f. Biehl y Locke 2017). Una estrategia recurrente en la antropología es trabajar con un estudio de caso para analizar las relaciones que configuran el contexto de un grupo social, una práctica, un problema o una situación específica (Mills et.al 2010: xxxii). Decidí trabajar con universitarios porque me interesaba contraponer un peso investigativo sobre las narrativas de la juventud y el comer-salud. ¿Dónde y con qué universitarios iba a trabajar?

El estudio de caso se construyó con una dosis de contingencia, practicidad y conveniencia. Seleccioné dos universidades donde realizar el muestreo e implementar los métodos. Elegí la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa (UAM-C) una universidad pública ubicada en el megaproyecto urbano de Santa Fe, Ciudad de México. Elegí la UAM-C por la facilidad del acceso. La segunda universidad que seleccioné fue la Universidad Iberoamericana (UIA); la decisión fue con base al tipo de universidad y la ubicación geográfica. La UIA es una universidad privada que también se encuentra en el megaproyecto de Santa Fe, a tres kilómetros de distancia de la UAM-C (Mapa 1). La ubicación en Santa Fe era relevante para la viabilidad de

la investigación en el tiempo delimitado: poder realizar trabajo de campo de manera simultánea al posgrado. Pero lo que inició como una conveniencia para atender las condiciones materiales y temporales investigativas pronto se convirtió en parte fundamental del problema de investigación. Permitted un ejercicio comparativo que iluminara relaciones sobre la comida y habitar la ciudad y una constante reflexión sobre lo político y lo poético del trabajo antropológico (Trouillot 2003).



Mapa 1. Ubicación de las Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa (UAM-C) y la Universidades Iberoamericana (UIA) en Santa Fe, Ciudad de México.

¿Qué alumnos participaron en el estudio? El muestreo inicial puede definirse por conveniencia y oportunidad. No seleccioné a los participantes conforme a un parámetro conceptual particular, el único requisito formal es que estuvieran inscritos en alguna licenciatura de la universidad. La selección de alumnos se dio de forma orgánica, en el caso de la observación participante se dio por las coincidencias durante las clases y los espacios universitarios, así como los vínculos interpersonales entre los distintos alumnos con los que fui relacionándome. Hubo

alumnos con los que realicé observación participante en clases, y conversaciones informales dentro y fuera de la universidad, que no entrevisté. En ese sentido, respete los tiempos, las dinámicas y la comodidad de cada persona, y considero que las conversaciones casuales fueron tan informativas como las entrevistas. El muestreo fue en sí mismo un tipo de metodología afectiva, en tanto fue fluyendo conforme la disposición de los alumnos.

### **Comparación**

Trabajar con alumnos de dos universidades nos conduce a una herramienta recurrente en la antropología desde sus inicios: el análisis comparativo (Strathern 2004: 8). Como explica Marilyn Strathern (2004: 50), “el acto de comparación constituye la producción de conexiones y evoca una relación metafórica”. Decidí emplear el ejercicio comparativo en el estudio de caso como una estrategia para mantener en suspensión la posibilidad de generalizar sobre “la alimentación de los universitarios”. Asimismo, la comparación es una oportunidad para detectar la posibilidad de otro tipo de conexiones entre los elementos del estudio de caso. Por ejemplo, al analizar la relación entre Santa Fe, los alumnos y su alimentación, emergen diferentes intensidades y articulaciones en cada universidad, permite contrastar infraestructuras institucionales distintas en una misma zona de la ciudad. Las universidades se encuentran ubicadas en Santa Fe, sin embargo, tienen historias y estructuras institucionales muy distintas.

La comparación la realicé no solo entre las dos universidades, sino entre los alumnos de cada universidad. La comparación interna es fundamental para no perder de vista que la relación institucional es solo un elemento que atraviesa la experiencia cotidiana de los alumnos, pero existen otro sin fin de relaciones con la unidad doméstica, sus vínculos intra e interpersonales, etcétera. Finalmente, como investigadora es inevitable mantener una constante comparación entre

las experiencias de los alumnos con los que trabajo y mis experiencias como universitaria (licenciatura en otra institución y maestría en la UAM-C). La comparación se encuentra inmiscuida constantemente al reflexionar sobre el devenir humano. Permite reconocer que las cosas pueden ser de una u otra forma. La comparación, a su vez, permite identificar los elementos que tienen mayor intensidad en potencializar una relación y no otra. Comparar permite identificar diversas conexiones entre la comida, el comer y las personas.

El interés por trabajar la relación entre la alimentación y el deseo en una universidad privada y una pública, es comparar cómo se relacionan distintas condiciones sociomateriales e institucionales en un grupo social semejante (alumnos de licenciatura). De fondo existía una inquietud por abordar diferencias de clase que suelen tomarse como sentido común cuando se habla de alimentación en México. ¿Cómo realizar dicha comparación? No pedí ingreso socioeconómico, tampoco hice un reporte sobre los gastos en su casa. No implementé un análisis con el modelo sobre la distinción (Bourdieu 1984) porque mi interés era narrar desde otras potencias diferentes al *habitus* de clase. En una investigación previa utilicé la teoría de la práctica para hablar de subjetividades de clase (Pérez Castro 2016), pero el énfasis en una reproducción de un *habitus* con un modelo tan coherente caía fácilmente en una mirada totalizadora sobre las condiciones de posibilidad de las personas, del comer, el cambio y las contingencias de lo ordinario. Claro que habrá diferencias en los alimentos de una universidad pública y una privada, lo interesante y motivo de la comparación son las conexiones que se producen con otros elementos y las relaciones afectivas. No quiero negar el modelo de Bourdieu, quiero enfatizar las contingencias y la indeterminación de experiencias que parecen muy sólidas y subjetividades estables ¿de qué maneras distintas circulan los afectos en las infraestructuras de las universidades?

## **Observación participante**

El acercamiento metodológico a los afectos despertó muchas discusiones sobre las formas de investigarlos y representarlos (c.f. Vannini 2015) ¿cómo trabajar con las variaciones del potencial de actuar? Una estrategia ha sido trabajar desde la observación participante. La observación participante es un trabajo de correspondencia, de *participar con atención* en las prácticas de las personas con quien se está trabajando: es un proceso de aprendizaje (Ingold 2014: 388-389). La labor es un ejercicio de atención y retroalimentación sobre las ideas, los afectos, las vidas de las personas con las que se está explorando, en este caso, los flujos de deseo.

Entre enero y julio 2018 se realizó un trabajo de campo más exploratorio para diseñar instrumentos de campo (entrevistas, lugares de observación). La temporada de trabajo de campo fue del 13 de agosto al 3 de diciembre del 2018. De manera formal, el trabajo de campo se ubicó en las universidades UAM-C y la UIA, el área de Santa Fe y algunas colonias aledañas ubicadas en el poniente (Tinajas, Mateo Tlaltenango, Lomas de Vista Hermosa, Colinas del Sur). En ambas universidades la observación participante se concentró principalmente dentro de las instalaciones de la universidad. En las dos instituciones universitarias asistí a clases de licenciatura, cursé dos clases en cada universidad. Visitaba cada universidad, por lo menos, dos veces por semana. En ocasiones visitaba las dos universidades en un solo día. En cada visita comía en los comedores de las universidades, o de otros flujos de alimentos que circulaban dentro. Comer en los alrededores era menos frecuente, solo en casos donde los alumnos sugirieran comer fuera, que sucedió solo un par de ocasiones. También realicé observación en otros espacios de las universidades: los jardines y la explanada en la Ibero, el ágora en la UAM-C, y las bibliotecas. En la UAM-C asistí a algunas asambleas y eventos convocados por los alumnos de licenciatura, de los cuales me enteraba por el grupo de Facebook AconteceUAM. Cuando era invitada también asistí a fiestas y reuniones de los

alumnos de la UAM-C en los alrededores del poniente. En el caso de la Ibero mi acceso fue mucho más limitado. Por un lado, no me aceptaban en su grupo de Facebook por ser ajena a la universidad, y las relaciones con mayor confianza nunca condujeron a vernos fuera de la universidad. Mi calidad como alumna o no alumna inscrita en la universidad tuvo un impacto en mis posibilidades de interacción que hay que tomar en cuenta en la lectura del presente trabajo. Todos los nombres de los alumnos fueron cambiados por pseudónimos en el texto.

La observación participante se enfocó en los flujos alimentarios. Cada día tomaba nota sobre los alimentos que circulaban por los salones, los pasillos, los patios, los autobuses. Describí los espacios donde se encontraba la comida y las horas en las que emergían. Describí el tipo de conjunto en el que se encontraba la comida: con amigos, una banca, un tóper, un desechable, una mesa... Puse atención para escuchar enunciaciones sobre el comer y la comida. “Tengo hambre”, “no se me antoja”, “¿qué traes de comer?”. En el diario de campo describía cada encuentro con una infraestructura, el tipo de distribución de las mesas, las sillas, la forma en que funcionaba el autoservicio de la línea del comedor. El problema es que la comida se encuentra presente casi todo el tiempo, por lo cual, se acotó de acuerdo con las relaciones afectivas que emergían más importantes. Al principio anotaba lo más que podía, pero conforme pasaron los días, las observaciones sobre ciertos arreglos sociotécnicos se saturaban rápidamente. La estabilidad de algunas infraestructuras y prácticas alimentarias se volvía evidente. En los casos donde no referencio una descripción como “apuntes de campo”, significa que es un dato “saturado” que sucedió con mucha frecuencia.

La observación participante se realizó atendiendo a las relaciones afectivas con los alumnos, la universidad, la maestría, la investigación. Mi posición como una persona de edad cercana a muchos de los alumnos, situó mi encuentro de una manera afectiva singular. Pocas veces

me percibían como una persona que “los investigara”, de vez en cuando lo decían de broma, “ahorita nos estás investigando”. En general, me aparecía como una alumna de maestría que quería hacer preguntas y conocer más sobre sus vidas y cómo viven la universidad y el comer. De acuerdo con las personas con las que hablaba, resaltaba algunos aspectos biográficos. Con las alumnas becadas de la Ibero, les compartía que yo también había sido becada en una universidad privada, por ejemplo. Con otros enfatizaba la travesía que hacía en transporte público cuando vivía en el sur de la ciudad y asistía a la universidad en Santa Fe. Algunas veces se generó un vínculo afectivo más fuerte de amistad. Otras veces fueron encuentros breves. Mi situación como alumna inscrita en la UAM y oyente en la Ibero, generó posibilidades de observación distintas. Pero en ambos casos, mi posición como alumna de maestría, quien tres años antes todavía asistía a clases de licenciatura, potenció la descripción de muchas ideas y apegos sobre el devenir universitario.

La observación participante permitió el ejercicio reflexivo-descriptivo de encuentros afectivos que se tambalean entre el devenir investigadora o devenir alumna. Sin embargo, es fundamental reconocer que la observación participante y el trabajo de campo que conlleva dicho método no contiene un valor epistemológico sobre otras formas de hacer ciencia social. De otro modo, podemos caer en la *fetichización del trabajo de campo* donde la presencia del investigador en una situación se supone suficiente para otorgar una posición privilegiada de enunciación sobre la realidad de dicho sitio y temporalidad (Trouillot 2003:129). La importancia de la observación participante recae, desde mi perspectiva, en su capacidad de poner en tensión diversas ideas sobre “lo social”. Cuando una teoría social trata de abordar las generalidades de la vida humana, siempre hay alguna experiencia de la vida ordinaria que permite cuestionar los intentos universalistas. Pero para que la observación participante sea productiva, se requiere de una apertura ontológica y epistemológica por entender que las cosas pueden ser de otra forma.

## Entrevistas

Mientras la observación participante nos permite un acercamiento a las prácticas cotidianas desde una atención encarnada y participativa, las entrevistas otorgan un peso más intenso sobre la reflexividad y la relación con ciertas normatividades de la vida. En los estudios sobre alimentación, la brecha entre las prácticas observadas y las prácticas reportadas en entrevistas o cuestionarios, suelen considerarse como un problema o una limitación metodológica (Contreras y Gracia 2006: 77). Los antropólogos Contreras y Gracia (2006:77) realizan la distinción entre las prácticas reales y las prácticas declaradas, sugiriendo que las reales son objetivas por la observación o información socioeconómica mientras las declaradas son “interiorización” de las normas. Pero este modelo se sostiene en la distinción ontológica entre lo material y lo simbólico, el individuo y lo social. En cambio, sugiero que el contraste entre lo que se enuncia y lo que se hace, sirve para identificar la formación de relaciones afectivas en las prácticas ordinarias. La brecha no es un “error” o una “limitante” si no un espacio productivo de experimentación para identificar la formación de ideas estables sobre los afectos y las afecciones que suceden en las prácticas y experiencias alimentarias.

Para las entrevistas el muestreo fue fundamentalmente muestreo por bola de nieve. En total realicé 23 entrevistas, 12 en la UAM-C y 11 en la Ibero (Anexo). De los 23 alumnos entrevistados, la edad promedio es 23 años, y entrevisté alumnos entre los 19 y 36 años. En el caso de la Ibero casi todos fueron de Comunicación, a excepción de dos entrevistas. En la UAM-C fue un poco más variado, aunque con una tendencia a alumnos de Humanidades. Las entrevistas fueron semi-estructuradas con base a una guía de entrevista concentrada en distintos ámbitos: la universidad, alimentación en la universidad, alimentación en la unidad doméstica, uso de medios de comunicación y cambios alimentarios a lo largo de su vida. El objetivo era detectar algunas de las ideas que les parecían más relevantes respecto a su alimentación en la etapa universitaria y el

sistema alimentario institucional y urbano. También realicé entrevistas con personas que tuvieran información clave sobre el sistema alimentario de las universidades: encargados del comedor, nutriólogas, funcionarios universitarios, trabajadores administrativos, alumnos vendedores de comida y exalumnos (Anexo). No todas las entrevistas fueron citadas en el texto final, pero cada una aportó una perspectiva relevante para el proceso de análisis. Para mantener la fluidez del texto, las referencias de las entrevistas se encuentran en el Anexo (P.191). La información de cada entrevista se podrá identificar por el nombre de las personas.

## **Etnografía**

Cuando hablamos de un estudio de caso en antropología, lo primero que viene a la cabeza son los métodos etnográficos. La etnografía ha generado una serie de conversaciones sobre la dimensión política de la enunciación del Antropólogo como constructor de narrativas sobre Otros (c.f. Abu-Lughod 2005; Clifford y Marcus 1986; Marcus y Fischer 1999; Trouillot 2003). Por el momento, lo importante es reconocer “lo que está en juego cuando los antropólogos escriben sobre el conocimiento que emerge en el encuentro con las personas” (Biehl 2013:575).

He decidido plantearla más como método, retomando la palabra como el ejercicio de escritura-análisis-representación que conlleva. De manera muy simplificada podemos reconocerlo como una narración sobre la vida y las experiencias de las personas en un momento determinado (Ingold 2014: 385). Pero como Laura Nader (2011:213) argumenta “la etnografía nunca es una mera descripción”. Escribir sobre la vida de un grupo de personas, implica tomar decisiones sobre qué tipo de conexiones producir, en donde enfatizar las prácticas, las acciones, es un proceso de edición constante. Algunos consideran que la etnografía es una teoría (Nader 2011), otros consideran que desborda la teoría (Biehl 2013) y para otros, la etnografía es un método para contar

las formas en que la gente viva en algún momento y en algún lugar (Ingold 2017:21). En este sentido, la etnografía fue un ejercicio que formó parte del estilo narrativo, una forma de hacer conexiones sobre los flujos de deseo, el comer, el devenir.

Para Ingold (2017:21) lo importante es reconocer que la etnografía es un método, mientras “la antropología es una investigación sobre las condiciones y las posibilidades de la vida humana en el mundo” (Ingold 2017:21). En este aspecto, el método etnográfico fue una herramienta para construir un análisis sobre el deseo y el comer. Pero fue el análisis antropológico el que condujo a una forma de trabajar con las personas y los afectos que fluían. A pesar de la disparidad de perspectivas, los antropólogos parecen coincidir en que el proceso de observación participante y la escritura etnográfica, exceden una descripción y se yuxtaponen con los procesos de producción conceptual. Especular, escribir, narrar: la antropología es una práctica que construye conexiones entre diversas prácticas, personas, ontologías y epistemologías. La capacidad de producir conceptos en relación con personas, prácticas, y objetos *fuera* de la esfera académica no es algo singular de la antropología (e.g. etnometodología, teoría fundamentada), pero desde mi experiencia investigativa y situada dentro de un posgrado interdisciplinario, reconozco en la antropología una apertura epistemológica y flexibilidad ontológica. La reflexividad (algunas veces obsesiva) de la antropología y su legado -y presente- colonial (Trouillot 2003), ha propiciado un lugar fértil para la experimentación conceptual y preguntas sobre las relaciones entre los investigadores y las personas con quienes trabaja. En este aspecto, el método etnográfico lo utilicé para desarrollar algunas categorías que empleé durante el análisis. Afectos, deseo e infraestructuras fueron adquiriendo distintas intensidades y texturas en retroalimentación con “los datos etnográficos” y un análisis antropológico de los flujos de deseo. Esto no quiere decir que las categorías (e.g. “hambre por lo doméstico) sean “emic” y las infraestructuras sean “etic”: ambas se reconfiguran

en el encuentro investigativo. Fue hasta que realicé el análisis de los datos empíricos que logré comprender un poco más sobre qué se trata el desear.

Hablar de lo ordinario, modos de vida, devenir, abre otra serie de complicaciones sobre la escritura de una investigación. Los modos de evocación, en las formas de construir ideas y de generar conexiones es importante. Como declara Haraway (2019:36):

Importa que materias usamos para pensar otras materias; importa que historias contamos para contar otras historias; importa que nudos anudan nudos, que pensamientos piensan pensamientos, que descripciones describen descripciones, que lazos enlazan lazos. Importa que historias crean mundos, que mundos crean historias.

La investigación no pretende construir una narrativa totalizadora sobre la alimentación y Santa Fe o la vida de los alumnos, por el contrario, espera dar cuenta de lo inconmensurable del devenir humano a partir del estudio del deseo en las prácticas y experiencias alimentarias (c.f. Biehl y Locke 2017). En lugar de hablar de un tipo de alimentación, se busca mostrar cómo la comida genera intensidades en lo ordinario (Stewart 2007), a su vez que interconecta diversas escalas espaciotemporales. “Las intensidades se refieren a los modos de vida y a la razón práctica experimental” (Deleuze 2006:179). Cada capítulo intente explorar diferentes formas de discutir las categorías y las conexiones; pequeños experimentos sobre cómo hablar de lo ordinario.

### **Recorrido de tesis**

Esta investigación es un mapeo de los flujos de deseo que envuelven, intersectan y atraviesan la alimentación de un grupo de universitarios de la UAM-C y la Ibero, situados en el poniente de la Ciudad de México durante el 2018. En cada capítulo, trabajo con las categorías de afectos, infraestructuras, deseo, hambre, alimentación con matices diferentes.

En el siguiente capítulo, los flujos de deseo suceden en relación con el ensamblaje urbano de Santa Fe. Las infraestructuras se caracterizan como sensaciones de posibilidad que reconfiguran flujos de deseo que afectan las experiencias de hambre y la comensalidad. Enfatizo como las distintas relaciones afectivas con Santa Fe y la ubicación de la universidad, se produce desde los afectos ordinarios, y en un proceso histórico de estabilidad e inestabilidad infraestructural de las universidades en el megaproyecto urbano. En el tercer capítulo detecto los flujos de deseo en el sistema alimentario institucional como un ensamblaje sociotécnico. Describo la experiencia de “la hora de la comida” en cada universidad. En esta historia enfatizo la tensión entre la estabilidad de la estandarización y los afectos ordinarios. Contrasto las diversas relaciones afectivas que suceden y cómo conducen a prácticas y enunciaciones colectivas en cada universidad. En el cuarto capítulo analizo las prácticas alimentarias que no se articulan en las infraestructuras institucionales o urbanas. Abordo tres tipos de comida móvil: comida doméstica, comida a domicilio y compraventa de comida entre alumnos. Trabajo sobre las infraestructuras como experimentos ontológicos que reconfiguran las intensidades de hambre, prácticas y arreglos sociotécnicos diferentes.

Cada historia nos habla de una posibilidad, especulamos de un conjunto de relaciones que se articulan en las prácticas y las infraestructuras. Me detengo en un breve interludio sobre el antojo, como un experimento que amplía las formas afectivas del deseo en el comer, de lo indescriptible pero intenso del querer. La breve historia del antojo abre camino a la conclusión. Cierro el presente trabajo con una recapitulación de los capítulos, y una reflexión sobre el comer, el hambre y el deseo como fuerzas transpersonales. Sugiero que pensar desde el deseo nos permite mapear una distribución ética y política distinta. Generar relaciones concretas desde donde cuidar-pensar-actuar sobre las hambres y el comer.

## CAPÍTULO II

### HAMBRES Y COMENSALIDAD EN SANTA FE

Al entrar a Santa Fe se observan corporativos, centros comerciales, rascacielos y grandes columnas de cemento para un futuro tren interurbano y uno que otro peatón incauto. Santa Fe es un megaproyecto urbano que se construyó a finales de los setentas con la idea insertar a la Ciudad de México en el mercado financiero global (Moreno 2015:67). El megaproyecto es conocido por su dramática transformación urbana: se construyó en una zona de minas y tiraderos abiertos, y después llegó a albergar el mayor número de oficinas de alto nivel en la ciudad (Parnreiter 2011:11) con un tránsito de 300 mil personas al día. Santa Fe se ha estudiado como un espacio que intensifica la desigualdad social de la ciudad, con mala planeación urbana y como una expresión de la globalización neoliberal (e.g. Cornejo 2007; Herzog 2015; Moreno 2015; Pérez 2010; Valenzuela 2007). Sin negar las múltiples dimensiones que se despliegan en un megaproyecto urbano, este capítulo habla desde otra faceta poco explorada: Santa Fe es un polo educativo. Es la zona urbana con el mayor número de universidades concentradas en la Ciudad de México y es el segundo lugar con más universitarios en el país después de Ciudad Universitaria (González 2018:69).<sup>6</sup> La aglomeración de instituciones de educación superior se expresa en universitarios dispersos entre los centros comerciales, corporativos y la topografía accidentada de Santa Fe. ¿Cómo se relacionan los alumnos universitarios con Santa Fe? ¿Cómo interactúa en sus prácticas alimentarias? ¿Cómo circulan los flujos de deseo en el ensamblaje urbano?

---

<sup>6</sup> En el área se encuentra la Universidad Iberoamericana (UIA), el Centro de Investigación y Docencia Económicas (CIDE), el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), la Universidad Westhill (UW), la Universidad Autónoma Metropolitana - Unidad Cuajimalpa (UAM-C), la Universidad del Valle de México (UVM), la Universidad Panamericana (UP), y la Universidad Humanitas.

“Si quieres puedes comer en Moshi Moshi o Starbucks,<sup>7</sup> pero es como si estuvieras aquí” exclamó Pamela para referirse a la semejanza entre la comida de dichos restaurantes y la Ibero, como popularmente se le dice a la Universidad Iberoamericana (UIA). Los alumnos de la UIA perciben que las infraestructuras urbanas son similares al sistema alimentario institucional de la universidad. La comida en los alrededores de la universidad, se percibían casi como una opción más al repertorio. En general, la relación con Santa Fe era muy poco reflexiva; a veces se quejaban del tráfico vehicular; pero no cuestionaban mucho su ubicación en el megaproyecto.

La UIA se encuentra al sur de Santa Fe; es un complejo arquitectónico tan grande como un corporativo de la zona. Cuenta con 23 edificios interconectados por pasillos y puentes peatonales, lo cual produce un gran patio central donde se juntan los alumnos a fumar. Hay un estacionamiento para cuatro mil setecientos lugares (que sigue creciendo). La UIA tiene doce accesos que conectan a la universidad con las avenidas principales, en las que transitan la mayoría de las rutas de transporte público, combis, taxis colectivos y microbuses, que van a distintos puntos de la ciudad. Es una de las pocas zonas donde se puede caminar en Santa Fe sin tanta amenaza a ser atropellado. Incluso hay un semáforo peatonal para cruzar de la Ibero a la zona comercial frente a la Puerta 10, donde hay comida rápida, bares, varios restaurantes de distintos rangos y puestos de tacos de canasta y de guisado. Cerca de las otras puertas peatonales de la Ibero también venden tamales, y se estaciona un food truck de hot dogs. En diez minutos -caminando- hay dos centros comerciales: en Samara hay distintos tipos de restaurantes y dos *mercados gourmet*<sup>8</sup> con diversos locales; en Garden Santa Fe hay un *food court* de comida rápida y restaurantes.

“Odié Santa Fe al triple porque pues no hay nada alrededor”, enunció Ana cuando me narraba su entrada a la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa (UAM-C). Ana

---

<sup>7</sup> Moshi Moshi es una cadena nacional de sushi y Starbucks es una cadena trasnacional de café.

<sup>8</sup> Mercado Gourmet Samara y Barrio Santa Fe.

no era la única que sentía una afección negativa por el megaproyecto. La ubicación de la UAM-C en Santa Fe era un tema recurrente en las entrevistas y las conversaciones con los alumnos. Las mayores quejas tenían que ver con la complicación de la movilidad y que “no hay nada alrededor”. ¿Es posible que no “haya nada alrededor” de la universidad? La “nada” parecía dirigirse especialmente a lugares para conseguir comida, comer con otros y pasar el rato.

Tres kilómetros más delante de la Ibero, pasando más rascacielos y un centro comercial gigante, se encuentra la UAM-C. La UAM-C está conformada por la Torre III, el único edificio de la universidad. Tiene ocho pisos, los primeros tres pisos para estacionamiento. La UAM-C tiene un acceso que conecta con la Avenida Prolongación Vasco de Quiroga; en la frontera entre el megaproyecto de Santa Fe y las colonias populares de Cuajimalpa. A los lados de la universidad hay terrenos baldíos, en la parte de atrás a un bachillerato público, una calle que da a casas y una escuela primaria. En frente de la universidad está en construcción un complejo de uso mixto: residencias, oficinas, comercios. No hay puestos ni restaurantes ni tiendas. Ocasionalmente hay un carro que se transforma en un puesto de tortas o de tacos de guisado. Cruzar a la siguiente cuadra de la universidad, a la parada de combis y autobuses, es complicado porque el semáforo no permite el cruce exclusivo para peatones, los autos pasan constantemente.<sup>9</sup>No todos los autobuses ni los taxis colectivos pasan cerca de la zona. A diez minutos de la universidad se encuentra un Oxxo en el que venden comida: tacos de guisado, burritos, tortas y chilaquiles. A otros diez minutos más se encuentra el paradero donde salen varios autobuses y pasan otras rutas de combis y microbuses. Un poco más adelante se encuentra el Centro Comercial Santa Fe.

¿Por qué, si las dos universidades se encuentran en Santa Fe, los alumnos tienen experiencias e ideas tan distintas sobre su universidad en el espacio urbano? A primera vista, la

---

<sup>9</sup> En otoño 2019 se puso un semáforo peatonal. Pero durante cinco años no hubo.

diferencia es evidente: el ensamblaje de las infraestructuras urbanas es muy distinto. La UAM-C se encuentra menos conectada a establecimientos comerciales y avenidas principales, mientras la Ibero está en el corazón comercial de Santa Fe. Pero esta explicación asume que los alumnos *quieran* -o *necesiten*- comer fuera de la universidad, o que el *problema* es una cuestión de oferta comercial alrededor de la universidad. Larkin (2013: 337) plantea que la relación con las infraestructuras se experimenta como “una forma de sintonizar con el deseo”. En este sentido, “nada alrededor” y “es como si estuvieras aquí” son relaciones afectivas con Santa Fe y la universidad, son formas de sintonizar, o no, el deseo. Los alumnos de la UAM-C esperan “algo” que no encuentran; la “nada” expresa un desfase afectivo entre el deseo y las infraestructuras. En cambio, los alumnos de la Ibero identifican en los alrededores de la universidad, una continuidad afectiva que sintoniza los flujos de deseo “como si estuvieras” en la UIA.

¿Cómo se ha producido la diferencia entre los flujos de deseo y las infraestructuras urbanas? La propuesta de este capítulo es analizar los flujos, sintonización o desfase, de deseo en dos niveles. Por un lado, detectar los flujos de deseo en las prácticas y las experiencias alimentarias cotidianas. Por otro lado, analizar cómo se fue configurando la diferencia infraestructural en el experimento de Santa Fe y sus relaciones tecnopolíticas. Eso último, con el afán de matizar que la diferencia no es inherente por el tipo de institución (pública/privada) ni un resultado obvio (e intencional) de la desigualdad social que caracteriza a la zona (c.f. Valenzuela 2007). En la primera sección, explico cómo entiendo el concepto de infraestructuras urbanas en este capítulo, y su relación con los flujos de deseo. En la segunda sección, me concentro en las experiencias de hambre y las prácticas de comensalidad en la configuración de una relación afectiva reflexiva o poco reflexiva con Santa Fe y la universidad. En la segunda parte, hago un breve recuento del experimento infraestructural y las relaciones tecnopolíticas que han intensificado la producción de

ensamblajes urbanos tan distintos. El objetivo es identificar las intensidades ordinarias y las relaciones tecnopolíticas que han potencializado la diferencia con un modelo no determinista sobre la relación entre infraestructuras urbanas, prácticas alimentarias y deseo. De esta forma, espero seguir ampliando conexiones entre el hambre, comer o no comer, y “lo social”.

### **Infraestructuras urbanas y los flujos de deseo**

Al hablar de infraestructuras urbanas me refiero a las redes sociotécnicas que conectan los diversos elementos que posibilitan la vida en la ciudad por la circulación de diversos flujos: la electricidad, el agua, las telecomunicaciones, el transporte, los desechos... Pero hablar de infraestructuras alimentarias urbanas es un poco más complicado, como explican Swilling y Annecke (2012: 120), la producción, la distribución, la ingesta y el desecho de alimentos se encuentra relacionado con muchas otras redes sociotécnicas, como el agua, la movilidad, el manejo de desechos, y, por tanto, es muy complicado delimitar donde empiezan y terminan. Para fines de este capítulo, cuando hablo de infraestructuras urbanas me refiero a los ensamblajes que permite alimentarse, incluidas las infraestructuras para moverse de un lado a otro, sentarse, ingerir, etcétera. Como explique anteriormente (p.25), las infraestructuras son relacionales: un auto o una calle pueden formar parte de un ensamblaje de movilidad, pero también pueden ser infraestructuras alimentarias cuando se vuelven medios de transporte para ello, o cuando se vende e ingiere comida en dicha materialidad.

Para construir redes sociotécnicas urbanas se requiere de una inmensa cantidad de energía invertida en su transformación y mantenimiento (DeLanda 2000: 28). Los estudios sobre Santa Fe se han concentrado en las grandes inversiones público-privadas que se realizaron para poder transformar un espacio de minas y basureros abiertos en una zona con valores multimillonarios; y, por otro lado, en el mal funcionamiento de las infraestructuras. Santa Fe se construyó por medio

de Servicios Metropolitanos (Serviment), una empresa rentable que se regía bajo la normatividad de una entidad pública (Valenzuela 2007: 61). Entre 1989 y 1994 Servimet se convirtió en la segunda fuente de ingresos de la ciudad (Moreno 2015: 85-86). Sin embargo, en los primeros veinte años, Santa Fe tenía profundos problemas de infraestructura. Rión, uno de los primeros inversionistas de la zona, explica en una entrevista: “hay más de mil casas en la zona de la Loma que tiran el drenaje a la cañada, a cielo abierto, y son casas de un millón de dólares” (citado en Valenzuela 2007:58). Parte de los problemas tienen que ver con dinámicas de corrupción y problemas de gobernanza en la zona, ya que se encuentra entre dos alcaldías. En la literatura se ha enfatizado mucho como la inversión privada en las infraestructuras de Santa Fe ha potencializado la segregación social y el fenómeno del urbanismo fragmentado por redes sociotécnicas que no están interconectadas (Graham y Marvin 2001).

Bajo la mirada del urbanismo fragmentado es tentador sugerir que las diferencias entre las dos universidades es una cuestión de capital: una universidad privada tiene mayores recursos y, por ende, mejor conectividad que una universidad pública. Pero el panorama no es tan sencillo, sobre todo porque al situarlo así, se da por hecho que la poca conectividad con cierto tipo de infraestructuras urbanas es un *problema*. Esta mirada deviene de la literatura de geografía de la salud, donde la relación entre comer y las infraestructuras urbanas ha sido analizada en gran medida como una cuestión de acceso a la comida; y donde se da por entendido que el acceso tiene relación directa con prácticas de ingesta y por ende con cuestiones de obesidad o malnutrición (e.g. Townshend y Lake 2009). Pero como enfatiza Salomon (2016: 73), la relación entre el comensal y las infraestructuras urbanas no es algo dado: se requiere de esfuerzos y voluntades en configurar relaciones entre las personas, el comer y las infraestructuras urbanas. En su investigación sobre absorción en la ciudad, Salomon (2016) analizó las relaciones afectivas y políticas que se

generaban alrededor de la posibilidad de comer *vada pav*<sup>10</sup> en un contexto callejero. El problema no era si la gente lo comía o no, sino cómo la relación afectiva con comer ese tipo de comida en un espacio urbano específico, articulaba una serie de relaciones políticas, al mismo tiempo que ponía en juego una experiencia del “carisma urbano”, y el “buen sabor” del vada pav vendido en la calle y no en una cadena de comida rápida. En resumen, más que un problema de acceso, la relación con las infraestructuras urbanas y la comida es un vínculo afectivo.

Hablar de afectividad no es sinónimo de sentimiento. La materialidad afectiva de lo urbano son las intensidades en lo ordinario, que como dicen Latham y McCormack (2004:706 énfasis añadido), “son relaciones que siempre son *más* que personales y siempre se desarrollan *antes* de que se produzca el *evento reflexivo* del pensamiento”. Es una afectividad que no depende de la interioridad de una subjetividad: son flujos de deseo que atraviesan por las infraestructuras y los cuerpos. Las expresiones entre la “nada” y “es como si estuvieras aquí” muestran algo más que una configuración socioespacial de Santa Fe o una identidad. Son una condensación de afectos, apegos conscientes e inconscientes, afecciones corporales, memorias, expectativas, promesas, gustos y disgustos, sobre la universidad, ser universitario y Santa Fe. En este sentido, cuando hablo de hambre, no me refiero a que los alumnos sufran un hambre equiparable a casos de hambruna o inanición donde no hay accesibilidad al alimento. Me refiero a que la experiencia de *tener hambre* se reconfigura afectivamente por los flujos de deseo que la atraviesan. El hambre es como una estructura afectiva en un cuerpo que sabe que tiene la posibilidad de saciarse de esa manera.<sup>11</sup> Su relación con las infraestructuras alimentarias urbanas tenía que ver más con “la sensación de posibilidad expresada en los mismos materiales de la infraestructura” (Larkin 2013: 337).

---

<sup>10</sup> El vada pav es un platillo de puré de papa y garbanzo frito (vada) que va dentro de un pan (pav). Es un platillo característico de la comida callejera de Bombay.

<sup>11</sup> Agradezco a Harris Salomon por articular esta idea al comentar el presente trabajo (julio 2019).

Los estudios sobre Santa Fe han trabajado con las infraestructuras desde sus problemas técnicos y su papel en la división socioespacial del megaproyecto. Pero los alumnos viven Santa Fe de formas distintas; en lugar de imponer categorías como “global” o “neoliberal” para explicar sus relaciones afectivas con el espacio urbano, me detengo a explorar cómo se sintonizan los flujos de deseo en el hambre o la comensalidad con las infraestructuras urbanas. No quiero repetir una sobre-codificación de la diferencia como una inherencia al tipo de institución universitaria o como parte de un plan urbano en que los universitarios con más dinero tengan mayor acceso. Santa Fe está más cerca del experimento que de un *plan controlado bien ejecutado*. Por tanto, las diferencias entre las universidades las entiendo como parte de un proceso de urbanización que continua, intensificado por conflictos socioterritoriales y una materialidad muy complicada.

## **Flujos de deseo en el hambre y la comensalidad**

### **Sintonización y desfase del hambre en la UIA**

Pamela es una alumna de la Ibero que comía fuera de la universidad una vez a la semana. “De repente con un amigo digo ‘ya, o sea, estamos gastando mucho’. Porque, aunque no lo creas, aquí [la UIA] la comida es cara”, exclamó para explicarme por qué come fuera de la universidad una vez a la semana. Pamela reflexionaba sobre su salida como una forma de ahorrar dinero: “en vez de gastar cien aquí, diarios, o sea, no es muy nutritivo, pero pues con prisas y que no quieres gastar, pues aplicas McDonald’s”; un paquete de McDonald’s puede costar menos que un menú del comedor de la Ibero.<sup>12</sup> La primera opción de Pamela era McDonald’s por el dinero y el gusto de la hamburguesa, un producto que no podría conseguir dentro de la UIA. El McDonald’s más

---

<sup>12</sup> Menú en 2018 era de 68 pesos y un McTrío de McDonald’s puede costar entre 40 y 50 pesos.

cercano se encuentra en Samara, a quince minutos caminando de la Ibero, en una de las pocas áreas con banquetas, cruces y semáforos para peatones que facilitan la movilidad. Ir por una hamburguesa y regresar a la universidad puede realizarse en menos de una hora, no se requiere conocimientos especializados de la zona ni pasar por un lugar que sea muy distinto al resto de Santa Fe. Pamela negocia con las normatividades que existen sobre la comida de McDonald's en relación con sus posibilidades económicas, su gusto, el tiempo y las infraestructuras urbanas de conectividad que permiten llegar a Samara en poco tiempo.

“Si quieres puedes comer en Moshi Moshi o Starbucks, pero es como si estuvieras aquí”, insistió Pamela para contextualizar su elección de comer en McDonald's. En frente de la Ibero hay una zona comercial donde están los dos establecimientos que menciona Pamela, y otros restaurantes y locales de comida rápida. Pamela identificaba la semejanza en el tipo de comida y el rango de precios: sushi, pizza, sándwiches, ensaladas; con precios de mínimo setenta pesos por persona, igual que en la Ibero. La Ibero incluso tiene un comedor con la estructura de *food court* de centro comercial. En ocasiones, los mismos establecimientos comerciales se encuentran dentro y alrededor de la Ibero. Por ejemplo, hay un Papa John's dentro de la universidad y una sucursal a cinco minutos de distancia de la Puerta 10. A pesar de la cercanía, hay alumnos que salen a comprar pizza fuera de la universidad porque pueden comprar otros tamaños y sabores. Si caminas unos minutos más, hay otros centros comerciales y mercados gourmet con locales de diferentes estilos, entre ellos McDonald's. No es necesario moverse mucho para llegar a varios lugares de alrededor.

Dada la semejanza en los flujos alimentarios que circulan en Santa Fe y Ibero, es posible especular que al salir de la universidad se movían otros afectos. A Pamela no le gustaba comer en la universidad porque prefiere comer en su casa, intentaba acomodar sus horarios de tal forma que pudiera regresar a comer a su casa en Lomas de Tecamachalco, “a quince minutos en Uber”. Pero

al momento de la entrevista tomaba clases de 11 am hasta las 8 de la noche, entonces *tenía* que comer en la universidad dos días a la semana, “pero se te acaban las ideas de qué quieres comer o comes como algo así rápido”. La relación afectiva con la comida doméstica, la configuración del tiempo, y la afección de variación, se conjugan en *querer* salir de la universidad a saciar el hambre.

Roberto, un alumno de la Ibero que estaba en los últimos semestres, me explicó que cuando comía fuera, elegía “pues de lo que tuviera antojo”. Cuando le pregunté sobre lugares donde comía a lo largo de su carrera, “ay no, pues he comido en todas partes, no sé, los tacos de carnitas que están aquí abajo”. Le pregunté detalles sobre los tacos de carnitas porque no los conocía y no habían sido mencionados en ninguna entrevista. “Nadie sabe que existen, nadie [risas]. Me tardé tres años en descubrirlos”. Roberto los “descubrió” cuando estaba buscando un puesto de tacos de canasta que se pone afuera de la Ibero, al no encontrarlos y experimentar un desfase con los flujos de deseo, siguió buscando en las calles aledañas, guiándose por la aglomeración de oficinistas, “dije, ‘ah pues aquí abajo hay mucho godínes, debe de haber mucha comida de godínes’,<sup>13</sup> bajé y tampoco había tacos de canasta, pero había ese puesto y ya me acerqué”. Roberto salió de la Ibero, y exploró las calles por la intensidad del antojo. Pero el antojo es un hambre poco reflexiva y espontánea: salir era una opción además de la comida interna de la UIA. No lo reflexionaba como mejor o peor, más económico o rico. Roberto no pasaba por una gran evaluación de las opciones sobre dónde comer, respondía al antojo.

Berenice, en cambio, me explicaba que ella nunca comía afuera, “es que son muy caros”. Berenice casi nunca salía, solo había llegado a comprar comida en un puesto de tamales que se pone cerca de una puerta peatonal y unos tacos de guisado. Pero no era frecuente. “Es que la verdad no conozco Santa Fe. O sea, vengo a la escuela y me voy de la escuela, no salgo”, contestó Berenice

---

<sup>13</sup> El término godínez se usa para referirse a oficinistas, haciendo alusión al apellido de personajes de televisión con trabajos de oficina (Chavo del 8, Los Simpsons).

cuando le pregunté sobre lugares que frecuentaran fuera de la universidad. La relación con Santa Fe se mantiene poco reflexiva; su hambre no se ha estructurado en relación con las infraestructuras alimentarias externas, Berenice llevaba comida de casa y tenía una beca de manutención para comer dentro de la Ibero. Berenice vivía un poco lejos, por la alcaldía Gustavo A. Medero, y se transportaba en el Iberobus, el autobús privado de la universidad que salía de un estacionamiento y la dejaba cerca de su casa; lo cual aminoraba el estrés del tráfico vehicular en Santa Fe e intensificaba una relación poco reflexiva sobre las calles y el ensamblaje urbano.

Para Pamela y Roberto la posibilidad de comer afuera se integra como una *opción más* al sistema alimentario institucional. Hay diferencias afectivas entre comer adentro o fuera, pero era experimentado como una cuestión de “variarle”. Los alumnos que cuentan con el dinero suficiente no requieren muchos conocimientos de la zona, ni tampoco caminar mucho. Hay poca reflexividad en sus prácticas; los flujos de deseo sintonizan al hambre con las infraestructuras de una forma más o menos estable. En el caso de Berenice, los flujos de deseo no sintonizan el hambre y las infraestructuras; pero tampoco se experimenta como un desfase intenso. Por un lado, Berenice consideraba que Santa Fe en general era muy caro, por lo cual no tenía ni un poco de sensación de posibilidad como para saciar “un antojo” afuera de la universidad. Por otro lado, la estabilidad infraestructural de la Ibero (la beca, el Iberobus, el sistema alimentario interno) y de la unidad doméstica (preparación de comida), posibilitan una capacidad de sintonizarse con Santa Fe, generando una relación poco reflexiva con el ensamblaje urbano.

### **Sintonización y desfase del hambre en la UAM-C**

Jimena es una alumna de la UAM-C que comía, por lo menos, cuatro días a la semana en la universidad. “En caso de que no haya comedor, como que por lo regular solemos ir a un puesto

que está aquí en la vuelta”, explicó Jimena. Salir se entiende como una reacción al funcionamiento, o no, del comedor de la UIA. Por razones que ahondaré en el siguiente capítulo, hay ocasiones en que el único comedor de la UAM-C no tiene servicio. Los flujos de deseo que se encontraban sintonizados con un hambre que espera comer en el comedor se desfasan por completo y de manera abrupta. Salir a comer se experimenta como una práctica casi forzada, una necesidad, y no tanto como una opción. La sensación se intensifica los días que el servicio de comedor no funciona y se enteran el mismo día. “Yo siento que suponen un gasto, que en algún momento tú no estás preparado para asumir si te avisan como tan tarde”, explicó Jimena. La poca prevención que tienen para planificar un gasto de ese tipo intensifica la sensación de un desfase del hambre.

¿Dónde comer cuando no hay comedor? Inmediatamente afuera de la UAM-C no hay establecimientos comerciales, a veces hay autos donde venden tacos de guisado, tortas o chilaquiles, pero varían, no es algo estable. La experiencia al salir de la UAM-C con hambre, genera un desfase afectivo entre los flujos de deseo: el hambre se experimenta como necesidad y hay una falta de infraestructuras que conecten con un lugar donde comer. El puesto de tacos del que habló Jimena no se encuentra visiblemente alrededor de la universidad; se requiere rodear la UAM-C, caminar por una calle angosta e identificar el portón abierto de una casa que se convierte en un establecimiento de comida rápida. Del lado de la colonia Tinajas existen fondas y tienditas donde los alumnos pueden acceder a más tipos de alimentos a precios accesibles (30-70 pesos); son menos de quince minutos caminando, pero requiere de conocimiento sobre la zona, lo cual no es común que los alumnos lo tengan desde el inicio. No es algo que se “ve”, son lugares que se conocen por otros compañeros o por caminar más allá de la universidad.

La comida que encuentran en las calles de Santa Fe es muy distinta a lo que compran en la universidad. El menú completo<sup>14</sup> del comedor de la UAM-C cuesta diez pesos, por lo cual contrasta con la comida más económica de los alrededores. Diez pesos no alcanzan ni para una gordita o un taco de carnitas. Al tratar de sustituir la comida del comedor por la comida externa en Santa Fe se produce un desfase afectivo intenso. Aunque los alumnos disfrutaban los tacos y las gorditas, saciar el hambre que usualmente atienden con el comedor implica un gasto más fuerte: un par de tacos serían alrededor de 30 pesos, tres veces lo que los alumnos pagarían por un menú completo en el comedor. Pero si las gorditas son un gasto extra, la siguiente opción se experimenta como un lujo. “De que tenemos que ir luego al centro comercial, pero es como que ya presupone más gasto” explica Jimena, “es a veces cuando se satura el puesto, porque es un puesto chiquillo para más de dos mil alumnos”. Ir al centro comercial son veinte minutos caminando o tomar un autobús de 6 pesos, y es más gasto que en el puesto de gorditas. “Hay días en los que traes, hay días en los que no traes, pues bajarte aquí al Centro Comercial son mínimo, no sé, por bajita la mano, ochenta pesos de un *Subway*”, exclamó Verónica, otra alumna de la UAM-C. Ochenta pesos por *un Subway* equivale a comer y desayunar en el comedor de la universidad cuatro días seguidos. Salir a comprar requiere una relación muy reflexiva con el dinero y el ensamblaje urbano.

Comer en los alrededores, en los tacos, las fondas o centros comerciales, no es la primera opción para muchos alumnos. “Si yo no como aquí, como en mi casa”, Verónica prefería “aguantarse” y comer en su casa. La potencialidad de “aguantarse” se articula con la estabilidad de la unidad doméstica, es decir, sabía que su al llegar a su casa, aunque fueran más de dos horas después, sí habría comida. Pero otros alumnos no tienen la estabilidad alimentaria en la unidad doméstica, sobre todo quienes viven solos. Generalmente son los alumnos “foráneos” que vienen

---

<sup>14</sup> Sopa, carne animal con arroz o pasta, plato de frijoles, un plato de verdura, una fruta o un dulce y vaso de agua.

de otras ciudades del país y se mudan a zonas aledañas al megaproyecto. Los flujos de deseo intensifican el hambre de necesidad que se sintoniza con el comedor de la universidad como parte de su organización doméstica (p.104), o con las fondas y los comedores comunitarios de Cuajimalpa. Los afectos invertidos en entrar a la universidad en la Ciudad de México intensifican una relación reflexiva y activa con el ensamblaje urbano y sus infraestructuras alimentarias.

Hay días en que, aunque el comedor funcione, los alumnos comen fuera. Samuel comía en el comedor, “a menos de que sea pollo, y no haya queso o atún, prefiero comprar una gordita a la vuelta, pero son pocas veces porque mi dinero es limitado”. Tal vez no era todos los días, pero una vez a la semana o cada quince días, Samuel iba a las gorditas a saciar el hambre de algo más que la comida institucional. Samuel permanecía en la escuela alrededor de diez horas, de ocho a seis de la tarde. Se quedaba incluso cuando no tenía clases, para convivir con amigos y trabajar en tareas. Vive en Huixquilucan, relativamente cerca (máximo una hora), pero prefería estar en la universidad que estar solo en su casa. Cuando comía fuera no era una estrategia de supervivencia por no tener de otra, sino que los flujos de deseo configuraban al hambre como una cuestión de gusto, de antojo, de querer “variarle” a la comida de la universidad, y pasar el rato fuera de casa.

Los alumnos comían fuera en algunas infraestructuras alimentarias más temporales. Un puesto de tamales, atole y tortas de tamal, vende por las mañanas, pero se termina pronto. En ocasiones se estacionan autos con tacos de guisado, chilaquiles o tortas. Pero esa práctica no era mencionada en las entrevistas, probablemente por la inestabilidad de la infraestructura. Los tamales y la comida distribuida en cajuelas de autos no eran integrada como parte de las prácticas “cotidianas” que los alumnos tomaban por sentado. Eran prácticas que sucedían cuando el auto con comida coincide con que no traen lunch y/o no hay comedor. La aparición de las cajuelas con

comida, o de vendedores, capturaba un flujo de deseo por “variación”. Sin embargo, dada la poca estabilidad se desaparecía en la relación reflexiva con Santa Fe.

Para Jimena, Verónica y Samuel, comer fuera no es ideal por el gasto económico. Negocian como una variación a la comida institucional, pero se experimenta como una necesidad por el desfase afectivo que provoca que no funcione el comedor institucional. Los flujos de deseo se experimentan como un hambre de necesidad que no se sintoniza *fácilmente* con “nada”. La experiencia de tener que explorar un poco más para acceder a un alimento, genera una relación mucho más reflexiva con Santa Fe; así mismo, el contraste entre los precios del comedor y de la comida externa, intensifica una relación económica con la comida y el hambre.

### **Comensalidad (y el alcohol) en la UIA**

“¿Quieres Sushi Roll o Moshi Moshi?”, pregunta una alumna a su amiga, mientras salen de la UIA rumbo a la zona comercial de enfrente (apuntes de campo, 8 de agosto 2018). Los alumnos salen a comer acompañados de amigos, y comparten la decisión de dónde comer. Pamela y Roberto siempre salían con amigos. Roberto me explicaba que decidían qué comer de acuerdo con “lo que se nos antojara a todos ese día”, como aparte de su organización colectiva también incluían otros factores, “o si teníamos cupones de la agenda, pues íbamos ahí”. Roberto se refiere a los cupones que vienen en las agendas universitarias que regalan con publicidad de varios negocios y cupones para los alrededores. Salir a comer también conjuga afectos relacionados con la amistad y la camaradería entre alumnos.

Santiago comía fuera de la universidad, por lo menos, una vez a la semana “para intercalar” con el comedor de la universidad. “Al Cubo, nunca voy ahí, o sea, porque es lo mismo que salir aquí a la Castellana, literal lo mismo y además me echo una chela ahí”. El Cubo es una cafetería

de la universidad que mantiene una estructura de *food court* con distintos establecimientos de comida rápida. “Es lo mismo” variaba por la posibilidad de tomar alcohol y conseguir comida diferente. La Castellana es una tienda de productos gourmet que vende alcohol y “bocatas” que son emparedados estilo español que, dependiendo el tamaño, van entre los 70 y 250 pesos. La Castellana está en frente de la principal puerta peatonal de la Ibero, menos de cinco minutos, “en una hora no te da tiempo para comer ni de guasa, en realidad solo voy ahí para echarme una chela y así compartir con alguien un *sandwichito* y echártelo rápido y ya”; era la rutina de Santiago. Los flujos de deseo condensaban afectos de gusto, placer, comensalidad y variación.

El alcohol entre los universitarios no es relevante por sí solo, sino en relación con otras personas. “Es súper común aplicar<sup>15</sup> como Big, te cruzas con tus amigos”, dijo Pamela durante su entrevista. “Big” es *The Big Yellow*, otro restaurante-bar sobre Vasco de Quiroga donde suelen verse alumnos de la Ibero. Es un bar de la cadena Fisher’s con un modelo dirigido a los universitarios, con un “menú college” de 154 pesos, y con promociones en las bebidas alcohólicas entre semana. Los alumnos tienen la posibilidad de salir a tomar una cerveza, pasar el tiempo con sus amigos sin tener que sacar el auto de la universidad o de tomar transporte público. El hambre, o más bien, la sed por beber alcohol se sintonizaba con tan solo cruzar la calle. Pamela me contaba que ir a “Big” era una práctica muy común en los primeros semestres, ya que ahora asiste a otros eventos en lugares fuera de Santa Fe, como Polanco. Pero la posibilidad de ir a un bar tan cerca de la universidad parece un elemento importante en potencializar dinámicas sociales de camaradería entre los alumnos; independientemente de que *sean* amigos o no.

Pero no todos pueden ir a los bares. Algunos viven muy lejos de Santa Fe y no pueden quedarse hasta tarde, otros no tienen permiso de sus padres, algunos no tienen dinero y a otros no

---

<sup>15</sup> “Aplicar” se usa para referirse a la práctica de hacer un plan en específico, e.g. aplicar el plan de ir a un bar después de clases.

les gusta los lugares para beber alcohol en Santa Fe. Quienes no pueden acceder a las infraestructuras alimentarias (o alcohólicas) de Santa Fe con tanta facilidad, las integran en sus prácticas con diversos niveles de frecuencia. Carlos me contó que cuando tenía más tiempo iba con amigos a Slidenr's, un local de hamburguesas gourmet donde una hamburguesa tamaño normal cuesta entre 130 y 200 pesos. No es algo que Carlos pudiera comer diario, pero era posible de vez en cuando, se configuraba como un momento especial afectivamente, por el acompañamiento y el gusto de las hamburguesas. Los flujos de deseo regulan las prácticas de comensalidad en relación con las distintas potencias materiales y afectivas. Berenice y sus amigas que consideraban todo muy caro, salían solo en ocasiones especiales: “Nada más una vez, en el cumpleaños de Daniela fuimos a desayunar afuera. Sí pero así de ‘ay se me antojó’, no. Porque igual está muy caro”. Después recordaron otro momento en que fueron a comer a otro restaurante más costoso, pero no sabían bien ni en donde estaba porque los llevó una amiga con auto. Salir era tan poco frecuente, aunque ya estaban por terminar la universidad, que no conocían los nombres de las calles ni los restaurantes o centros comerciales.

Daniela también es una alumna becada de la Ibero, me contó que había sido complicado para ella conocer personas en el primer semestre. En una ocasión intentó “hacer amigas” y salió de la universidad con un grupo de chicas. Fueron a Starbucks, y platicaban sobre dónde irían a comer. Cuando le preguntaron a Daniela “¿tú a dónde vas a comer?”, ella contestó que a La Terraza, el comedor institucional más grande. El grupo de chicas exclamó con asombro y reprobación, “¿Comida corrida?!”. Las chicas frecuentaban Moshi Moshi, una cadena de restaurantes de sushi, pero para Daniela era absurdo, “yo no voy a pagar cincuenta pesos por cuatro rollitos, no me lleno, dije ‘no, ya, nunca más’”. Y no volvió a salir con ellas. Los flujos de deseo que intensificaban el querer amistad se reconfiguraron ante las prácticas e infraestructuras que

frecuentaban. El de Daniela muestra la importancia de comer fuera para algunos grupos de la universidad, y la variabilidad en ello. Después de esa experiencia, Daniela conoció a sus amigas con las que compartió una fuerte amistad los años posteriores, y con ellas no tuvo una experiencia de exclusión, aunque cada una tuviera un estatus socioeconómico distinto. Algunas con más dinero que otras, algunas con diferentes tipos de becas. Es importante reconocer que incluso alumnos que no tuvieran mucho dinero, los alumnos pueden gastar lo poco que tienen en lugares como Moshi Moshi por los flujos de deseo invertidos dichas infraestructuras y relaciones interpersonales.

Comer con amigos formaba parte de las prácticas cotidianas de muchos de los alumnos. Compartir la decisión sobre dónde ir, beber alcohol juntos, pasar el rato fuera de la universidad era muy relevante para algunos. Para otros era importante, pero difícil de acceder porque tenían otras series de responsabilidades o limitantes económicas. Los flujos de deseo se iban en otras direcciones y forman otras relaciones.

### **Comensalidad (y el alcohol) en la UAM-C**

“Usualmente cuando como por aquí [Santa Fe]”, me explicó Luis, “es porque se arma como una salida de amigos, de compañeros y vamos todos a, no sé, las gorditas o aquí al centro comercial”. Incluso los días que no hay servicio de comedor, los alumnos salen en grupo a comer. Los flujos de deseo transforman un hambre de necesidad en un evento grupal para salir a pasar el rato. Pero había un día a la semana que era recurrente un plan más elaborado. “El viernes luego se presta de ir a las gorditas porque el menú es vegetariano, pero dentro de su vegetariano no me gusta mucho lo que hacen”, explicó Samuel. Los afectos de “no me gusta mucho”, más el hecho de que sea los viernes y los alumnos no tengan clase al siguiente día, potencializa que sea un día de salir a comer con amigos. Los flujos de deseo intensifican un hambre distinta, un hambre más indulgente y

colectiva. Elegir un día de la semana permitía ahorrar dinero específicamente para ese gasto. Casi de manera unánime el lugar que frecuentan cuando salen con mayor planeación es el *food court* del Centro Comercial Santa Fe, en particular las hamburguesas y la comida china. La comida china era una estrategia para hacer “rendir el dinero”. Samuel explicó, “cuando llego a tener dinero es así de, ‘mejor una comida china en el Centro Comercial’. Es que es barata. Cuesta cincuenta y seis y te dan un plato súper lleno”. La ventaja del Centro Comercial es que además de que pueden ir al cine después de comer. La organización temporal y material del viernes permite la sintonización de la comensalidad de una forma distinta que los demás días entre semana.

“No tenemos ni un bar. A lo mejor te puedes tomar una caguama<sup>16</sup> en los tacos, pero vas a tomarte una caguama y a comer tacos”, expresó Adriana con mucha frustración. “Exacto, no vas a cotorrear”, exclamó Paco. Los dos concordaban en que falta un lugar donde beber. Alrededor de la universidad no existe ningún bar o restaurante que ofrezca bebidas alcohólicas -abiertamente. Algunos alumnos se toman “caguamas en tienditas” o en el puesto de tacos; los que tienen autos las consumen al estacionarse en alguna zona aledaña a la universidad. Pero no existe un espacio que deliberadamente sea para que los universitarios tomen, algo que sucede en muchas otras universidades del país. Los flujos de deseo que intensifican la sed por alcohol y comensalidad, potencializa que los alumnos definan planes con una logística más complicada que salir a beber frente a la UAM-C.

“Bueno a mí me gusta convivir con mis amigos” explicó Ernesto, “pues yo pongo el carro, ellos ponen la gas, las chela. Según ¿no? Porque pues casi todos traemos el mismo presupuesto”. Ernesto creció en San Bartolo Ameyalco, uno de los pueblos originarios del poniente, en Álvaro Obregón y él y sus amigos conocen lugares donde pueden beber con poco presupuesto y realizarlo

---

<sup>16</sup> En México se le dice caguamas (como las tortugas) a las cervezas en formato de de 940ml o de 1.5L.

de manera más espontánea. Tener un auto facilita mucho la exploración de la zona. Los alumnos frecuentan mucho un lugar de pulques en San Mateo Tlaltenango, a quince minutos de la UAM-C en auto. Aprovechan promociones de las tiendas de autoservicio y van a un estacionamiento donde les dan permiso de beber alcohol o buscan billares en las colonias aledañas. De vez en cuando planean una salida con más tiempo a lugares como La Marquesa, un valle en un área boscosa sobre la carretera a Toluca, muy popular para los habitantes de la Ciudad de México y a menos de una hora de Santa Fe. En La Marquesa se puede comer, beber e incluso realizar actividades como andar en moto. “Como que tratamos de reprimir nuestra hambre de querer comer en otro lado y guardamos ¿no? Para irnos a La Marquesa y comer por allá, y todo”. Los alumnos sintonizan su deseo de tal forma que “reprimen” el hambre para ahorrar dinero y poder realizar una actividad recreativa más costosa. La búsqueda de actividades en la zona del poniente intensifica la reflexividad con el ensamblaje urbano y con el hambre.

Los alumnos foráneos que viven en la zona suelen prestar sus casas para hacer reuniones y fiestas con sus compañeros. Sin embargo, no todos son invitados; ir a casa de alguien o subirse al auto con una persona para ir a beber, es una relación afectiva mucho más personal que ir a un bar con otros desconocidos. “Yo digo que eso hace falta para que la comunidad se consolide”, argumentó Paco riéndose, “debemos encontrar un espacio para ir a beber o ir a San Mateo al pueblo de aquí atrás a los pulques ¿no? Pero pues es tomar combi y así. No es como en otros lados que sales caminas unas cuadas y llegas”. Para Paco, el tener que ponerse de acuerdo e ir a lugares más distantes dificultan mucho la comensalidad, y conocer a más gente. El desfase de los flujos de deseo abona a la percepción de un problema entre la universidad y Santa Fe.

Algunas personas no podían participar en los planes de ir a los pulques o a fiestas a casa de los foráneos por diversos factores. Tener medio de transporte o ir acompañado de alguien que sepa

cómo llegar era algo fundamental. Pero para otros lo más difícil era el regreso a sus casas. Como muchos alumnos viven en otras zonas lejos del poniente, el regreso implicaba ponerse de acuerdo con alguien para quedarse a dormir, que a su vez acarrea acuerdos domésticos si es que viven con sus padres; o gastar en taxis. Dichas dificultades intensificaban que incluso amigas muy cercanas no convivieran casi nunca en fiestas. “Regularmente no voy porque me da muchísima flojera”, dijo Laura sobre porque no salía con sus amigas después de la escuela, “ellas viven por aquí ¿no? Entonces es como el plan tiene que ser por aquí, y luego yo para irme a mi casa son tres horas”. Ponerse de acuerdo entre distancias tan diversas es uno de los elementos que genera mayor desfase afectivo con Santa Fe.

Los flujos de deseo entre los universitarios intensifican el querer beber y comer con otros, sin embargo, las complicaciones logísticas para saciarlo han generado una relación muy reflexiva con Santa Fe y la universidad. Aunque no es un querer intenso para todos, la sensación de imposibilidad que genera no ver bares cerca de la UAM-C, provoca un desfase afectivo.

### **Sintonización y desfase con Santa Fe**

Los alumnos de la Ibero que entrevisté comían más seguido adentro de la universidad porque salir era muy similar en costos y tipos de comida. Salir era una *opción más* para saciar el hambre que también pueden saciar adentro de la Ibero. La estabilidad del sistema alimentario interno de la Ibero posibilita que los alumnos no sientan “necesidad” de salir a comer fuera; no intensifica el querer salir. Tere, una exalumna de la Ibero, me contó que los profesores les decían que si lo pensaban “no tienen por qué salir de la Ibero, aquí hay todo”. Y sí, lo piensas y sí hay todo”. Tiendas, cajeros, comedores, cafeterías, hasta un puesto de quesadillas y una tienda sindical. La UIA amortiguaba los flujos de deseo que no podían canalizarse en Santa Fe; incluso quienes no

pueden acceder a las infraestructuras alimentarias se encuentran sintonizados con las condiciones de posibilidad. Sabían que al entrar a la universidad privada de élite no podrían acceder a los mismos lugares por lo cual realizaban otras estrategias. Berenice recibía una beca de manutención para poder comer en la Ibero (p.53, 105) y Daniela traía comida de casa (p.126-128). La estabilidad infraestructural de la Ibero interna y en relación con Santa Fe, provocaba muy poca reflexividad sobre la zona y la universidad. Las infraestructuras de Santa Fe y la Ibero se sintonizaban con la sensación de posibilidad que los alumnos experimentaban al entrar a la universidad. Por lo cual, es posible que comer en Santa Fe es “como si estuvieras” en la Ibero.

Los alumnos de la UAM-C experimentaban comer fuera como una reacción de “necesidad” por la inestabilidad del sistema alimentario institucional. Cuando se hacía por “gusto” lo vivían como una salida más bien especial como pasar el tiempo con amigos fuera de la universidad, gastar un poco más y comer algo “rico”. Pero la posibilidad de atender el hambre requería una relación reflexiva con las infraestructuras de Santa Fe. No había “nada alrededor” a simple vista. Caminar fuera del megaproyecto, beber pulque en un pueblo originario de la ciudad con una vista panorámica de Santa Fe y sus grandes construcciones; tener que preguntar sobre dónde comer porque no lo puedes ver, son experiencias que producen un desfase afectivo. Similarmente, la falta de una estación del metro en comparación con las otras unidades de la UAM (e.g. Azcapotzalco, Iztapalapa), y la dificultad general para llegar a la universidad, incluso para quienes viven en la zona del poniente, intensifica su diferenciación como una universidad pública desfasada de las infraestructuras urbanas. Los flujos de deseo no corresponden con las sensaciones de posibilidad que tenían los alumnos sobre su idea de asistir en una universidad pública.

Tú vas afuera de cualquier universidad pública y en las entradas hay puestos de lámina donde venden de todo ¿no? de todo: comida, hasta chucherías, libros, yo qué sé, películas ¿no? De todo. Y aquí no, porque sí estamos en Santa Fe, y hay que entenderlo. (Paco, alumno UAM-C)

¿Por qué los alumnos de la UAM-C sienten que tienen que entender que están en Santa Fe? Mientras los alumnos de la Ibero sienten una cierta continuidad afectiva y material entre la universidad y el ensamblaje urbano, los alumnos de la UAM-C se perciben desconectados y fuera de lugar. ¿Cómo se han intensificado las diferencias infraestructurales entre las universidades? En la siguiente sección, sugiero que las diferencias no son inherentes al tipo de institución (pública/privada), sino que forman parte de un encuentro de flujos de deseo que se han invertido en las infraestructuras urbanas de Santa Fe desde diferentes colectividades.

### **Historias del polo educativo del poniente**

Las diferencias entre las dos universidades parecen potenciarse por la estabilidad infraestructural interna de la UIA y en el ensamblaje urbano, y la inestabilidad del sistema alimentario interno de la UAM-C y su poca conectividad afectiva con Santa Fe. Los alumnos de la Ibero no reflexionan sobre su condición, mientras los alumnos de la UAM-C lo entienden como estar fuera de lugar. Pero para que las infraestructuras se mantengan estables, o no, se requiere de una gran inversión afectiva, material, política y económica de diferentes procesos. La Ibero no siempre tuvo una sintonización con Santa Fe, fue un proceso histórico y tecnopolítico específico. Y el desfase de la UAM-C no fue un plan detallado de exclusión. Harvey y colegas (2017: 8) recalcan como a veces los estudios sobreestiman el poder de las autoridades, ya que cuando los sistemas infraestructurales son tan complicados un intento político puede tener resultados inesperados. Sugiero que las diferencias entre las sensaciones de posibilidad de los alumnos, sus flujos de deseo y las infraestructuras urbanas, sean enmarcadas dentro de un proceso de urbanización y momentos sociohistóricos singulares. Los afectos que experimentan los alumnos, y la reflexividad se producen en interconexión con otras temporalidades de las infraestructuras.

## **Estabilidad en la Ibero**

La estabilidad entre las infraestructuras de la Ibero y Santa Fe tienen una historia desde el inicio del megaproyecto. En 1981 el presidente José López Portillo donó 20 hectáreas a la Universidad Iberoamericana (UIA), la universidad jesuita donde estudiaba su hija (Moreno 2015: 80). La UIA se ubicaba en la colonia Churubusco, al sur de la ciudad, pero el campus se dañó en el sismo de 1979 (Matabuena 2018: 31). Las clases se impartieron en aulas prefabricadas durante casi diez años porque las autoridades de la UIA querían reconstruir la universidad en espacio adecuado para recibir más alumnos (Pérez 2010: 69). El predio en Santa Fe permitía el crecimiento que buscaban. El campus terminó de construirse a finales de 1987, e inició sus actividades unos meses después, convirtiéndose en el primer proyecto terminado en Santa Fe (Pérez 2010:70).

¿Qué universidad podría atraer alumnos y generar *valor* inmobiliario en una zona de basureros y minas? Los jesuitas y sus instituciones educativas han ido de la mano con la formación de la élite desde la época colonial hasta el presente (Montemayor 2014: 26; Aspen en entrevista con Reyes 2007:17). La UIA se fundó en 1943 y logró el reconocimiento oficial de sus estudios en 1973, cuando había mayor demanda por instituciones de educación superior, convirtiéndose en una de las universidades privadas más importantes en México (Levy 1995: 120-122). Entre los alumnos inscritos cuando se construía el campus Santa Fe, se encontraban la hija del presidente José López Portillo y el hijo de Lorenzo Servitje, dueño de Grupo Bimbo y uno de los primeros inversionistas de Santa Fe, cuyo corporativo está al lado de la Ibero. La decisión de construir a la UIA en Santa Fe, mucho antes de que existiera un plan de urbanización claro, generó confianza y capital en un proyecto arriesgado, al mismo tiempo que se retroalimentaron como espacios de élite.

“Ubicamos el terreno de la Ibero sobre el trazo de la nueva autopista para inducir a la Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas a participar en la construcción de la

vialidad que le daría acceso [a Santa Fe]”, explica Roque González (2018: 49). La ubicación en una zona topográficamente menos accidentada, cerca de Avenida Constituyentes y Paseo de la Reforma fue una estrategia para «inducir» una autopista que conectara al centro económico de la ciudad con el nuevo distrito financiero y con el corredor industrial del Estado de México. Similarmente, con la construcción de la Ibero se comenzó a trabajar en los servicios de agua y de luz. Cuando iniciaron las clases pudo operar con las infraestructuras básicas sin problemas importantes (Díaz 2018:88; Pérez 2010:73).

“Afuera no te gustaba porque olía siempre a caño. Como estaban los tiradores de basura ahí” (Sara, exalumna UIA). Uno de los flujos afectivos que más perdura en la memoria de las exalumnas de la Ibero es el olor a basura. La antropóloga Margarita Pérez (2010:70) quien se graduó en la UIA en 1990, recuerda, “al caminar por los pasillos del campus se percibía en todo momento un fuerte olor a basura”. Durante los primeros años de la UIA el gobierno de la ciudad todavía estaba desalojado y cubriendo los tiraderos de basura (SEDUVI 2012: 10). González (2018:49) reconoce que la ubicación cercana del basurero también fue una estrategia “para dejar establecida una presión social que indujera la clausura y reubicación del basurero, para lo cual ya no disponíamos de tiempo”. El olor le recordaría a quien estuviera cargo de la zona, que la hija del presidente o de algún inversionista estaba estudiando junto a la basura. La conversión de tiradero abierto a relleno sanitario fue un despliegue sociotécnico que “limpió” Santa Fe, para que dejara de ser una zona de basureros (visibles). Se estableció un límite más claro entre los propietarios *legítimos* de la nueva zona de Santa Fe, y los *otros*: los pepenadores, los asentamientos irregulares y colonias populares (Moreno 2015:117-167). La Ibero fue clave para convertir un problema político como una cuestión técnica para solucionar: quitar el olor para que los alumnos tengan una experiencia agradable. Sin el olor, Santa Fe estaba más cerca de ser un distrito financiero.

“La Ibero, más cara que nunca, ahora en el territorio de los marginados”, enuncia un encabezado del periódico Proceso (Hinojosa 1987). Sara, una exalumna que estudió en 1993, me insistía que en Santa Fe “no había nada, nada, nada. No había nadie que quisiera venir para acá, pues era la Ibero nada más ¿no?”. Sara y sus compañeros ubicaban Santa Fe como un lugar donde estaban “los Panchitos, los tiraderos de basura y “los terrenos baratos que le dieron a la universidad”. En los ochenta, el poniente de la ciudad era conocido por “las bandas”; los más famosos fueron los Panchitos, originarios de la colonia Observatorio. En 1981 se calculó que 150 mil jóvenes eran parte de 130 bandas en la zona (Villanueva 2005:8). La UIA se acercó a las colonias del poniente antes de su mudanza. Pero hubo conflictos entre “los chavos banda” y alumnos de la Ibero que enunciaron comentarios clasistas durante los encuentros (Puig 1987). El líder del Consejo Popular Juvenil (CPJ), una organización a la que pertenecían la mayoría de las bandas, consideraba que “*los pirruris*” tenían poco interés “por lo que sucedía en las zonas marginadas” (citado en Puig 1987). El término *pirruris* se usaba en los ochenta para referirse a alguien de la clase alta. La palabra surgió con un personaje llamado Pirruris, creado y personificado por el cómico Luis de Alba. El personaje es un “hijo de papi”, es decir, una persona rica que vive con el dinero de su familia, que se dedica a estudiar a “los nacos” (Chaparro 2016: 56). En una entrevista con TvNotas, De Alba explica que el personaje fue creado a partir de su experiencia como estudiante becado en la Ibero (sede Churubusco): “Fue una venganza existencial. Llegué a la Ibero y empecé a escuchar ese tonito de la papa en la boca. Me veían raro, yo era el jodido” (Montoya 2016). El *Pirruris* es un estereotipo sobre la clase alta y la Ibero que se ha solidificado en el imaginario popular; ahora se usa el término fresa o fifí.

La UIA trató de realizar un acercamiento comunitario sustentado en su labor cristiana de ayudar a quienes más lo necesitan (Rodríguez 1994: 16). Sin embargo, los vecinos y el CPJ no

confiaban en un su asistencialismo al mismo tiempo que se les despojaba de su territorio. Los empleos generados por el megaproyecto iban dirigidos a profesionistas de altos rangos, la mayoría de los vecinos del poniente no tuvieron la movilidad social (Pérez 2010: 64). La UIA formaba parte de un proyecto urbano que excluyó a los habitantes del poniente. La idea de los alumnos de la Ibero como chicos fresas se estabilizó con la intensificación de la desigualdad social en el poniente. Mientras el megaproyecto urbano se construía alrededor de la Ibero, el resto del poniente era excluido.

A principios de los noventa los alumnos de la Ibero eran quienes decían que “no había nada alrededor”. Los exalumnos de la Ibero (entre 1993 y 2003) con los que hablé, narraban que tenían que caminar varios kilómetros por una carretera en proceso para llegar a alguna casa de aldea que ofreciera comida y que iban a los pulques de San Mateo porque no había bares cercanos. Tampoco había rutas de transporte público que llegara hasta la UIA ni muchas avenidas principales que conectaran con el resto de la ciudad. La relación con el sistema alimentario interno y Santa Fe era mucho más reflexiva; recién se mudaron a las instalaciones del megaproyecto los alumnos se quejaban de que “los servicios eran caros e insuficientes” (La Buhardilla 1988:7). Los trabajadores, a su vez, lucharon por conseguir el derecho al comedor y la tienda sindical. La Ibero reaccionó a la inestabilidad infraestructural invirtiendo en sus sistemas internos. Durante años le decían “la cafetería con universidad” por su sistema alimentario institucional con varios locales comerciales; una innovación comercial en comparación con otras universidades de la época.

Pérez (2010: 133) narra que alrededor de la Ibero había venta informal de todo tipo, desde comida hasta fotocopadoras. Había franeleros, muchos de ellos “chavos banda” que vigilaban los autos de los universitarios. Eran servicios más baratos que las opciones de la UIA. Pero las autoridades de la Ibero consideraban que el ambulante era “peligroso para los estudiantes”

porque lo vinculaban con el narcomenudeo (Pérez 2010: 113-114). Frente al “peligro” de los puestos informales, las autoridades de la Ibero presionaron a los colonos de Santa Fe para que actuaran sobre ello (Pérez 2010:114). La alianza entre el rector de la UIA, los colonos y el gobierno de la ciudad, produjo el desalojo de vendedores ambulantes más importante de la zona (Pérez 2010: 114). Algunos exalumnos recuerdan ese momento como paralelo a la expansión comercial de la zona frente a la Ibero, recuerdan la apertura de un TacoInn y algunos bares.

El apego a la comida callejera condujo a que uno de los puestos que fue despojado se integrara a la universidad. Doña Mode era una señora que tenía un puesto de quesadillas afuera de la puerta 6 de la Ibero, y cuando fue el gran desalojo, el Sindicato de Trabajadores de la UIA le ofreció un espacio en su tienda sindical (Pérez 2010: 115). Al momento del trabajo de campo seguía en la tienda del sindicato (2018). Los exalumnos que entrevisté la recuerdan con gusto; “si no comiste en las quesadillas de Doña Mode no fuiste a la Ibero”, se lee en los comentarios de la página de Facebook Ibero 75 aniversario (apuntes de campo, 17 de septiembre 2018). La integración de Doña Mode dentro del campus universitario, le permitió seguir vendiendo quesadillas. Las relaciones afectivas y la estabilidad infraestructural de la Ibero frente a la urbanización de Santa Fe, permitió sintonizar el hambre por las quesadillas. El caso de Doña Mode muestra la potencia de la universidad no como un ente homogéneo sino una complicada red de infraestructuras y deseos que se contraponen o retroalimentan. La Ibero puede ser una infraestructura de segregación social en Santa Fe, al mismo tiempo que formaliza una práctica que se considera casi criminal.

Después del “gran desalojo” de Santa Fe, la urbanización de la zona en la que se ubica la Ibero terminó de consolidarse. Actualmente, se permiten vendedores ambulantes en el área que pertenece a la delegación Álvaro Obregón, y por eso hay varios puestos cerca de la Ibero. Así, la

universidad quedó con un sistema interno estable (“la cafetería con universidad”), una gran conectividad vial y una sintonización infraestructural a nivel estético, técnico, afectivo, económico y político. Después de más de treinta años, y de formar parte fundamental en la urbanización del megaproyecto, la Ibero es “lo mismo” que Santa Fe.

### **Inestabilidad en la UAM-C**

La urbanización de Santa Fe ha pasado por distintas etapas, algunas de mayor descontrol sobre la venta y compra que otras. A principios del siglo XXI la ciudad de México también se encontraba en una transición política que generó muchos problemas sobre el control de compra venta y construcción en Santa Fe (Moreno 2015). Después de la Ibero, pasaron casi diez años para que se abrieran más universidades; se inauguraron la Universidad Westhill (1997) y el ITESM, popularmente conocido como “el Tec” (2001). Ambas son universidades privadas vinculadas con la élite política y empresarial. Su apertura implicó desalojos, transacciones millonarias polémicas y opacas que asociaban a los gobiernos locales con las élites empresariales (Moreno 2015:154). Lo cual intensificó la resistencia vecinal ante nuevas ventas y construcciones bajo la insignia de una nueva universidad. Al tiempo de las polémicas alrededor del vínculo entre el gobierno de la ciudad y el sector privado se decidió abrir una universidad pública en Santa Fe: la cuarta Unidad de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM).

El surgimiento de la Unidad Cuajimalpa emerge en una coyuntura de flujos de deseo que pueden rastrearse desde el inicio de la universidad. La UAM se fundó en 1974 como respuesta a las luchas políticas de los universitarios en los sesentas y setentas, y el incremento en la demanda de educación superior (López et. al 2000:3-25). Las dos universidades públicas más importantes del país, la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y el Instituto Politécnico

Nacional (IPN), habían rebasado sus capacidades materiales, administrativas y organizacionales para incrementar la matrícula. Y las universidades privadas, como la Ibero y el ITESM, eran accesibles para pocas personas. La UAM se creó por una compleja red política que conjuntaba al presidente y miembros de la Secretaría de Educación Pública (SEP), la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES), la UNAM, el IPN, y hasta la Secretaría de Trabajo (López et. al 2000:32-33). Diversos flujos de deseo concurren en la creación de la UAM como una estrategia política para atender a las demandas sociales.

La narrativa que sostenía la idea de una nueva universidad es “que fuera pública, metropolitana, autónoma, innovadora en lo educativo y en lo organizacional” (López et. al 2000: 29). La UAM se construyó con un modelo «multicampus» para fomentar la diversificación de los programas académicos, ampliar las posibilidades de acceso geográfico de los alumnos e impulsar el desarrollo de diferentes localidades (López et. al 2000:236-238). Las primeras tres unidades están ubicadas en los extremos de la ciudad que se encontraban en crecimiento urbano: Iztapalapa (Oriente), Azcapotzalco (Norte) y Xochimilco (Sur). El papel de la UAM en la urbanización de la ciudad jugó un papel distinto al de la UIA, en tanto estaba enfocado en el desarrollo urbano de zonas donde vivían las clases populares. Como explican López y colegas (2000:238); “especialmente Azcapotzalco e Iztapalapa, quedaron localizadas en zonas muy marginadas y se pensó que las Unidades podrían ayudar a su superación”. Se intentó incrementar el número de unidades en varias ocasiones, pero los distintos niveles de poder político que articulan la universidad dificultaron la ampliación (López et. al 2000:241).

Treinta años después de que se inauguró la UAM se logró la apertura de la cuarta unidad. En noviembre del 2004 el gobierno de la ciudad donó un predio ubicado en el límite oeste de Santa Fe, llamado el Escorpión. Frente al colegio académico, el delegado de Cuajimalpa explicó que

quería una universidad pública en la zona porque había 300 mil jóvenes en edad universitaria en Cuajimalpa, del cual sesenta y tres por ciento pertenecen a familias de ingresos bajos y no pueden acceder a las universidades privadas de Santa Fe (UAM 2005:9). De acuerdo con Salomón Gonzáles, académico de la UAM-C, se realizó una investigación durante la planeación de la unidad y se identificó que Cuajimalpa es la alcaldía con el mayor número de personas que no estudian por la accesibilidad geográfica. Parecía lógico abrir una unidad para atender la demanda de la zona poniente. Pero por qué instalarse en Santa Fe, y no en otra zona de Cuajimalpa o del poniente, fue menos claro. Algunos profesores consideraban que no era necesario abrir una universidad pública en un “lugar de ricos”. Abrir una unidad de la UAM en Santa Fe, un distrito de lujo parece una irrupción con el legado de la universidad pública.

Cuando la UAM-C llegó a Santa Fe los terrenos disponibles eran mucho más limitados que cuando se inició el megaproyecto. Los predios donados ya no eran los terrenos “baratos que nadie quería” como en los ochenta; en el 2005 el Escorpión estaba valuado en 350 millones de pesos (UAM 2005a:144). Poco tiempo después de haber adquirido el Escorpión, inició una disputa legal sobre el derecho de propiedad y la zona se encontraba en medio de un problema político entre el gobierno de la ciudad y otros propietarios. Se vendieron los terrenos con la promesa de tener una infraestructura vial que nunca se construyó. El gobierno expropió un terreno para construir la vialidad, pero el dueño del lote solicitó un amparo y las obras se detuvieron. El Hospital ABC y Grupo Santander que tienen sus propiedades en la zona no podían utilizar sus edificios porque no había forma de acceder y demandaron a la ciudad por el incumplimiento de las infraestructuras. El conflicto se complicó con el período electoral (El Universal 2004). Las brechas infraestructurales en Santa Fe tuvieron efectos directos en la inserción de la UAM-C.

Frente a los problemas con el Escorpión, la SEP le otorgó un apoyo económico de 200 millones de pesos a la UAM para que realizara la compra de otro terreno en Cuajimalpa, llamado el Encinal (UAM 2005b:52-53). La rapidez con que se consiguió otro terreno implica una gran inversión afectiva, política y económica en la construcción de la universidad. Sin embargo, el terreno también tenía un problema: se encuentra en una reserva ecológica. De acuerdo con los documentos oficiales de la UAM (2005b), se tenía previsto un plan que no afectara al bosque. Pero los vecinos protestaron; no en contra de la universidad sino contra la edificación en la zona porque requeriría un cambio de uso de suelo que podría dar pie a que iniciaran otros proyectos de construcción, además de que sería mucha presión para la precariedad de las infraestructuras y vialidades de la zona (Poy 2006). Para los vecinos de Cuajimalpa, la UAM-C era otra estrategia política para reordenar el territorio y comercializarlo.

Mientras tanto, la UAM-C inició actividades en la Ibero, lo cual provocó una relación afectiva muy tensa con las otras Unidades de la UAM y la UIA. Al recibir a los alumnos de la UAM, el rector de la Ibero les dijo: “El deber de los cristianos es acoger a los pobres y desamparados” (UAM 2005b:58). Estas palabras fueron discutidas durante dos sesiones del colegio académico porque algunos profesores lo consideraron una ofensa. Los alumnos de UAM-C argumentaron que a ellos no les había afectado y que se sentían cómodos, lo cual algunos profesores interpretaron como que los alumnos de Cuajimalpa tenían mayor vinculación e interés con la Ibero que con otras unidades (UAM 2006: 76). El episodio es relevante porque quince años después continua la sensación de que la UAM-C es más similar a una institución privada que pública. Al mismo tiempo que se le percibe rechazada por los habitantes del megaproyecto.

Los vecinos de las colonias de Cuajimalpa y los colonos de Santa Fe consideraban que la universidad podría afectar su calidad de vida por generar una aglomeración de transporte público

y venta ambulante (UAM 2005a: 151). Para algunos colonos, el problema no era la calidad de vida sino el valor de sus propiedades. Después de que se solucionó el problema con el Escorpión y se puso la primera piedra de la sede, Grupo Bal solicitó un amparo contra el uso de suelo, “por considerar que una universidad pública afectaría el entorno de la zona, las vialidades y que disminuiría el valor de las propiedades que quedarían a su alrededor” (UAM 2009: 19). Grupo Bal es un conglomerado de servicios financieros, mineras y comercios, entre ellos, Palacio de Hierro y Saks Fifth Avenue, tiendas departamentales de lujo ubicadas en el Centro Comercial Santa Fe. La universidad pública atenta contra las infraestructuras urbanas que configuran el valor de lujo.

El amparo contra la construcción del Escorpión se arregló, se edificó la unidad y las actividades comenzaron en enero del 2014, después de casi una década desde la inauguración de la unidad. Después del período en las instalaciones de la Ibero, cada división académica dio clases en sedes temporales en Observatorio, Lomas Altas y Roma Sur. Dada la urgencia de cambiarse a las instalaciones permanentes, la UAM-C se trasladó a un solo edificio que se adaptó para abastecer todos los servicios de la universidad. “Como que nos cambiaron muy apresuradamente” me explicó Paco, “la neta no había luz, a veces no había agua, gas no había. Entonces de comida nos daban así: atún y un bolillo. Neta estaba horrible, de carcelero, horrible”. La zona donde está ubicada la UAM-C seguía repleta de conflictos socioterritoriales que intensificaron su aislamiento sociotécnico; por ejemplo, la Comisión Federal de Electricidad daría el servicio de luz a cambio de un terreno en la zona, por lo cual se tardaron en instalar la electricidad en la unidad (apuntes de campo, 18 de marzo). La inestabilidad de las infraestructuras intensificó la percepción de rechazo por parte de los vecinos de Santa Fe, y el desfase afectivo se potenció. Después de cinco años la universidad se ha estabilizado mucho más, sin embargo, la zona donde está ubicada la UAM-C aún está en proceso de urbanización y la universidad todavía no se ha terminado de construir.

Al inicio, la construcción de la Ibero parecía un oxímoron: universidad privada de élite en las barrancas de Santa Fe, tierras de “chavos banda. Sin lugares para ir a comer, y con un fuerte olor a basura. Poco a poco se configuró en casi un sinónimo: universidad privada de élite en un distrito urbano de lujo. El megaproyecto y la Ibero se retroalimentaron y se estabilizaron de manera simultánea. La Ibero se convirtió en una referencia de las instituciones de educación superior en Santa Fe, un lugar de fresas. Los alumnos que asisten actualmente no cuestionan mucho esa relación, y al decidir entrar a la Ibero sabían cuáles serían las condiciones de posibilidad a las que se enfrentaban. Más de veinte años después de la inauguración de la Ibero, se intenta integrar a Santa Fe la cuarta unidad de la UAM, una universidad pública que atiende a la población del poniente que parece no pertenecer a Santa Fe. Ahora la UAM-C en Santa Fe se convierte en el oxímoron para los habitantes de Santa Fe y los propios universitarios: una universidad pública en el distrito financiero. Los dramas socioterritoriales y tecnopolíticos de Santa Fe y la UAM-C siguen muy recientes. Aunque no todos los alumnos los conocen, su condición sociomaterial en Santa Fe es un tema constante, y los flujos de deseo reconfiguran las ideas sobre su devenir universitario. Los procesos de inestabilidad/estabilidad histórica forman parte del ensamblaje donde devienen sus prácticas alimentarias; se van solidificando ciertas relaciones sociomateriales e ideas sobre el devenir en Santa Fe que intensifican la relación afectiva en el presente.

### **Reflexiones urbanas**

La diferencia en la relación afectiva entre los alumnos, las universidades y Santa Fe, sucede en las prácticas cotidianas y forma parte de historias de urbanización que retroalimentan la materialidad de las infraestructuras institucionales y la distribución de los alimentos. Los flujos de deseo de la élite política y empresarial invertidos en un megaproyecto urbano y en instituciones de educación

superior, afectan el hambre y el querer comer de los alumnos. Afecta la sensación de posibilidad de comer, en tanto ensambla un encuentro sociomaterial singular entre alumnos e infraestructuras urbanas. Pero la élite que construyó Santa Fe no produce deseo, y los alumnos no interiorizan deseos creados por otros. El deseo es inmanente, transita los cuerpos e infraestructuras, se sintoniza con las experiencias de hambre, las prácticas de comer fuera de la universidad, la comensalidad, beber alcohol. Las ideas sobre Santa Fe, la universidad, devenir universitario, se hacen en las prácticas, en el encuentro con otros. El apego con un sabor puede sostener un vínculo sociomaterial intenso, como en el caso de Doña Mode en la Ibero. Mas siempre existe la posibilidad de hacer apegos distintos: encontrar un nuevo puesto de tacos, olvidar el dinero y quedarse con hambre, un antojo fuerte por unas hamburguesas, una invitación inesperada para ir a los pulques.

El proceso histórico y los flujos de deseo que solidificaron la estabilidad infraestructural de la Ibero y su ensamblaje urbano generaron un continuo afectivo sociomaterial, que intensificó el potencial para que Paulina sintiera que estar en un restaurante afuera de la universidad “es como si estuvieras aquí [en la Ibero]”. El hambre que experimentan Paulina y otros alumnos es una sensación de posibilidad que logra sintonizarse dentro y fuera de la universidad. La conectividad y estabilidad de las infraestructuras alimentarias y alcohólicas alrededor de la Ibero, facilitaban la sensación de posibilidad, independientemente de que fuera posible - o deseable - para el alumno. Puedes no querer comer fuera, pero saber que tienes la posibilidad genera una relación afectiva singular. Por otro lado, la estabilidad interna de la universidad logra amortiguar los afectos que no se encuentran con las posibilidades de Santa Fe. Si los alumnos no quieren o pueden comer nada de lo que hay fuera de Santa Fe, tienen un espacio estable donde hay más flujos de alimentos o donde pueden comer la comida que traen de casa. Salir a comer no era vivido como una necesidad. La diferencia entre comer dentro o fuera de la universidad recaía en intensidades afectivas como

un antojo por una comida en especial, ahorrar un poco de dinero, comer con amigos y tomarse “una chelita”. Si no pueden acceder o saciar el hambre que se intensifica con los flujos de deseo, los alumnos no sostienen una reflexión intensa sobre ello.

A veces, Santa Fe era motivo de sus preocupaciones en relación con el tráfico y el tiempo. Los alumnos se quejaban del tiempo que pasaban en el tráfico vehicular y cómo les dificultaba mantener los horarios de su alimentación o estrés por cumplir con sus trabajos y compromisos sociales. Pero el deseo invertido en la universidad privada (y todo lo que acarrea como proyecto de vida), suavizaba las afecciones. Los alumnos se asumían conscientes de la dificultad geográfica y económica de estudiar en Santa Fe. Los alumnos becados, por ejemplo, comprendían que su decisión de entrar a dicha universidad conllevaba negociar con alimentos a precios altos dentro y fuera de la universidad. En su relación práctica con la universidad, los alumnos (y su organización doméstica) se encargaba de su alimentación como un problema individual. Estar en Santa Fe podía generarles algunos estrategias, pero formaba parte de la sensación de posibilidad que experimentaban al decidir entrar a la Ibero. Las experiencias cotidianas en Santa Fe y la Ibero contenían matices e intensidades diferentes, pero no lo suficiente como para irrumpir con las ideas que tenían respecto a qué esperar de su devenir universitario. Sus ideas sobre ser universitarios no se detienen mucho a reflexionar sobre las condiciones de Santa Fe.

La historia de la UAM-C y la zona de Santa Fe donde está ubicada, están repletas de conflictos socioterritoriales que han intensificado la inestabilidad infraestructural. “No hay nada alrededor”, expresa el desfase afectivo de tener hambre o querer comer con amigos sin ver algún flujo de alimentos disponible y accesible. La falta de conectividad visible entre la UAM-C e infraestructuras alimentarias urbanas (informales y formales) potencializan el desfase afectivo con la universidad y el megaproyecto. Si los alumnos quieren o necesitan comer se vuelve irrelevante

cuando no se experimenta una sensación de poder comer fuera de la universidad en caso de querer hacerlo. El desfase entre el hambre y los alrededores de la UAM-C, se intensifica por la inestabilidad interna de la universidad (y muchas veces, doméstica) que potencia un hambre de necesidad que no se sintoniza con lo que hay. Si no funciona el comedor, los alumnos salen porque *necesitan*<sup>17</sup> comer y a simple vista “no hay nada”. Los alimentos que se encuentran más visibles están distribuidos en restaurantes y centros comerciales más lejanos y con precios altos para muchos alumnos. Los alimentos más accesibles que circulan en fondas, tiendas y puestos de tacos, se encuentran en las colonias aledañas, y requieren de una relación más reflexiva. Buscar alimentos en Santa Fe requiere un proceso reflexivo y colaborativo con los conocimientos de otros alumnos que conocen mejor la zona. Incluso cuando no se encuentran tan lejos (5 minutos de distancia), la complejidad topográfica y urbanística de Santa Fe, produce un desfase en el encuentro práctico.

La reflexión sobre la ubicación de la UAM-C en Santa Fe era constante entre los alumnos. Muchos de los alumnos con los que hablé no sabían dónde estaba ubicada la universidad hasta que entraron, otros iniciaron clases en una sede temporal y el cambio al megaproyecto fue una experiencia disruptiva. Al decidir entrar a la UAM-C no todos los alumnos tenían claro lo que conllevaría. La falta de puestos de comida (formales e informales) alrededor del campus era un desfase colectivo muy discutido. En fiestas y pasillos, escuché a varios alumnos comparar la distribución de los alimentos entre la UAM-C y otras Unidades de la UAM, e ideas sobre posibles soluciones: *foodtrucks*, centros comerciales, plazas. La experiencia práctica de habitar el edificio de la UAM-C y esa área de Santa Fe ha consolidado una relación conflictiva con la universidad y el ensamblaje urbano. Entre las conversaciones, se vislumbraba confusiones sobre quién es *responsable* de que no haya “nada alrededor”. Algunos, como Paco hablan de los colonos de Santa

---

<sup>17</sup> En los siguientes capítulos ahondo en las relaciones que intensifican la experiencia de necesidad.

Fe, otros piensan que la universidad es quien quita los vendedores ambulantes, otros consideran que son los trabajadores del sindicato de la UAM, algunos identifican a la policía local. Pero casi todos los alumnos coincidían que la ubicación en Santa Fe era un problema que afectaba sus posibilidades para alimentarse. Las prácticas alimentarias, las experiencias de hambre y comensalidad irrumpieron las ideas que tenían los alumnos sobre su devenir universitario.

El análisis etnográfico junto con la revisión sociohistórica nos permite identificar que las diferencias no fueron parte de un plan de la “globalización” sino un proceso histórico mucho más frágil y caótico. Lo cual nos recuerda que las cosas pudieron haber sido de otra forma. ¿Qué hubiera pasado si la UAM-C se hubiera construido al mismo tiempo que la Ibero? ¿Qué tipo de diferencias afectivas hubieran emergido? El deseo no es producido por discursos de la “modernidad” ni es interiorizado por los alumnos. Los flujos de deseo son inmanentes, se intensifican en las prácticas, en el encuentro con los ensamblajes sociomateriales, al mismo tiempo que los van solidificando históricamente. Los afectos ordinarios del poder y querer comer en Santa Fe reconfiguran relaciones ético-políticas con la universidad. Las diferencias que he descrito no son tan coherentes como las he plasmado en este texto. Entre las quejas constantes o la no reflexión, coexisten diferentes ideas sobre el comer, múltiples afectos, potenciales de variación de actuar, de sentir, de entender, de tener hambre.

### CAPÍTULO III

#### AFECTOS EN LOS COMEDORES

“Es como mi peor es nada” dijo Berenice para referirse al comedor La Terraza en la Ibero, el comedor que más frecuentaban los alumnos que entrevisté. “Peor es nada” es una frase que se utiliza para establecer que una persona se conforma con una situación, aunque no sea de su preferencia. Usualmente se emplea para hablar de relaciones amorosas, pero en este caso, Berenice describe su relación afectiva con el comedor de la universidad. “Peor es nada” expresa un flujo de deseo, los afectos que hacen que la comida no sea lo *peor*, pero tampoco lo *mejor*. Al tratar de evaluar la comida de la universidad, Berenice expresa una ambivalencia, un espacio de indeterminación que no es ni *bueno* ni *malo*. Lo “mejor” para ella sería no comer en la universidad. Y, sin embargo, lo *tiene* que hacer, y dentro de las *opciones*, el comedor La Terraza parece ser lo *mejor*. Los flujos de deseo que configuran la experiencia de comer en la universidad no logran sintonizarse por completo; pero los afectos desbordantes se disipan, no se consolidan en una gran queja sobre el sistema alimentario institucional o la universidad: se expresan en un “peor es nada”.

En la UAM-C solo hay un comedor entonces si los alumnos no comen ahí se sienten más cerca del “nada”. No hay mucho de donde valorar lo *mejor* o lo *peor*. Mientras los alumnos experimentan comer en el comedor de la UAM-C como un “peor es nada”, sus quejas han solidificado un malestar colectivo. La inconformidad con la comida del sistema alimentario institucional ha generado muchas tensiones entre los alumnos, los trabajadores y los funcionarios universitarios. Las quejas sobre “lo malo” del comedor se concentraban en diversas áreas, desde el cuidado y la calidad en la comida, el horario, las porciones... “Definitivamente hay una

necesidad de alimentarse que no se satisface con lo que hay en la escuela [...] habría que ofrecer más” enunció Paco, capturando una idea frecuente. Los flujos de deseo que no se sintonizan con las infraestructuras institucionales y urbanas han intensificado la experiencia de necesidad; acumulándose en una relación conflictiva con la universidad y los trabajadores del comedor.

Los comedores son ensamblajes sociotécnicos muy estandarizados: para poder producir comida en grandes cantidades, entregar porciones similares a cientos de personas, y controlar la higiene y la calidad de los productos se requiere de tecnología y de prácticas muy específicas. Pero son dinámicas invisibles (Star y Ruhleder 1996:113) que no determinan una relación para los comensales. Al comer se puede experimentar un “buen sazón”, pero una sopa sabrosa puede desvanecerse de la memoria y nunca más emerger en la relación afectiva con el comedor. En cambio, un pelo en la sopa puede causar una impresión memorable y solidificar una percepción de asco después de mucho tiempo y estabilizar una idea de problema con el comedor. Por el contrario, un plato rico puede generar un apego singular con un lugar en la universidad, mientras una carne con mala textura puede pasar a otro plano del recuerdo. Se generan diversas intensidades afectivas que van estabilizando -o transformando- ideas sobre cómo es comer en la universidad, y la relación que se produce entre los alumnos y las universidades.

El objetivo de este capítulo es explorar los flujos de deseo en los afectos ordinarios que suceden al comer en el comedor ¿Qué relaciones afectivas se generan en las prácticas alimentarias en los comedores universitarios? ¿Cómo se mantiene estable un ensamblaje tan heterogéneo, a pesar de una sensación de insatisfacción colectiva? Para poder contestar estas preguntas enfatizo la indeterminación técnica-afectiva, explorando los afectos en contraste con las ideas sobre los comedores y las prácticas sociotécnicas que suelen invisibilizarse en la aparente estandarización de un comedor. Inicio el capítulo con una breve explicación sobre los sistemas alimentarios

institucionales como ensamblajes sociotécnicos. Posteriormente, narro prácticas cotidianas a “la hora de la comida”<sup>18</sup> en las dos universidades; contrasto las experiencias de comer en los comedores de la Ibero y la UAM-C. En la tercera sección, comparo las diferentes afecciones e ideas que se estabilizan sobre comer en la universidad, las prácticas y las relaciones sociotécnicas que ayudan a mantenerlas estables. Termino el capítulo con una reflexión sobre cómo la diversidad de afectos que suceden en los comedores produce relaciones distintas y reconfigura un *problema* ético-político ¿Quién es responsable de la comida y la alimentación de los alumnos?

### **Sistema alimentario institucional y deseo**

Cada universidad tiene un sistema alimentario, es decir, un conjunto de infraestructuras y prácticas que producen y distribuyen alimentos en la institución. En la Ibero, el sistema alimentario está conformado por dos comedores, once locales de comida rápida (siete de ellos forman un *food court*<sup>19</sup>), seis cafeterías, dos tiendas y sesenta máquinas expendedoras. En la UAM-C, el sistema alimentario es un comedor, una barra fría y seis máquinas expendedoras. Pero las infraestructuras requieren de una forma de organización que permitan su funcionamiento. Son ensamblajes sociotécnicos, requieren de una dinámica de co-creación constante en las prácticas. El comedor no es una mera expresión de “lo social”. La materialidad del sistema tiene ciertas potencialidades que permiten arreglos espaciotemporales y sociomateriales específicos; mas no determinan la relación que los alumnos tienen con ello (Law 1999:8). Las infraestructuras son “socio” y “técnicos” porque son relacionales, se ponen en acción en conjunto (p. 23).

Las prácticas sociotécnicas se encuentran organizadas de distintas formas en cada universidad. En la UAM-C el servicio de alimentos es regulado por la Secretaría de la unidad por

---

<sup>18</sup> En México se le llama “la comida” al alimento principal del día que generalmente se asocia al medio día.

<sup>19</sup> Zona de restaurantes de comida rápida y/o de autoservicio en centros comerciales.

medio del área de Servicios Universitarios en acuerdo bilateral con los trabajadores de base, a excepción del jefe de área quien es un trabajador de confianza como está estipulado en el contrato colectivo de trabajo (SITUAM-UAM 2018:27). En la Ibero existe una comisión mixta conformada por trabajadores de base y representantes de la institución que concesiona el servicio de alimentos a empresas privadas ajenas a la universidad (STUIA-UIA 2018:35). Pero las formas de organización son desconocidas para la gran mayoría de los alumnos. Ninguno de los alumnos con los que conversé durante el trabajo de campo conocía exactamente la distribución de las prácticas en el sistema alimentario de la universidad. Para la gran mayoría de los alumnos en las dos universidades, su relación se construía en las prácticas cotidianas: ir, comprar, comer, desechar.

Partir de un sistema alimentario institucional como un ensamblaje sociotécnico acarrea otra serie de problemas. ¿Cómo se mantiene estable un sistema de elementos heterogéneos? ¿Cómo se relaciona un sistema tan estandarizado con la multiplicidad del comer? En el estudio de los ensamblajes sociotécnicos se puede enfatizar más a los actores que tienen mayor control en las convenciones dominantes y los procesos de estandarización (Law 1999: 12) o poner atención en la marginalidad, la exclusión y las desigualdades entre los distintos actores (Star 1999: 29-30). En su estudio sobre los comedores escolares en Inglaterra durante el siglo XIX, Vernon (2005) opta por una mirada tecnopolítica donde enfatiza que los comedores son tecnologías del poder-saber del estado y la ciencia, construyendo al hambre como un problema “social”. Pero esta visión inspirada en la literatura de la biopolítica y gubernamentalidad, parte de una idea de poder cuya capacidad para estabilizar no se cuestiona. Enmarcar la estabilidad en el sistema alimentario institucional como una expresión biopolítica puede caer en el peligro de simplificar el campo político en dos polos: alumnos-comensales y universidad-sistema alimentario; cuando, en realidad,

los alumnos, trabajadores y autoridades<sup>20</sup> universitarias están imbricados en posiciones complicadas y múltiples. Por ejemplo, un trabajador del comedor es comensal y parte fundamental del sistema alimentario institucional. El problema es ¿cómo abordar la multiplicidad de nuestras posiciones en los sistemas heterogéneos? (Star 1999: 26).

Sugiero que dos estrategias, por un lado, enfatizar los afectos ordinarios que se experimentan en relación con un sistema estandarizado estable. Poner atención en los momentos de indeterminación de los afectos en la interacción con las infraestructuras. Describo como los afectos ordinarios van reconfigurando diferentes relaciones con el sistema alimentario, en particular con los comedores y la comida que se distribuye ahí. Más que una descripción densa de alumnos específicos, realizo una narración colectivizada sobre los afectos que suceden, las prácticas y las ideas que circulan en el ensamblaje sociotécnico. Por otro lado, exploro las ideas de los alumnos que se producen y estabilizan en relación con la comida institucional y el comedor. En algunos casos, contrasto las ideas de los alumnos con la organización sociopolítica y económica que sostienen los ensamblajes sociotécnicos. Prácticas sociotécnicas que los alumnos normalmente desconocen porque son invisibles en su relación de consumidor. Quiero remarcar que la estabilidad de los sistemas alimentarios institucionales y las relaciones afectivas que se producen no están determinadas por una condición “técnica” en sí misma, sino en el vínculo entre las potencias materiales y la organización social que media a los alumnos con los alimentos.

Un aspecto clave para entender la diversidad de experiencias afectivas en los comedores, es preciso remarcar que comer en la universidad acarrea un arreglo temporal específico. Casi todos los alumnos con los que hablé en la Ibero y la UAM-C, detectaban que el mayor cambio en su vida y en su alimentación ha sido el manejo del tiempo. Entre las clases, las tareas, los proyectos, las

---

<sup>20</sup> Uso el término autoridades porque los alumnos se refieren de esa forma a los trabajadores administrativos con cargos altos, como el Secretario de Unidad o el Rector y su equipo de trabajo.

amistades y las distancias entre la universidad y su casa, se ha configurado una sensación de tener “poco tiempo”. Comer dentro de la universidad se articula, principalmente, como una respuesta al tiempo. En este sentido, el eje narrativo es la “hora de la comida” porque implica las diferentes formas en que se puede configurar: a veces es, literalmente, una hora, y otras veces es una disposición temporal mucho más amplia. Dichas diferencias que tienen que ver con la organización institucional de las infraestructuras, son fundamentales para entender las intensidades afectivas que suceden en cada caso. Las dinámicas de las infraestructuras se encuentran atravesadas por arreglos espaciotemporales específicos y viceversa, las potencias técnicas y materiales posibilitan formas de organizar el tiempo.

### **La hora de la comida**

Los horarios de clase en la Ibero comienzan desde las siete de la mañana y pueden terminar hasta las diez de la noche; los comedores de la Ibero tienen servicio de siete de la mañana a seis de la tarde de manera ininterrumpida. Algunas cafeterías cierran entre las ocho y nueve de la noche. No hay un momento en que no haya comida disponible. Casi todos<sup>21</sup> los alumnos tienen “una hora libre para comer” de tres a cuatro de la tarde. Cuando dan cuarto para las tres, los alumnos comienzan a salir a los pasillos; unos corren a sus autos, otros al Iberobus que sale a las tres, y otros van a formarse a los comedores y las cafeterías. Unos comen lo que “se antoje”, otros comen en el mismo lugar o tienen un sistema en el que un día comen en un lugar y luego en otro. Los alumnos negocian el hambre, “el antojo”, y el gusto con el tiempo y el dinero que tienen.

En la Ibero hay dos comedores, La Carpa y La Terraza, donde ofrecen menús completos de desayunos y comidas en un formato de línea, además cada uno tiene uno o dos establecimientos

---

<sup>21</sup> Los talleres de arquitectura eran de tres a cinco.

de comida rápida para llevar. El Cubo es un comedor que opera como un *food court* con siete locales de comida rápida: pizza, ensaladas, comida china, *wraps*, chilaquiles, paninis, comida mexicana, botanas saludables... Otro comedor es Natura Deli en el área deportiva, pero menos concurrido porque se encuentra alejado de muchos de los edificios donde los alumnos tienen clases. Hay seis cafeterías de marcas distintas donde, además de café, venden emparedados, postres y botanas. También hay una tienda sindical donde venden comida para preparar, botanas, el puesto de quesadillas de Doña Mode y un local de tazones de arroz con verduras y carne. Por último, hay 61 máquinas expendedoras con distintos tipos de productos (e.g. Bimbo, Sabritas), algunas con productos más “locales” y “saludables”, dispuestas en todos los edificios de la universidad. El rango de precios de la comida varía, entre 23 pesos de una quesadilla de Doña Mode hasta 90 pesos por una ensalada o 68 pesos por el menú completo del comedor.

En la UAM-C hay un comedor institucional donde se sirven desayunos y comidas en un sistema de línea. En la zona de terraza junto al área del comedor, se encuentra la barra fría. Como su nombre lo dice, es un sistema con alimentos que se pueden mantener a temperatura ambiente o fríos; se vende café, sándwiches, hot dogs, ensaladas, pizzas y empanadas, y postres, gelatinas, donas, tartas. En el cuarto piso hay cuatro máquinas expendedoras<sup>22</sup> donde venden chapatas, cuernitos, brownies, panques, jugos, yogurt, leches de sabor, papas fritas, cacahuates, churritos de amaranto y diferentes dulces. Junto con las máquinas de comida hay dos máquinas expendedoras de café. Las máquinas tienen opciones entre distintos tipos de café (con leche, chocolate, vainilla) y niveles de azúcar. El menú del comedor cuesta diez pesos; los productos de la barra fría varían entre 12 pesos por un sándwich hasta 35 pesos por una ensalada.

---

<sup>22</sup> En Otoño 2019 cambiaron la infraestructura de la barra fría con mayor capacidad de refrigeración y compraron una máquina expendedora nueva localizada en la planta baja del edificio.

En la UAM-C no hay una “hora libre” para todos, las clases empiezan desde las ocho y la mayoría terminan a las dos; algunas veces hay clases optativas o de idioma que terminan a las cuatro de la tarde; algunos talleres son más tarde. Cuando son las dos de la tarde hay mucho movimiento en el edificio, los alumnos van a formarse al comedor de la universidad, otros salen rápidamente hacia los paraderos de autobuses, y otros cuantos se quedan platicando en los pasillos, el ágora y los patios internos del edificio. En la UAM-C “la hora de la comida” se configura en combinación con los horarios de clase y de servicio del comedor: de nueve a once se sirve el desayuno y de doce a tres la comida, aunque en ocasiones los alimentos se terminan un poco antes. Algunos días, el comedor no tiene servicio por compromisos sindicales o porque no se tiene la cantidad de personas suficientes para cocinar y repartir la comida. Durante el trabajo de campo no hubo servicio de comedor en dos ocasiones. Aunque no fue seguido durante el 2018,<sup>23</sup> el problema es que la suspensión de servicio suele avisarse el día que acontece, o se comunica por correo institucional que casi ningún alumno revisa. Encontrarte una hoja de papel en la puerta enunciando que no hay servicio en lugar de una fila es una afección que -sin importar la frecuencia- marca la relación con el comedor. ¿Habrà o no habrá comedor hoy? La dificultad de coincidir el hambre con los horarios de clase y de servicio del comedor, más los días sin servicio, genera afecciones negativas sobre comer en la universidad.

## **Fila**

A las 2:40 comienzan a formarse las filas en los comedores de la Ibero. Al llegar al comedor, siempre hay un poco de fila, entre cinco a diez personas, en casos extraños se acumulan más personas. En La Terraza hay tres barras, lo cual distribuye a las personas en tres filas distintas; en

---

<sup>23</sup> En el 2017, por ejemplo, se suspendió el servicio 24 veces, 14 días hubo suspensión en periodo trimestral. En ocasiones se ofrece el servicio de barra fría o un lunch, que incluye una torta, agua y un postre.

la Carpa hay dos barras con sus dos filas correspondientes. En el Cubo primero hay que formarse en alguna de las seis cajas disponibles, pueden ser muy largas y confundirse entre una y otra. “Es la mera hora”, dicen unos alumnos mientras se acomodan en la fila para esperar su turno (apuntes de campo, 24 de septiembre 2018).

En la UAM-C desde las 11:40 comienza a formarse la fila afuera del comedor. La fila avanza, pero como es la única fila, y la gente se forma constantemente, se produce una imagen de nunca terminar. A veces hay delante de ti hasta más de cien personas, el tiempo de espera se vuelve incierto. Puede ser rápido sin importar el número de personas adelante, en otras ocasiones es mucho más lento. En las dos universidades el tiempo promedio que yo viví era de quince minutos para llegar a la siguiente etapa, podía ser menos o mucho más tiempo. “Sí alcanzamos”, le insistía un alumno a su amiga en la fila del comedor. Eran la una veinte de la tarde, supongo que su clase es a las dos. “Tenemos media hora, es clase con P”. El alumno despliega el plan de acción con sus amigos, “es llegar, comer y ya, sin platicar. Es por supervivencia” (apuntes de campo, 12 de junio 2019). La forma cómica de equiparar comer en el comedor en 20 minutos como “supervivencia” expresa la relación conflictiva que se genera con el tiempo del servicio y las clases. El tiempo de servicio y de las clases provoca un desfase entre los flujos de deseo, el hambre y las infraestructuras institucionales.

En la fila de las dos universidades los alumnos continúan conversaciones que empezaron al terminar la clase; otros se encuentran con sus amigos de otras licenciaturas. En la Ibero, la fila también es un momento para ver y reflexionar sobre el espacio disponible para sentarse. “Vamos a dejar nuestras mochilas, o mejor dame tu mochila, yo voy y regreso”. Estrategias para poder sentarse juntos. En cambio, en la UAM-C no está bien visto apartar mesa ni lugar en la fila. Cuando

se encontraban un par de amigos no generaba mucha molestia, pero cuando eran grupos grandes los alumnos llegaban a quejarse hasta en los grupos de Facebook de alumnos de la universidad.

Mientras los alumnos de la Ibero esperan en la fila, aprovechan para decidir qué comer. El menú del día está escrito en pizarrones de manera muy visible al entrar a cada uno de los comedores. Debajo del pizarrón están dispuestos los diferentes platillos envueltos en un plástico que los protege, al lado de cada plato hay un letrero con el nombre: crema de espinacas, chile relleno, pescado rebosado, cerdo en salsa verde; y las calorías correspondientes de cada uno. Mientras esperas en la fila puedes observar y evaluar cuál de los platillos *quieres*. “Qué vas a pedir”, “eso se ve bueno”. La visibilidad de la comida antes de pedir en la barra da un espacio de valoración y elección que captura los flujos de deseo. En el Cubo, los menús son muy grandes con la información de todos los locales: nombre del platillo, el precio y las calorías. La lista es muy larga, los alumnos podían pasar quince minutos viendo el menú, los afectos se sostenían en indeterminación por mucho tiempo. “Depende que se me antoja y para que me alcanza” le dice un chico a su amigo, mientras veían el menú con detenimiento. Después de la evaluación, su amigo le presta dinero para que complete para el “antojo” (apuntes de campo, 21 de agosto 2018). Ideas sobre lo bueno y lo sabroso impactaban los momentos de indeterminación, pero no de maneras coherentes ni constantes.

Al formarse junto con otros, por un lado, también intensifica la colectivización del hambre; los flujos de deseo se sintonizan entre varias personas. “No sé si pedir algo saludable o no saludable” le dijo una chica a su amigo mientras observaban el menú del Cubo y se formaban para pagar. “¿Quieres comer bien?” le respondió su amigo como si fuera una estrategia para facilitar la decisión. La amiga contestó afirmativamente. Su amigo le sugirió las ensaladas, que son muy populares, siempre hay mucha fila. “No hay que exagerar” exclamó la chica con un gesto de

reprobación. Ella se formó por una pizza de Papa John's y su amigo en La Vuelta, un local de comida rápida mexicana (apuntes de campo, 16 de agosto 2018). La fila es un momento clave para la experiencia colectiva de indeterminación de los flujos de deseo.

En la fila de la UAM-C emerge un juego de adivinación. “¿Qué habrá de comer hoy?” Los alumnos tratan de adivinar por medio del olfato. “Huele bien”, “huele a pescado”, “huele a caldo de pollo”, se escucha en la fila. Otro sistema es enviar a un amigo a que entre al comedor e identifique los platillos de los demás. Aunque no pueden elegir entre diversos platos fuertes, también se lleva a cabo un proceso de valoración de la comida. “¿Vas a pedir?” preguntó una chica formada en la fila a su amiga. La amiga le contestó que había desayunado “bien” justificando el no querer comer en el comedor. “La verdad tengo mucha hambre” contestó la chica, explicando que no le importa que sea la comida, porque además “son diez pesitos” (apuntes de campo, 27 de septiembre 2018). Mientras esperan, los flujos de deseo se encuentran entre mantenerse en la fila, sentir más hambre, “aguantar” a su casa o comer con sus compañeros. La incertidumbre mantiene a los afectos en suspenso.

## **Barra**

En los comedores de la Ibero primero tomas una charola y en la barra un trabajador te pregunta, “¿crema o consomé?”, depende el tipo de sopa puede seguir otra elección “¿totopos o *croutones*?”. “¿Pasta o arroz?”, te pregunta otra persona para darte un plato de guarnición. Para el plato fuerte siempre hay tres opciones: dos tipos de carne y un platillo vegetariano. Aunque hayas elegido el platillo en la fila, los flujos de deseo pueden variar al ver/oler la comida en la barra. “¿Dónde están las calabacitas?” pregunta alguien que no encuentra lo que había elegido en la espera de la fila, mientras las busca ve algo más que captura sus afectos, “mejor quiero pollo” enuncia con confianza

después de revalorar sus opciones (apuntes de campo, 24 de septiembre). Ya que seleccionaste el plato fuerte, te preguntan si quieres alguna salsa y frijoles. Te entregan el plato. “Que tenga un excelente día” repite una trabajadora con una sonrisa amable. La siguiente etapa es de autoservicio, no tienes que darle explicaciones de quiero o no quiero a nadie. Puedes tomar un plato de verdura y un plato de fruta. Aquí varía mucho si la gente toma uno o los dos, a veces ya ni caben los platos en la charola y los primeros sacrificados son “los platos de ensalada”. Después hay contenedores con panes y tortillas al gusto. Algunos alumnos toman todo, y otros, como Laura, tienen un sistema de composición culinaria más específica. “Pues depende lo que sea. Si fueron tortitas de papa pedí ensalada, no pedí frijoles. Pero si hubiera sido cerdo, hubiera pedido frijoles y tortillas”. Por último, están los dispensadores de agua y los postres. Siempre hay dos opciones de postre: galletas, gelatinas, natillas y pastelillos. El agua puede ser “simple” o con sabor, también hay refrescos y aguas embotelladas por un costo extra. Renata prefería comer en La Terraza porque tienen mejores opciones de agua de sabor, “me gusta mucho tomar agua de sabor, y en la Carpa nada más hay de esas maquinitas horribles de saborizante”. En La Terraza tienen aguas que se perciben más “naturales” y sabores “originales” de infusiones sin azúcar. Los alumnos pueden configurar sus “menús” con flexibilidad. Si no te gusta nada, puedes pedir a la carta. Buscan la forma de capturar los flujos de deseo que sean posibles. En el Cubo no existe un sistema de línea, pero en cada local suelen existir opciones. Cuando pagas y cuando vas a recoger tu pedido te enfrentas a más decisiones: ¿Grande o mediano? ¿Pan blanco o pan integral? ¿Con qué salsa? ¿Qué tipo de tortilla? ¿Con qué ingredientes va su ensalada? ¿Para llevar o para comer aquí? Las infraestructuras de los comedores de la Ibero están dispuestas para sintonizarse con diversos flujos de deseo e intensidades de hambre.

En La Terraza llega a suceder que no puedan darte el plato de sopa en tu turno; a veces se terminan los platos, y el sistema se para por unos momentos. Las personas se incomodan un poco, pero esperan con calma; unos cuantos minutos después el sistema vuelve a la normalidad; no se genera una afeción memorable. A veces también se acaban algunos platillos que son más exitosos. Como el día que se terminó la opción vegetariana, tortitas de papa, pero estaban “haciendo más”. Solo tuve que esperar quince minutos mientras comía mi sopa y el resto de las guarniciones. Pronto me dieron el plato fuerte y el desfase afectivo se disipó.

Antes de pasar a la barra del comedor de la UAM-C pasas por una pila de charolas naranjas.<sup>24</sup> Cuando son casi las tres de la tarde, a veces las charolas están un poco húmedas: recién lavadas para reutilizarse. Al lado se encuentra los cubiertos y los vasos. En ocasiones no hay charolas ni cubiertos y tienes que esperar un poco. Si solo faltan los cubiertos pueden servirte todo y volver cuando estén dispuestos. En la primera sección de la barra hay una hielera blanca que contiene los paquetes de tortilla. Son tres tortillas adentro de una bolsa de plástico desechable. Al lado se encuentran los bolillos en un recipiente de la barra, pero se acaban pronto. Aquí los alumnos también varían entre tomar las dos cosas, “agarro dos paquetes de tortillas y un bolillo” era la estrategia de Julián para “llenarse”, mientras su amigo Rodrigo tomaba solo un paquete de “tortillas”. El sistema de línea es rápido porque funciona como autoservicio. Después del pan y las tortillas solo queda tomar los platos ya servidos. Los trabajadores del comedor colocan los platos con comida sobre la barra, mientras los alumnos los van tomando. Pero cuando eliges un plato debes apegarte a tu decisión porque una vez que lo tocas no lo puedes cambiar “por higiene”. Los afectos no tienen mucho espacio para la exploración táctil ni visual del plato que se selecciona. El primer plato para tomar es la sopa, que normalmente varía entre caldo de pollo o de res con verduras, sopa

---

<sup>24</sup> En enero 2020 el Sistema cambió el orden: primero pagas, después pasas por la barra, y luego das un ticket.

con pasta, o una mezcla entre ellas. La siguiente estación es el plato fuerte, un plato con arroz o pasta acompañado de alguna carne, casi siempre en salsa: pollo en mole, cerdo en salsa verde. En ocasiones que son más especiales se cocina un plato único como pozole. “¡Te dije que era pollo!” suena cuando alguien ganó el juego de adivinación. Los que no comemos carne podemos salir del esquema de autoservicio “¿Me puede servir queso, por favor?”. Y junto al arroz o la pasta colocan un pedazo de queso panela de 10cm por 15cm aproximadamente. “¿Con salsa?” preguntan si quieres acompañar el queso con la salsa, pero casi siempre está elaborada con trozos de algún animal. Cuando no hay queso te ofrecen atún con mayonesa. Es una alternativa que piden a los que no *quieren* el pollo; “ya comí mucha carne estos días” me explicó Ricardo sobre su elección de atún (apuntes de campo, 31 de octubre 2018). “¿Qué es eso?” preguntaban quienes no sabían del queso y el atún al ver mi plato. Si no hay queso ni atún o no quieres ninguno, puedes pedir más guarniciones, te sirven más arroz o pasta y puedes tomar dos platos de ensalada. Surge un pequeño espacio de negociación para los que no se sintonizan con la comida, pero *quieren* comer. Después del plato fuerte toca tomar un platito hondo de frijoles y un plato con ensalada (pepino, zanahoria, jícama, lechuga). Al final tomas el postre: una fruta, una barra de amaranto o una paleta dulce. En ocasiones la ensalada y el postre se fusionan en la opción de un platito de yogurt de sabor. En otra mesa hay una máquina dispensadora de agua, con opción de sabor y agua simple. Junto hay dos recipientes de acero inoxidable: uno con limones partidos y otro con salsa; si es tarde es probable ya no alcanzar.

La dificultad de que la comida logre sintonizarse con los flujos de deseo de los alumnos provoca muchos desfases en la experiencia de la barra. Incluso el queso o el atún son alimentos que no logran capturar por completo a los afectos. Encima, cuando la hora se acerca a las tres, probablemente solo encuentren un plato con queso o atún. El desfase afectivo es intenso cuando

eso sucede. Cuando se termina la comida por completo no hay otra opción en el comedor; pueden intentar conseguir comida en la barra fría que se encuentra al lado, pero suele terminarse temprano. La siguiente opción institucional son las máquinas expendedoras que venden chapatas y cuernitos.

## **Pago**

En la UAM-C pagas justo cuando vas a tomar el postre. Hay un letrero en que te piden que pagues con cambio los diez pesos que cuesta el menú. Dar las monedas exactas agiliza mucho la fila del comedor. Cuando pagas con uno de cien pesos el cajero te pregunta “¿Sólo uno?” con un tono un poco molesto. Aunque al final te acepta el dinero suele insistirte que pagues con cambio la próxima vez. Pero el problema del cambio es una afección negativa latente entre los alumnos; a veces quienes traen billetes prefieren pagar la comida de sus amigos para evitar problemas con el cajero. Cuando un alumno se da cuenta que no trae diez pesos, no es extraño que un compañero le invite una comida. Los diez pesos facilitan que los alumnos no tengan que planear mucho comer o no en el comedor hasta el último momento. El costo subsidiado de diez pesos es exclusivamente para alumnos y trabajadores, mas no hay control de credenciales ni un sistema semejante<sup>25</sup>.

En la Ibero pagar irrumpe el ritmo de la fila. Tienes que esperar tu turno con una charola cargada con muchos platos (a veces tienes seis platos más un vaso de agua<sup>26</sup>). Se puede pagar con tarjeta (crédito/débito), credencial de la Ibero (monedero electrónico) o efectivo. El costo era de 68 pesos.<sup>27</sup> Pero no todos los comensales pagaban lo mismo. Algunos pagaban más por comprar un refresco, otros pagaban menos porque no compraban el menú completo. Valentina consideraba

---

<sup>25</sup> En enero 2020 cambió: primero pagas mostrando la credencial, cobran 7 pesos a los alumnos y trabajadores de base. Mientras los demás trabajadores pagan 15 pesos. Se genera una fila más lenta y una relación complicada de familiarizarse con el nuevo sistema.

<sup>26</sup> 1 plato sopa + 1 guarnición + 1 plato fuerte + 1 ensalada de verduras + 1 ensalada de frutas + 1 postre.

<sup>27</sup> En el 2019 el menú subió a 72 pesos.

que era mucha comida, “entonces pido como el plato fuerte, el arroz o la pasta y una ensalada, la lechuguita que tienen ahí, o dependiendo, pero pido como tres cosas y me cobran 45 pesos, en vez de 68”. Si solo pedías el plato fuerte costaba 28 pesos. Cualquier costo -casi- siempre implicaba dar cambio. Entre el cambio, pasar las tarjetas y las credenciales, el proceso de pago era muy lento. Algunos dejaban sus charolas en espacios que encontrarán alrededor, o iban a buscar mesa y regresaban a pagar después. Cuando comían en grupo y apartaban mesa era mucho más sencillo de sobrellevarlo. Aunque era problemático el tema del pago, no causaba muchas afecciones negativas entre los alumnos.

### **Sentarse**

Después de pagar hay que buscar dónde sentarse. Quienes apartaron lugar en los comedores de la Ibero, no tienen problema en encontrarlo. Pero cuando no, tienes que explorar con la mirada, porque moverse con la charola cargada (hasta con 6 platos y dos vasos) puede ser difícil. Cuando estás solo es más complicado porque las mesas de la Ibero son de cuatro y seis personas, y no es común sentarte en una mesa que ya está “ocupada”. En La Terraza hay una mesa muy grande donde casi siempre están las personas solas o acompañados con audífonos o un libro. En El Cubo también hay barras donde suelen acomodarse personas solas o parejas. Para los que vienen en grupo lo complicado es encontrar una mesa disponible en la que quepan todos. A veces tienen que mover mesas, estar al pendiente de sillas que se desocupan. A la hora de la comida todos los alumnos con los que hablé comían acompañados, con sus novios o amigos; sean de las carreras que sean, la gran mayoría coincide en “la hora libre”. Fernanda explicaba la dinámica claramente “generalmente como aquí con algún amigo o me encuentro a alguien ‘ay ¿vas a comer?, Si, ¿me

puedo sentar contigo? Sí, está bien, siéntate””. Después de nuestra entrevista estaban dos amigos esperándola, apartando el lugar de la mesa en La Terraza.

Dentro del comedor de la UAM-C hay tres hileras de mesas; dos con mesas para tres personas a los costados y una de mesas para ocho personas en medio. Afuera del comedor están un poco más desordenadas las mesas entre mesas grandes de ocho personas, y otras más pequeñas en las que caben cuatro. Es común compartir mesa con otros que no conoces. “¿Sabes la ruta de camión que va al metro Miguel Ángel?” preguntó un alumno sin conocerme; después nos encontramos en el comedor varias veces y nos sentamos a comer juntos, sin planearlo (apuntes de campo, 5 de octubre 2018). No todos los flujos de deseo se canalizaban en hablar con gente desconocida. Pero era una posibilidad. En general los alumnos comían con amigos. Samuel me explicó que cuando no coinciden sus horarios “es así como de, ‘pues vamos a comer, y después te acompañamos’, a alguien más que no pudo comer, lo acompañamos, ya sea a las gorditas o por lo que quiera ir a comer”. Comer acompañados facilitaba prácticas como dejar la charola con tu mochila y levantarse a llenar el agua, a veces van juntos y dejan a alguien en la mesa, otras veces una persona va por el agua para todos. En ese viaje también buscan servilletas porque no siempre hay en los dispensadores.

Para los alumnos de las dos universidades los comedores de la universidad son espacios donde pueden sentarse y convivir con sus compañeros sin la complicación de ponerse de acuerdo. Era “práctico” para los alumnos que viven en lugares distantes, podían verse con sus amigos sin gastar mucho tiempo y dinero en los restaurantes de Santa Fe. Berenice y Daniela comían juntas en los comedores de la Ibero, pero nunca habían ido a la casa de la otra. Se sientan en los comedores, aunque no compren comida porque calientan sus tópers en los microondas disponibles, y son lugares que facilita el encuentro, y el resguardo del frío, como me explicó Daniela.

Similarmente, Mónica contó que cuando entró a la UAM-C, “sí me quedaba con mis compañeros, éramos el grupito, íbamos para todos lados juntos, todos los de Humanidades de mi generación nos íbamos a meter al comedor”. El precio, el tiempo y el espacio potencializaba la comensalidad en el comedor. “Pero pues obviamente comía aquí, y como la comida a veces no está tan chida,<sup>28</sup> llegaba a comer otra vez a mí casa [risas]”, sin embargo, la falta de sintonización con el hambre de algo sabroso, y la posibilidad de comer en casa, generaba que consideraba “no tan chida” la comida y comiera en su casa.

### **Comer**

Sentarse a comer es sentarse a platicar. “Cómo te fue con X”, “¿ya viste qué hizo Y?”. En las dos universidades se escuchan afecciones auditivas semejantes. Conversaciones sobre la comida, la universidad, sus relaciones, sus compañeros, celebridades, fiestas del fin de semana y planes a futuro se convierten en un barullo. En la Ibero hay televisores con música todo el tiempo, son canales de música como *Vh1 Classics* con un fin ambiental, aunque los alumnos no parecen ponerle mucha atención. En la UAM-C hay televisores que transmiten videos institucionales sobre eventos o noticias relacionadas con la Unidad; la música se emite de la radio de los trabajadores del comedor, la música es para ellos y los flujos de deseo que atraviesan a los alumnos a veces se sintonizan con el gusto musical y otras veces se burlan de lo que hay, en ocasiones está tan fuerte que es difícil una conversación adentro del comedor. Platicar, con o sin música de fondo, completa la experiencia de comer en el comedor universitario. Cuando los alumnos no tienen con quien hablar, en los casos muy extraños en que no se encontraron a nadie, sacan su celular para pasar el rato. Yo sola tomando notas levantaba sospechas.

---

<sup>28</sup> En México, la palabra chido / chida se usa como adjetivo para describir algo bueno.

En la Ibero los alumnos suelen terminarse la comida por completo. “Oye, estuvo rico” exclamó una alumna sorprendida. “¿Te vas a comer eso?” se escucha cuando alguien no termina, pero otra persona sigue teniendo hambre. A veces también alguien se decepciona con su decisión y se “le antoja” el plato fuerte del otro, “¿qué pediste?”. O, por el contrario, reafirma su elección, “Te digo que el mousse es el bueno”. De vez en cuando hay comida que desfasa la experiencia y se quedan algunas sobras en el plato, o sucede un intercambio de platillos. Pero dado que eligen conforme a “su gusto”, no es tan frecuente escuchar que alguien tenga una fuerte afección negativa.

En las mesas de los comedores de la Ibero se mezclan diversas comidas. En los comedores además del servicio de línea hay locales de comida rápida, en La Terraza hay uno de tacos y tortas y en La Carpa uno de ensaladas, chapatas y baguetes. Potencializan mezclas singulares: tres charolas con platos fuertes distintos, un plato con una torta, y un plato desechable con papas fritas en medio, del cual todos comen. En El Cubo se potencializa que los alumnos compren tipos de comida diferentes. A veces resulta en combinaciones donde un platillo de cada establecimiento, más una lata de atún o un sándwich traído de casa. A veces hay mesas donde todos comen lo mismo. Muy frecuente ver mesas enteras con botes de ensalada. Y otras veces la pizza es para compartir entre dos personas. El sistema alimentario institucional potencializa un lugar de encuentro de diversos flujos de deseo, cuando los alumnos tienen gustos y economías distintas.

“No sabe mal, esto” dijo una chica señalando la sopa en el comedor de la UAM-C. Al terminar la comida, levantó el plato de sopa para tratar de tomar las últimas gotas, “me gustó mucho, tiene elotitos”. Más de un par de veces se escuchaba un elogio a la sopa, pero la afección se desvanece rápidamente. Casi todos los días se veía a alguien batallando con el cuchillo para partir el pollo. A veces les cuesta tanto trabajo comer las piezas de carne que las dejan casi completas. Emergen distintos grados de culpabilidad. “Se me olvida no pedir pollo, pero se me

antojó el mole” explicaba una chica preocupada por dejar la pieza de pollo entera (apuntes de campo, 6 de noviembre 2018). Como ella, muchos deciden con el hambre y el antojo, pero cuando llega el momento de comerlo sienten lo complicado que puede ser. Algunas veces el plato era visualmente tan decepcionante que los alumnos tomaban fotos para subirla a Facebook y compartir “lo malo” de la comida. En Facebook también subían fotos de bichos y pelos que se encontraban en la comida. Una vez el pelo era una pestaña de la cabeza del cerdo en la que cocinaron el pozole. Pero otras veces no sabemos. Mas la posibilidad de que hubiera bichos o pelos generaba una afección de disgusto (a excepción de una vez en que un chico sacó un pelo de la sopa y tranquilamente siguió comiendo).

Algunos alumnos combinaban el menú con comida que traían de otros lados. En ocasiones compraban el menú y lo mezclaban con guisados que traían en tópers desde su casa, otras veces traían bolillos, aguacate y crema y se preparaban una gran torta con el guisado de carne. Las prácticas de mezclar eran casi siempre en conjunto con otras personas con quienes distribuían y compartían las combinaciones. Los flujos de deseo que no se capturaban por el comedor iban potencializando prácticas de planeación más elaboradas.

## **Desechar**

Después de comer, los alumnos de la Ibero tienen que dejar la charola con lo que quedó de comida, los platos y cubiertos en un contenedor específicamente para ello. No tienen que separar sus residuos ni los cubiertos o platos, depositan todo junto en unos estantes donde los recogen los trabajadores del comedor. Los trabajadores también cuidan que las mesas estén limpias y que los servilletteros en cada mesa tengan servilletas. Si los alumnos dejan basura, un trabajador de limpieza lo va a quitar. Un caso extremo es en el Cubo donde casi todo es desechable. Los botes

se llenan cada quince minutos cuando es “la hora de la comida”, pero siempre hay dos o tres personas recogiendo, llevándose la basura para que no haya *problema*. Los alumnos no tienen que generar una reflexión sobre qué hacer con el desecho después de comer.

En la UAM-C, después de comer los alumnos tienen que tirar los desechos: los desperdicios de la comida van en un contenedor correspondiente: uno para orgánico, otro inorgánico y uno para líquidos. Las charolas con los platos se dejan en los estantes y los cubiertos se dejan en un cajón especial. Si hay muchos alumnos que terminan al mismo tiempo puede ser un proceso un poco tardado, esperando tu turno para tirar los desecho adecuadamente. Cuando los alumnos no lo hacen y dejan las charolas en la mesa o tapan el bote de los desechos líquidos con comida sólida, algún compañero toma fotos y las sube a un grupo de Facebook mostrando “lo cochinos” que son algunos de sus compañeros. Los alumnos tienen que estar atentos sobre qué hacen después de comer.

---

Al terminar “la hora de la comida” los alumnos de la Ibero van de regreso a clases que tienen a las cuatro. Si es hasta las seis entonces pasan el tiempo en la biblioteca, los jardines, en el patio central, fumando, platicando, algunos van a talleres... Cuando terminan, los alumnos de la UAM-C corren a su clase de dos a cuatro (aunque lleguen media hora tarde). Los que no tienen clase se van a su casa, o se quedan a platicar con sus amigos en el ágora, otros se quedan a trabajar en la biblioteca, otros toman talleres y algunos juegan ping pong...

Para algunos alumnos el sabor de la sopa rica se desvanece junto con el momento presente que ya fue. Otros guardan la barra de amaranto para más adelante, para comer mientras van en el transporte público. Algunos pueden sentir indigestión, quien sabe si es por los nervios de un examen o porque vio a una persona que les gusta, pero siempre puede ser que les cayó mal la

comida del comedor. Uno puede sentir hambre y cuando llega a su casa “volver a comer” después de tres horas, y otro puede estar tan “lleno” que prefiere no cenar.

### **Afecciones e ideas en los comedores**

Comer en la universidad “a la hora de la comida” condesaban múltiples afectos que circulaban entre la comensalidad, el sabor, el costo de la comida, el tiempo disponible. Las afecciones, los estados corpóreos y subjetivos, que produce comer en la universidad, potencializan los flujos de deseo en relaciones distintas con la universidad. Se van configurando ideas muy singulares sobre cómo es la comida, los comedores, la universidad y por qué son de esa manera. Algunos afectos se vuelven afecciones (estados del cuerpo) más intensas que otras, generando relaciones afectivas positivas o negativas en la universidad. Las relaciones afectivas pueden expresarse en quejas, el peor es nada, indiferencia, apegos y desapegos. Las siguientes ideas se enuncian en un momento de reflexividad durante entrevistas y conversaciones, lo cual enmarca un vínculo distinto que los afectos ordinarios que devienen en el momento presente.

### **Necesidad**

Los alumnos de la Ibero comían en la universidad porque *tenían* clases. Todos los alumnos con los que platicué se quedaban a comer cuando tenían clases antes de las tres y después de las cuatro de la tarde. Comer se sentía más cerca de la *necesidad* que del antojo. Emilio pasaba trece horas en la universidad, su primera clase era a las nueve y la última de ocho a diez. En trece horas *tiene* que comer. “Yo no quiero gastarme 200 pesos en una comida aquí de la Ibero, entonces, pues me gasto máximo 100, es como mi límite” me explicó Emilio, “pero siento que es como poco, con 100 te compras un sushi, unas papas y un agua, o sea [risas]”. Emilio sentía que la inversión de

cien pesos no valía la cantidad de comida, pero tampoco le gustaba cargar con comida, “por el olor que deja en la mochila”. Emilio vivía en una de las zonas más costosas de la zona metropolitana sin beca en la Ibero, posiblemente tenía una estabilidad económica que le permitía gastar los cien pesos cada vez que iba a la universidad. Pero prefería gastar los 200 pesos en un restaurante que le gusta y no en “una comida aquí en la Ibero”. El gasto de la comida era considerado como un daño colateral por el horario y las clases, no era ideal. Emilio era responsable de administrar su alimentación y ajustar el hambre a las horas de clase.

Valentina comía en el comedor o compraba comida de La Terraza para llevar a su casa, aunque no tuviera clases en la tarde. Inició esa práctica cuando su papá dejó de cocinarle la comida porque tuvo cambios en su trabajo y ya no tenía tiempo para cocinarle. Se intensificaba la sensación de necesidad cuando existió alguna inestabilidad doméstica que intensificara otras estrategias de abastecimiento. Valentina pasó por una transición antes de comenzar a comprar “comida casera” en los comedores de la Ibero:

Mi papá me da de comer súper bien. Y se enojaba si no comía bien. “Es que yo he cuidado tus hábitos alimenticios toda tu vida y que desconsiderada que no te cuides”. Y al principio, pues me valía madres ¿no? Pero pues sí, o sea, la verdad sí tiene razón y sí intento, cuidarme y al mismo tiempo no gastar tanto dinero, que también eso es importante [risa]

Al entrar a la universidad y enfrente cambios en la organización doméstica, se reconfigura las ideas y prácticas de cuidado, de la “buena alimentación”. El comedor La Terraza capturó los flujos de deseo “igual a veces no es la más rica o la más bien hecha. Pero sí prefiero comer como comida casera”. No es comida sabrosa, rica, pero responde a la *necesidad* económica siendo “casera”. Pero durante el trabajo de campo nunca escuché el caso de algún alumno que fuera a la Ibero a comer cuando no tuviera clases. Era una sensación necesidad que se configuraba en relación con la movilidad y el tiempo invertido en la universidad y se intensificaba con inestabilidad doméstica.

Cuando los alumnos de la UAM-C comen en el comedor, a veces tienen clase a las dos y se conjunta mucha presión temporal. Pero en otras ocasiones los alumnos comen saliendo de sus cursos, sin tener otra clase después. “Yo sí diario es desayunar y comer aquí. Por lo mismo de que vivo solo, no me gusta cocinar. Entonces prefiero venir aquí a comer”, a Rodrigo no le gustaba el sabor de la comida, pero comía y desayunaba en la UAM-C porque era práctico. Rodrigo vivía solo, y trabajó en turno vespertino en Cinemex, y el trimestre en que nos conocimos estaba vendiendo cigarros en la universidad como trabajo de medio tiempo. Solo tenía una clase, pero iba diario a vender cigarros a la universidad y a desayunar y comer. En los desayunos lo encontraba solo, en la comida casi siempre encontraba con quien comer. El querer comer en la universidad se intensificaba por la precariedad económica y la comensalidad. Muchos alumnos foráneos que viven en Cuajimalpa, como Rodrigo, iban al comedor incluso sin tener clases. Para algunos implicaba un ahorro muy importante para poder pagar su vida, puesto que no recibían dinero de su familia ni becas. El comedor funcionaba para una administración del dinero, gastar diez pesos en la comida permitía ahorrar para otras cosas. En una reunión en casa de Rodrigo, comimos en el comedor, aunque no tuvimos clases, para poder ahorrar un poco y comprar cervezas más tarde. El dinero que ahorraban era muy relevante para poder gastar en cosas que les gustan, y en actividades que son más caras como el cine o tomar alcohol. El comedor universitario distribuía las posibilidades del cuidado y el gusto para quienes viven solos.

Jimena comía cuatro días a la semana en el comedor, me explico que pasaba alrededor de siete horas en la universidad “no es como que tenga otras clases realmente, sólo es como por estar, saludar gente”. Jimena y su grupo de amigos se platicando en el ágora hasta las cinco o seis de la tarde. Si ella se iba a casa, en Santa Lucía alrededor de una hora de traslado en transporte público, había comida preparada disponible para ella, pero prefería quedarse a comer en el comedor de la

universidad para pasar tiempo con sus amigos. Y no era un caso aislado; era muy frecuente que los alumnos se quedaran sin tener clases después ni una situación doméstica muy inestable o precaria o largos tramos de movilidad. Comer en el comedor tal vez no sintonizaba intensamente con el antojo y el gusto, pero capturaba muy bien los afectos por pasar el tiempo con amigos, poder ahorrar dinero y tiempo para otras cosas. La posibilidad del comedor como punto de encuentro con amigos, y como regulador de los gastos que son relevantes para la vida social, es clave para entender la formación de la necesidad.

### **Costo**

“Intento comer en la Terraza siempre porque aparte de que es barato, es como que la comida más completa”, insistía Valentina sobre su decisión de dónde comer. Entre los alumnos que entrevisté, todos concordaban en que la opción más económica para comer en la UIA eran los comedores. “Las veces que como aquí es porque no tengo mucho dinero” describe Santiago, “pues los menús son sesenta pesos, o sea, en realidad no es mucho. Puedes hacer un platote de mucho tipo de comida y sesenta pesos no es mucho”. El costo de la comida “no es mucho” en comparación con el resto de los alimentos en el sistema institucional y la cantidad de comida que contiene el menú. “Ya se pasaron de precios”, dijo Daniela sobre El Cubo donde unos chilaquiles cuestan 90 pesos, mientras en La Terraza cuestan 60 pesos con café, jugo y pan dulce incluido. Los comedores eran el lugar que muchos frecuentaban porque conjuntaba una “comida completa” por un “buen precio”.

Para otros alumnos, los 68 pesos del menú completo era mucho dinero. Renata me explicaba que cuando salía a las tres, “ya no me quedaba a comer porque la verdad sí te gastas un buen, o sea, son setenta pesos por comida. Entonces a veces sí prefería llegar a mi casa a comer”. El gasto los alumnos con beca ¡Sí se puede! se atenuaba un poco por una beca de manutención de

mil pesos mensuales. Se los depositaban en el monedero de la Ibero para usarlo en todo el sistema comercial<sup>29</sup> institucional, menos la tienda sindical. Berenice insistía que, gracias a la beca “yo me doy como a veces ese lujo de poder pagar aquí ¿no?”. Además, les hacen un pequeño descuento en los comedores, aunque ningún alumno becado me supo decir de cuanto era, “precisamente porque me paga la escuela yo nunca he puesto atención a cuánto cuestan”, explicó Berenice.

La relación entre el costo, la comida y los salarios es aún más complicada porque los costos de la comida los establece la Ibero de manera independiente a la concesionaria. En un correo electrónico, la encargada de las concesiones en la UIA me explicaba que el precio del menú se establece por la Ibero, “hace unos años se hizo un estudio de mercado y se definió el costo del menú que va incrementando de acuerdo con la inflación del sector de alimentos”. Las concesiones mantienen el precio establecido de la Ibero, y parece que no afecta sus costos operativos. Los salarios para trabajar como auxiliar de comedor o de cocina en Grupo Filoa, la concesión que maneja La Terraza, varía entre los dos mil y seis pesos<sup>30</sup> por jornadas completas. Es probable que en los demás comedores y cafeterías el salario se mantenga similar. El precio en la Ibero -y sus implicaciones en costos operativos- es evaluado como una cuestión de *mercado*. La encargada de concesiones incluso hablaba de los alumnos como un “mercado cautivo”.

“Yo aquí comer por 10 baros se me hace una maravilla”, dijo Paco sobre comer en la UAM-C. El costo del menú permite que los alumnos con presupuesto limitado accedan a una comida *completa*. “En la Ibero esto cuesta 65 pesos”, exclamó un alumno de la UAM-C refiriéndose al menú del día, “pero sí está mejor, sí está rico”, les insistía a sus amigos, “acá sabe rico porque cuesta diez baros”. El costo de la comida, en contraste con el precio de la Ibero, produce un reordenamiento afectivo, donde la comida “sabe bien”. El precio hace un ajuste gustativo en las

---

<sup>29</sup> Además de los comedores hay varias tiendas (e.g. Lumen, Gandhi) en la Ibero.

<sup>30</sup> <https://www.indeed.com.mx/cmp/Grupo-Filoa/salaries>

sensaciones de posibilidad, le da *buen* sabor. El valor económico se evalúa en relación con las porciones, la cantidad. Y el sabor se intensifica como bueno, al considerar que costo “poco dinero”. El comedor era la opción más barata dentro del sistema alimentario institucional. Los platillos de la barra fría y las máquinas expendedoras no reciben el mismo subsidio. Los costos no son muy elevados, pero cuestan más que el menú de comida. Mónica me explicaba cuando no llevaba su torta hecha en casa, compraba con base a su presupuesto del día. “Es mucha diferencia entre los diez pesos que pagas por tu comida completa o comprarte dos *hot dogs* por 15 pesos ¿no? Y eso que la barra fría está medio barata ¿no? Doce pesos un sándwich o así. Pero ya si te vienes a las máquinas, 25 pesos, es el doble, entonces depende que tan pudiente ande”. La comida de las máquinas expendedoras se consideraba la última opción por sus precios más elevados. Sin embargo, ningún platillo de la barra fría o las máquinas cuesta más de 35 pesos, el costo de una ensalada. El costo del menú facilita la decisión de comer; incluso cuando no se antoja.

“¿Por qué cuesta 10 pesos y no 2.50?” me preguntaba Jorge, quién consideraba que el menú debería de costar 2.50 pesos como otras Unidades de la UAM. La diferencia de casi ocho pesos generaba una sensación de desfase e incertidumbre; sentían que era necesaria mayor transparencia sobre el uso del presupuesto en el comedor y que los platillos no reflejaban una inversión “correcta” del dinero. Entre los alumnos existía mucha confusión sobre qué sucede con el dinero que entra a la caja del comedor. Algunos pensaban que era dinero para los trabajadores, otros que era dinero para la universidad; algunos lo entendían como una suerte de “ganancia” mientras otros tenían claro que formaba parte de una recuperación que no cubre el costo completo. Otros alumnos, como Paco, consideraban esa queja un poco exagerada, “yo he comido en Azcapo,<sup>31</sup> por 2.50 y nada qué ver, me quedo con mis diez pesos de acá, la comida está mucho mejor”. Pronto su amiga

---

<sup>31</sup> Unidad Azcapotzalco de la UAM.

Silvia aclaró, “no decimos que esté excelente, pero sí mucho mejor”. Los flujos de deseo que se desfasan se disipan en la comparación con otras experiencias alimentarias de hambre, dinero y gusto que fueron más negativas.

En la UAM-C el servicio de alimentos está subsidiado. El presupuesto destinado a los servicios de alimentos se decide en los órganos colegiados de la universidad. Para el 2019 se designaron seis millones de pesos al servicio de comedor (UAM 2018: 59). El dinero asignado se invierte en el mantenimiento, los flujos de materia prima del ensamblaje sociotécnico, pagos de horas extra. El menú completo de comida en el 2017 era de 63.74 pesos, sin embargo, la comunidad universitaria paga 10 pesos (Tabla 1). A pesar de que en el 2018 y 2019 aumentó la inflación y, por ende, los precios de materia prima y gastos indirectos (menú alrededor de 52 y 70 pesos), la universidad sostiene un precio fijo de 10 pesos.

	Precio con subsidio	Precio de costo (solo materia prima para preparación)	subsidio UAM	subsidio UAM %	Precio de costo con gastos indirectos	subsidio UAM \$	subsidio UAM %
desayuno	10.00 pesos	16.98 pesos	6.98 pesos	41%	48.48 pesos	38.48 pesos	385%
comida	10.00 pesos	30.61 pesos	20.61 pesos	67%	63.74 pesos	53.74 pesos	537%

Tabla 1. Costo menú UAM-C 2017. Fuente: Presentación “Problemática del Comedor a Octubre 2017”, Coordinación de Servicios Universitarios

El presupuesto se elabora con base a los lineamientos del Contrato Colectivo de Trabajo: el pago de los estudios médicos del personal, por ejemplo, forman parte de los gastos indirectos; y todas las actividades para la certificación del distinto H. Los salarios de los trabajadores se encuentran en el tabulador del CCT y oscilan entre 6mil y 9mil pesos al mes. La información sobre el presupuesto es pública, pero no hay claridad en la distribución y la toma de decisiones sobre los

proveedores y la planilla de trabajadores. Lo relevante al momento es que existen distintas ideas y afecciones relacionadas con el precio y sus implicaciones.

## **Disgusto**

Algo que había en común en las dos universidades es que difícilmente un alumno reflexionaba sobre la comida como algo sabroso. Como vimos antes, eso no anulaba que a veces alguien dijera que un platillo estaba rico, o hasta se emocionara de que ese día prepararan algo más cercano a “su gusto”. Pero en las conversaciones casi nunca expresaban algo de placer con la comida. Y en las dos universidades el disgusto más frecuente era el pollo. Pero ese desfase gustativo, sensorial y afectivo generaba relaciones y prácticas muy distintas en el sistema alimentario institucional.

“Dejé de comer ahí porque me dio asco el pollo” me explicó Pamela sobre su decisión de dejar de comer el comedor de la UIA: La Terraza. Después del “asco” optó por comer sushi en una de las cafeterías. El desfase afectivo con el pollo potencializó los flujos de deseo hacia otra infraestructura institucional con la que se sintonizó. Ahora se autoproclama “adicta al sushi”. Renata, también comentó que “la pieza de pollo no me gusta, y generalmente hacen muchas veces”, cuando sus opciones se veían reducidas en un comedor, elegía el menú vegetariano, “cuando hay tiempo, sí me doy el lujo de elegir [comedor]”. La posibilidad de ir otro lugar contenía los desfases en poco tiempo. Si acaso no se sintonizaban con nada, potencializaba otras prácticas, pero la sensación de posibilidad de elección disipaba un posible conflicto con la universidad.

El pollo surgió constantemente en entrevistas y conversaciones en la UAM-C. Era una comida que generaba mucho disgusto. “Un platillo que yo evito sería el pollo a la mostaza, porque es la peor cosa que puede haber”, para Rodrigo lo peor era el pollo porque “tiene también como mucho nervio, mucha grasita, cosas que no te vas a comer”. En otro momento Rodrigo comentó

que le gustaba mucho comer el pollo que cocinaba mamá, que contrastaba de gran manera con su experiencia con el pollo de la universidad que consideraba muy desagradable. Su amigo Samuel también me insistía que prefería comer atún o inclusive salir de la universidad (p. 52), con tal de no comer el pollo. Cuando le pregunte por qué no le gustaba me explicó que no le gusta como lo preparan en la universidad, “aparte la pierna nunca me ha gustado, ni el muslo. El pollo lo prefiero con enchiladas, chilaquiles, con cosas así, acompañada de otra cosa”. El problema con el pollo es una mezcla entre texturas y sabores que configuraban lo “mal cocido” y una relación afectiva con el pollo específica, un gusto singular sobre cómo debe de saber y cocinarse.

En el 2015 el problema de un “pollo mal cocido” escaló de tal forma que apareció en un par de sesiones del consejo académico (UAM-C 2015, 2016). Profesores y alumnos se quejaron en el consejo académico pidiendo que se mejorara la calidad de los procesos en la cocina. La primera respuesta por parte de la encargada del comedor, según un par de alumnos, fue decir, “que el pollo estaba cocido a tres cuartos”. Magali me contó su versión sobre la queja colectiva, y como escuchó y vio a trabajadores y alumnos muy enojados por la calidad del pollo, “dime tú desde cuándo el pollo se cuece así”. El asco del pollo, en este caso, no se pudo canalizar en otra infraestructura alimentaria institucional. Los afectos alterados por la experiencia intensificaron que los flujos de deseo se canalizaran en una queja institucional que resultó en la compra de maquinaria nueva específicamente para la cocción del pollo (UAM-C 2016:39). La sensación de imposibilidad alternativa al pollo intensificó las afecciones de asco y la idea de hay un problema en el comedor.

### **Cuidado**

Para Pamela, las principales diferencias entre comer en casa y en la Ibero era “en mi casa es totalmente sano, limpio y cuidado”. Cuando le pregunté por qué sentía esa diferencia, me explicó

que en su casa quien cocina con frecuencia es su abuela, “es una dedicación especial, cuida los condimentos, cuida que este bien la carne, el pollo; se ve esa dedicación”. En contraste consideraba que en los comedores de la UIA es “como te salga, ‘ya, siguiente’, y uno se puede enfermar y otro no”. Cuando le pregunté de casos específicos de enfermedad me dijo que sabía que muchos se enfermaban en la comida china del Cubo, pero a ella nunca le ha pasado nada en los comedores. La idea de que la comida no es muy higiénica parecía estar configurada por una sensación de cuidado, control, dedicación y certidumbre, más que afecciones de mala calidad o suciedad.

En Ibero no capturé ideas sobre problemas concretos con la calidad de la comida o de intromisiones tóxicas (e.g. bichos, pelos). La Ibero cuenta con el distintivo H, una certificación promovida por la Secretaría de Turismo (SECTUR) del gobierno federal desde 1990. Aunque originalmente se pensó para mantener tranquilos y sin enfermedades a los turistas, se ha convertido en una certificación generalizada para cualquier tipo de servicio de alimentos. La certificación debe actualizarse cada año; los higienistas de SECTUR visitan los establecimientos sin previo aviso. Pero en la UIA tienen su propio equipo de higienistas que van una vez a la semana a las cafeterías y comedores a revisar las condiciones de trabajo. Como parte del contrato con la Ibero, las concesiones deben de mantener un estándar de calidad muy alto. Además de la evaluación de higienistas profesionales, los alumnos de la licenciatura en nutrición e ingeniería en ciencias de los alimentos visitan los comedores para hacer evaluaciones como parte de sus prácticas profesionales. Esta serie de mecanismos mantienen muy estable la higiene de la comida, entendida como un control sobre elementos que se consideran tóxicos o sucios.

“Es que hasta parece que es buena [la comida] ¿no?”, explicaba Mónica sobre el menú del comedor de la UAM-C, “hay frijoles, hay sopa, pero está mal hecha, no sé, no está bien cocida, no son higiénicos”. Cuando le pregunté a qué se refería con no ser higiénicos me dijo riéndose “ya

ves que luego le sale que la rata, o que él no sé qué [risas]”. Ella no vio la rata ni la ha salido el “no se qué”, pero sentía inseguridad respecto a la calidad de la comida por historias que había escuchado de amigos cercanos. Las ideas muy generalizadas en la UAM-C tienen que ver con la calidad de la comida, en particular con el vínculo entre higiene y tipo de elaboración que se lleva a cabo. “Aquí como que no ponen cuidado ¿no? Son muy al aventón, a lo que salga, o si le sobra comida, te la dan dos, tres días” insistió Laura sobre sus ideas del comedor. Cuando Laura inició clases en la UAM-C comía en el comedor, pero poco a poco dejó de hacerlo. “Primero, se llena la fila, es horrible, y luego era así como que encontraba, no sé, ya sabes, que te encuentras la comida echada a perder, que el bichito adentro de la sopa, o yo qué sé”. Para Laura, era sentido común que yo supiera a que se refería con encontrarse “bichitos” en la comida o echada a perder. Le pregunté si a ella le había pasado, y precisó que su primera experiencia mala en el comedor fue por comida “echada a perder. Entonces, eso fue como una ¿no? Y luego intentaba desayunar aquí, y el huevo siempre tenía como cáscaras de huevo. Entonces como que tampoco, y la última vez que comí, me intoxicué”. Laura no se acuerda qué fue lo que la intoxicó, pero consideraba que había sido algo como pescado. Cada afección corpórea de malestar y asco indicaba una idea negativa sobre el cuidado de la comida en el comedor.

Durante el trabajo de campo el distintivo H del comedor de la UAM-C estaba vigente (SECTUR 2018b:18). De hecho, es el único comedor de la UAM que aparece en la lista de establecimientos certificados en el 2018. Pero no existen otros mecanismos adicionales que evalúen las prácticas. Magali trabajó en la industria de alimentos y me recordaba constantemente los errores que ella identificaba en sus prácticas cotidianas, “no puedes usar aretes ni tener uñas arregladas y aquí les vale”. Las afecciones negativas como alumna, más sus conocimientos previos como trabajadora, intensificaron sus ideas de conflicto sobre el comedor.

## Aburrición

Renata no come “siempre” en El Cubo porque “está muy lleno, y como que la comida siempre es la misma, o sea, también es como que aburre”. La noción de aburrición era una afección recurrente en el encuentro cotidiano con la comida institucional. Las ideas de variación eran relevantes al valorar los comedores. Al preguntarle sobre los otros comedores, Renata dijo que lo que ella cambiaría de La Terraza era que hicieran “como platillos más variados porque siempre es como la misma pieza de pollo guisada con salsa verde, roja, o no sé, siempre es cómo lo mismo medio pintado de otra cosa. Entonces es como, pues ya lo comí ayer ¿no?”. La aburrición se produce en afectos rutinarios; en la sensación se saber qué habrá de comer todos los días. Para los alumnos que comen más de una vez a la semana en la universidad, los afectos querer algo más, algo distinto, se intensifican, y pueden sintonizar los flujos de deseo con otra comida. La Ibero tiene *opciones*, hay otro lugar donde comer para “variarle”, u otros platillos para explorar o pedir de maneras distintas. Y, sin embargo, la sensación de aburrición puede emerger, a pesar de las *opciones*; porque son las mismas opciones, las mismas variaciones.

“El tipo de preparación y más variado” respondió Samuel sobre la diferencia entre comer en su casa y en la universidad, “aquí [UAM-C] por lo regular luego tienen tres días pollo. O le sobra el pollo y lo vuelven a usar, casi siempre siento que es lo mismo”. La frecuencia del pollo varios días seguidos (o, por lo menos cercanos), provocó una afección singular, e ideas sobre comer “lo mismo”, similar al comentario de Renata sobre la Ibero. “Lo tratan de cambiar con otra cosita, pero siempre es el pollo ya sea con salsa de mostaza, cuando lo vi fue así fue de, ‘no, que asco’, su pollo en diferentes salsas”. La diferencia es que Samuel no puede ir a otro lugar; lo que hace es pedir atún, y de vez en cuando salir de la UAM-C (p.56). La sensación de no tener dónde canalizar los flujos de deseo solidifica una relación de asco con la comida del comedor.

## **Reflexiones de comedores**

Los afectos que circulan a “la hora de la comida” se expresan en ideas sobre el funcionamiento del sistema alimentario institucional. En otras ocasiones, los afectos se funden en el ritmo de lo ordinario. La textura del pollo puede quedarse en una afección de asco que potencialice una discusión colectiva sobre el sistema alimentario de la universidad, u olvidarse frente a las afecciones de una buena conversación de sobremesa. Que pase una cosa o la otra tiene una fuerte dosis de contingencia. No obstante, hemos visto cómo el deseo que recorre los comedores universitarios es importante para estabilizar o desfasar las relaciones afectivas con la institución. Formarse, servirse, elegir, pagar, sentarse, comer, desechar son prácticas que afectan las sensaciones de posibilidad en el devenir universitario. Conforme las intensidades afectivas varían, hay ideas y afecciones que quedan más marcadas en la forma de entender el presente. Una vez que te da asco el pollo sabes que existe la posibilidad de asquearte al comer en el comedor. Las relaciones afectivas que se generan entre los alumnos, la comida y la universidad varían de acuerdo con la reflexividad que requieren las prácticas en el sistema alimentario institucional, la sintonización o el desfase de los flujos de deseo, y otras intensidades, como un sabor imprevisto.

En las dos universidades hay semejanzas afectivas que expresan un deseo latente: querer algo más que comer en el comedor de la universidad. Algunos quieren comer en sus casas, otros en restaurantes o bares. La mayoría tal vez no sepa que quiere comer o qué no le gusta del comedor, pero perciben que comer en la universidad no es ideal. “Peor es nada”, expresa la sensación de comer en la universidad porque no hay otra opción, se vive como una cuestión práctica: una necesidad. La necesidad es una relación afectiva que se solidifica por medio de afecciones distintas en cada universidad. El costo de la comida en la Ibero genera que se viva como algo costoso en lo

que no *quisieran* gastar, pero *tienen* que hacer por sus horarios de clase. En la UAM-C, el precio del menú facilita la práctica de comprar para saciar el hambre, incluso cuando los alumnos no van a clases o no se les antoja la comida. No *quieren* comer en la universidad, pero *tienen* que comer ahí en correspondencia con otros deseos: *querer* estudiar la universidad, *querer* convivir con amigos, *querer* terminar una tarea. La necesidad es una relación que se experimenta con diferentes matices. Algunos alumnos viven con sus padres y tiene mayor posibilidad de comer en casa, otros no; algunos se mantienen solos y les cuesta trabajo tener comida suficiente, y otros no... En cada situación, el comer en la universidad por necesidad cobra una intensidad distinta.

Comer en la universidad tampoco es “lo peor”. Comer en los comedores es un momento afectivamente relevante en la experiencia de muchos universitarios. Es cuando se encuentran con otros compañeros, se ponen al tanto de lo que ha pasado, son espacios de reunión para organizarse o hacer tarea. Las largas distancias de la Ciudad de México potencia que la universidad se vuelva un punto de encuentro para quienes viven lejos. Hay afectos positivos, que potencializan que comer en la universidad no sea “malo”. Comer en la UAM-C permite ahorrar dinero para hacer otras cosas: los alumnos no quieren comer porque les guste la comida, pero *quieren* comer en el comedor para poder ahorrar y salir con sus amigos, o para enterarse de un chisme. La accesibilidad del comedor potencializa que el deseo se expanda en otras direcciones. Las afecciones negativas como una sazón que no les guste o un pollo difícil de partir, se pueden desvanecer cuando el deseo se canaliza en la dinámica de una amistad o se funde en otras preocupaciones donde la comida es irrelevante. En los dos comedores hay afectos positivos que potencian de manera gustosa la experiencia del comer, y afectos negativos, que generan desfases con el querer algo. Pero las diferencias sociotécnicas distribuyen los afectos de maneras distintas.

En la Ibero el ensamblaje sociotécnico es muy estable. Los alumnos tienen la certeza afectiva de que se siempre habrá comida disponible en caso de quererlo. Los comedores y las cafeterías tienen un horario amplio que corresponde con sus clases, tiene opciones para vegetarianos y “variar un poco”. El mayor problema es el precio, sin embargo, la sensación de que existen opciones en la universidad reconfiguraba los flujos de deseo en otra dirección: perciben un espacio de negociación entre los diferentes costos y porciones. Para quienes no pueden pagar con tanta facilidad, el comedor costoso sí corresponde con la sensación de posibilidad del flujo de deseo que los condujo a la Ibero. Quienes recibían beca de manutención administraban su dinero con cuidado, empero, suavizaba la sensación de no poder elegir, a tal punto en que algunos ni recordaban el costo exacto de la comida. El ensamblaje sociotécnico de la UIA sostiene una práctica de comprar-comer-desechar con poca reflexividad y repleta de *opciones*. La sensación de posibilidad de elección constante aminora las quejas cotidianas, los desfases afectivos se amortiguan rápido. No significa que los alumnos sean sujetos que interiorizan el deseo de la libertad de consumo. El deseo es inmanente, la elección de qué y dónde comer es solo una forma en cómo se puede sintonizar. La experiencia de la elección se actualiza en el encuentro práctico con el sistema alimentario institucional.

La estabilidad del sistema alimentario institucional genera una relación poco reflexiva, donde las afecciones negativas se quedan en una queja o un disgusto momentáneo. La estabilidad del ensamblaje sociotécnico de la Ibero se ha formado entre la universidad y las empresas privadas. Después de concursar por la licitación, las empresas deben de ajustarse a los lineamientos contractuales de la Ibero y pagar una renta, lo cual mantiene una dinámica de control de calidad muy estable. La Ibero establece los horarios, y obliga a los concesionarios a ofrecer comida siempre que esté abierto. La UIA también dictamina las porciones de los alimentos y el

requerimiento de una opción vegetariana. La Ibero les proporciona áreas de trabajo completamente equipadas, con grandes sistemas de refrigeración, hornos, estufas, barras, planchas, y todo lo que necesiten para poder cocinar constantemente. Estos mecanismos sostienen un sistema de elección muy estable donde siempre hay comida disponible para que los alumnos decidan. Pero la sensación de posibilidad de elegir media una relación muy individuada sobre qué comer, y desvanece el conocimiento sobre cómo funciona el comedor. Los alumnos no saben ni a quien dirigirle sus quejas sobre el costo o el asco. Los alumnos no saben qué pertenece a quien, algunos consideraban que los comedores eran de la Ibero, y muchos nunca se habían detenido a reflexionarlo. Varios me dijeron que en la Ibero apoyaban a “lo local” y que los lugares del Cubo eran pequeñas empresas. Pero El Cubo es un comedor de Grupo Filoa que vende el paquete con los mismos locales en cualquier universidad. La estabilidad que logra el sistema alimentario institucional reconfigura la relación afectiva con la universidad en un estado poco reflexivo, donde el problema es elegir qué comer, ahorrar para poder comer ahí, o traer comida de casa para no gastar en la universidad. Pero el comedor es poco relevante en las historias sobre devenir universitario.

Los alumnos en la UAM-C experimentan el sistema alimentario institucional como un ensamblaje muy inestable. La comida es accesible, sin embargo, no está disponible en todos los horarios, ni corresponden con sus clases; la comida suele terminarse, aunque sigan clases vespertinas. No hay opciones de plato fuerte alternativas, en ocasiones un queso y atún. Además del comedor existe una barra fría, pero con comida y horario limitado. La sensación de comer en la universidad por necesidad se intensificaba con la *falta de opciones* ante el desfase de los flujos de deseo. Encima, la comparación constante con el precio y las opciones de comida en otras unidades de la UAM intensificaba la insatisfacción con el comedor. El costo de 2.50 pesos, los kioskos y la venta informal en las otras unidades convertía los 10 pesos del comedor en un

problema. Para complicar las cosas, la experiencia de incertidumbre respecto al funcionamiento del comedor (los días que no hay servicio) intensificaba el conflicto. Cuando no había servicio por falta de personal o compromiso sindical, el *problema* del comedor se asociaba con los trabajadores. Las afecciones de asco, la percepción de poco cuidado, y la repetición de los platillos se iban acumulando en la sensación de una necesidad que se enfrenta a *problemas* en el comedor. El ensamblaje sociotécnico ha mediado una relación entre los alumnos y el comedor como un conflicto con los trabajadores y/o la universidad. La relación de comer por necesidad se ha intensificado colectivamente en una afección de conflicto con el comedor. El problema, según los alumnos, es la falta de opciones y un mal servicio. Las diversas necesidades de los alumnos se condensan en una gran queja por el sistema alimentario institucional, lo cual convierte al comedor en un problema muy relevante.

La inestabilidad del comedor se puede trazar en la historia de urbanización y construcción del edificio de la UAM-C. En las sedes temporales el comedor funcionaba con concesiones privadas, lo cual añadió una dosis de conflicto con el sindicato desde el inicio. De acuerdo con el contrato colectivo de trabajo, son los trabajadores de base quienes laboran en los comedores de la UAM. Por otro lado, la mudanza precipitada al edificio de la UAM-C en Santa Fe dificultó tener la infraestructura adecuada para un comedor institucional. No hay espacio para un sistema de refrigeración adecuado y otras tecnologías de cocina industrial. Para los trabajadores y las autoridades el problema es la plantilla: no hay suficiente personal. La razón por la cual no hay suficiente personal es un debate político entre los diferentes actores de la universidad, para algunos es porque los trabajadores se cambian a otras unidades, para otros es porque la universidad tiene paradas las contrataciones. Asimismo, no se amplían las opciones del sistema alimentario institucional por conflictos laborales y temas presupuestales. Más que tratar de identificar una

razón para el problema, la cuestión es identificar cómo los diferentes flujos de deseo entre los funcionarios de la UAM, los trabajadores, los alumnos dificultan que uno u otro sintonice su deseo en la infraestructura del sistema alimentario institucional. El comedor se vuelve muy relevante, se vuelve una infraestructura mediadora entre los conflictos laborales y la relación entre los alumnos y la universidad. Incluso si el comedor de la UAM-C lograra estabilizarse y ofrecer platillos que a los alumnos les gusten más. Es difícil saber si la sensación de necesidad se dispararía. Finalmente, comer en la universidad no es ideal, y la queja constante genera apegos entre personas, entre deseos distintos. El deseo que alimenta la insatisfacción con el comedor universitario moviliza relaciones entre alumnos y trabajadores que normalmente no se vinculan.

El acercamiento al comedor nos muestra dos caminos. Por un lado, en las dos universidades podemos detectar el deseo latente de querer algo más que comer en la universidad, un más que impulsa la sintonización del deseo en diferentes direcciones. Por otro lado, los ensamblajes sociotécnicos de cada universidad median el deseo con intensidades distintas, potencian ideas y relaciones singulares en cada institución. En la UIA se acumula en la sensación de posibilidad de elección, mientras en la UAM-C se solidifican en la experiencia de una necesidad y un problema. Las desigualdades y las diferencias entre las hambres de los universitarios nos muestran cómo un sistema alimentario tan estandarizado y una idea tan compartida como la necesidad de comer (que muchos autores dan por sentado como un hambre fisiológica), puede tener una multiplicidad de afectos incontenibles. La indeterminación de los afectos puede generar diferentes tipos de enunciación en situaciones más o menos similares. Los afectos que suceden en los comedores son muy importantes para localizar las formas en que se estabilizan las relaciones con la universidad, y como se acumulan inconformidades con la institución.

## CAPÍTULO IV

### ALIMENTANDO LA COMIDA MÓVIL

Eran cerca de las ocho treinta de la mañana en el primer día de clases en la Ibero. Un grupo de tres chicas conversaban sobre la clase que acababan de tener y su horario en el semestre. “¿Ya te vas?”, pregunta una de ellas a su amiga. “A desayunar”, le responde su amiga explicándole que ya no tiene clases. Otra de las chicas reacciona expresando que ella también tiene “hambre”, pero no puede salir de la universidad porque tiene clases después. “Pide Rappi<sup>32</sup> güey”, le dice una de sus amigas. El grupo de chicas estaba de acuerdo en que en la Ibero no era un lugar con buenas opciones para desayunar. “El croissant es bueno”, comento una de ellas en un intento por solucionar el hambre de su amiga. Pero el hambre que siente es otra. Los flujos de deseo configuran otra experiencia de un hambre específica, que no se va a saciar con un croissant ni nada de lo que circulaba en la universidad. Después de unos minutos debatiendo sobre qué comer, la chica se rinde y saca una manzana y una barrita de cereal de su mochila. Mientras mordía la manzana, enunció que en el futuro traería un sándwich hecho en casa.

Pasado el mediodía había un grupo de alumnos sentados en el ágora, un espacio abierto de reunión, conversando sobre el fin de trimestre en la UAM-C. “Tengo hambre”, dijo una de las chicas como pensando en voz alta. Un momento después, sacó un tóper de su mochila y nos preguntó si alguien quería comida. Todos rieron. “¿Por qué no comes “eso” si tiene tanta hambre?” le pregunto alguien. “Es que tengo hambre, pero no quiero comer eso”. En ese momento la chica

---

<sup>32</sup> Rappi es una aplicación móvil latinoamericana por la cual puedes solicitar comida a domicilio. Pero Rappi no se dedica exclusivamente a la entrega de comida. Puedes pedir que te compren en el supermercado, la farmacia, tiendas especializadas. E inclusive solicitar que recojan cosas por ti, o que pasen a tus perros, etc. <https://www.rappi.com/>

abrió el tóper, se asomaba una torre de panes Bimbo con mantequilla y azúcar. “Pero en la mañana te pregunté qué querías” le insistió su novio “con lo que había hice pan con azúcar, te pregunté cuántos querías y me dijiste que muchos”. Pero ella insistía en que ya había comido *muchos*, quería algo *más*. Los flujos de deseo intensifican el hambre por algo más. Mientras nos platicaba sus dilemas observaba su celular, y de pronto exclamó: “¡hay pay de limón!”, parecía que algo había capturado los afectos. En pocos minutos llegó una porción individual del pay en un vaso desechable. El pay lo compró por medio de un grupo de Facebook donde los alumnos hacen compra venta de comida con un sistema a domicilio. La alumna logró sintonizar sus flujos de deseo con el pay de limón.

En cada una de estas historias se enuncia una experiencia de hambre que no se satisface con el sistema alimentario institucional. Las dos alumnas tienen comida al alcance, pero su hambre es de algo *más*. Cuando los flujos de deseo que no se sintonizan con las infraestructuras institucionales ¿qué tipo de experiencias y prácticas alimentarias se producen? En este capítulo, retomo la idea sobre las infraestructuras como experimentos ontológicos para explorar las potencias del deseo que atraviesan el (o las) hambres. Jensen y Morita (2017: 618-620) recalcan la importancia de reconocer el potencial de las infraestructuras en configurar relaciones distintas entre las personas, las instituciones, formas de conocimiento... El celular, por ejemplo, posibilita nuevas conexiones entre la comida y los alumnos: en el primer caso puede considerarse pedir comida por medio de una aplicación, mientras en el segundo compra comida por medio de un grupo de Facebook. Las infraestructuras como mediadoras “organizan flujos materiales y crean relaciones entre prácticas y actividades dispersas conectadas por esos flujos”, pero también generan distancias entre las distintas personas que interactúan con ellas (Jensen y Morita 2017:618), por un lado, el alumno comensal, por otro lado, el repartidor o el alumno vendedor. En este sentido, sugiero que

los flujos de deseo juegan un papel como aglutinante entre las hambres, los cuerpos, las prácticas y las infraestructuras. La alumna de la Ibero y la comida no se conectaron por medio del celular y Rappi; los flujos de deseo condujeron en otra dirección: una manzana distribuida por la mochila; produciendo otro ensamblaje sociotécnico.

La manzana, el sándwich, el pay de limón, y los alimentos que ofrecen en Rappi y en el grupo de Facebook tienen algo en común: circulan de un lugar a otro, no es necesario comerlo en el lugar donde se prepara, la mayoría circula en mochilas (de los alumnos, los repartidores) y/o en sistemas de almacenamientos (tópers, desechables) que facilita su transportación por distintos espacios y formas de movilidad. Las hambres de algo más, potencializan este tipo de comida móvil. El objetivo del capítulo es identificar cómo los flujos de deseo interconectan diversos ensamblajes sociotécnicos alimentarios y se reconfiguran distintas hambres en las prácticas de la comida móvil. A diferencia de Jensen y Morita (2017), mi énfasis analítico no son las infraestructuras, son los flujos de deseo como un aglutinante que intensifica conexiones sociotécnicas. Algunos de los ensamblajes sociotécnicos se producen en las prácticas alimentarias potencializadas por un desfase con las infraestructuras institucionales y urbanas; y otros se generan por la inserción de infraestructuras nuevas que capturan los flujos de deseo. En cada ensamblaje, a su vez, se *actualizan*<sup>33</sup> ontologías prácticas del hambre.

En la primera sección reviso con más detenimiento la idea de la comida móvil y las infraestructuras como experimentos ontológicos (Jensen y Morita 2017). En la segunda sección, abordo a la comida doméstica, la comida que se prepara en la casa del alumno y que después come en la universidad o en el traslado. En la tercera sección, describo la comida a domicilio, alimentos que los alumnos compran por medio del teléfono o aplicaciones móviles (*app*) y que les entregan

---

<sup>33</sup>Véase nota 2 (p.18)

en la universidad. En la cuarta sección describo la comida ambulante, en este caso, ahondo en alimentos que los alumnos comercian como vendedores ambulantes en la universidad, es decir, sin un lugar fijo. En el caso de la Ibero, aunque no hay comida ambulante de manera estable, considero importante contrastar las prácticas que más o menos se asemejan a lo que sucede en la UAM-C. Por último, reflexiono sobre cómo el potencial de los flujos de deseo aglutina distintas prácticas e infraestructuras, y sobre el papel de estas últimas en configurar un hambre que se vive más individuada o colectivizada.

### **Deseo en experimentos ontológicos**

La comida móvil son alimentos que se preparan en un lugar fuera de la universidad y se transportan dentro de las instalaciones de la universidad para consumirse. Para que sea posible una comida que se transporta de un lado a otro se requieren de ciertas prácticas e infraestructuras. La comida nunca es una cosa aislada: se requiere de prácticas, conocimientos y tecnologías para elaborarla, distribuirla, ingerirla, desecharla... Por tanto, hablar de una comida móvil requiere reconocer las relaciones sociomateriales que la hacen posible. ¿Cómo se interconectan los elementos heterogéneos que permiten -en este caso particular- la posibilidad de una comida móvil? Conuerdo con Jensen y Morita (2017:620) cuando enuncian que mucha de la literatura antropológica ha enfatizado la intencionalidad de las personas que invierten, diseñan y planean las infraestructuras. Desde esta visión, los elementos que se interconectan son resultados de formas políticas muy estables (e.g. gobiernos locales, corporaciones). Pero las infraestructuras tienen resultados inesperados; son impredecibles las reconfiguraciones que pueden generarse dada la complejidad de elementos heterogéneos: es experimental. Jensen y Morita (2017:620) remarcan

que lo “que está en juego, a medida que se desarrollan los experimentos infraestructurales, es la recomposición de las ontologías prácticas”.

Las ontologías prácticas se refieren a que “las ontologías se crean, se mantienen o se dejan marchitar en las prácticas sociomateriales comunes del día a día” (Mol 2002:6). El hambre no es solo un hambre: existen muchas hambres. Dicho de otra forma, no es que los alumnos signifiquen el hambre de una manera y luego de otra, es que el hambre a veces es de una forma, y a veces de otra. En este caso, las prácticas de la comida móvil nos permiten rastrear como los flujos de deseo van interconectado distintas materialidades y relaciones humanas, que simultáneamente van reconfigurando las *ontologías prácticas* del hambre.

Las distintas formas de comida móvil permiten identificar la forma en que se reconfiguran las ontologías prácticas del hambre. El desfase de los flujos de deseo intensifica un hambre que no es el hambre por comer cualquier cosa: son hambres singulares, que se viven de maneras distintas. Si el hambre fuera siempre igual, las alumnas comerían sin reflexionar sobre la comida que tienen disponible. Pero no, son hambres de algo *más*. Asimismo, en el momento en que la alumna dice: “traeré sándwich a partir de la siguiente semana”, establece una relación distinta con el hambre. Ya no es un hambre espontánea, sino un hambre que previene. Por otro lado, la mediación de las infraestructuras afecta las formas en que el hambre se localiza, y se actualiza, en el cuerpo individual o distribuida en otros cuerpos (c.f. Mol 2011). Es decir, el hambre puede sentirse en las entrañas de un cuerpo individuado pero la forma en que se *actualiza* es en relación con otros elementos. Depende la forma de mediación de las infraestructuras, la colectivización del hambre es más o menos evidente: a veces tienes que ponerte de acuerdo con una persona para poder cocinar la comida y llevarla a la universidad. Otras veces solo necesitas un celular y una aplicación móvil para conectarte con la comida. Al igual que comer, la experiencia del hambre nunca es aislada. el

hambre se intensifica o se satisface por medio de las infraestructuras y las prácticas que conectan al cuerpo a la comida.

Las hambres se traslapan constantemente, y no están atados a la persona, son intensidades en el devenir. Puede un alumno sentir hambre por necesidad y antojo al mismo tiempo. El hambre no define una esencia de la persona en sí. La tarea de un análisis de ontología práctica, como apuntan Gad y colegas (2015:81) es identificar las prácticas y las relaciones que posibilitan la situación, el evento, el devenir. La división analítica por universidades es con afán de simplificar la narrativa; sin embargo, existen muchos traslapes en las experiencias de los alumnos y las diferencias no son exclusivamente por cuestiones de la universidad sino de las infraestructuras institucionales y urbanas en relación con otros elementos. Con esto, quiero remarcar que no es que un hambre no suceda en la otra universidad: son solo fragmentos y descripciones de algunos casos, que nos ayudan a identificar. Los siguientes apartados son ejemplos de cómo los flujos de deseo van ensamblando conjuntos sociotécnicos por medio de prácticas alimentarias: describo las prácticas y las infraestructuras que se conjuntan para hacer posible la comida móvil.

Los flujos de deseo que atravesaban a las dos alumnas de las historias anteriores se derramaban de las infraestructuras institucionales, los alimentos disponibles no capturaban sus afectos. Por otro lado, la inserción de una tecnología nueva en un ensamblaje también reconfigura las relaciones entre las prácticas, los objetos, los conocimientos y las infraestructuras (Jensen y Morita 2017: 618). Algunos afectos fueron canalizados en otras infraestructuras que conectaban con otros alimentos: aplicaciones móviles que conectan con otros alumnos que conectan con un pay de limón; una mochila que conecta una manzana transportada desde una casa; y así sigue. La sintonización de los flujos de deseo es un evento, una potencia que produce nuevos arreglos

sociomateriales. Si bien los flujos de deseo son el aglutinante que los conecta, es por medio de las prácticas que se reconfiguran las relaciones material-semióticas.

### **Comida doméstica**

Sándwiches, tortas, cuernitos, tópers, bolsas Ziploc, aluminio, servilletas, termos, latas de atún, circulan por los salones de la UAM-C y la Ibero. Algunos tópers se abren durante o entre las clases; otros en los pasillos, y algunos en los comedores ¿de dónde vienen? Vienen de casa de los alumnos, paquetes guardados en mochilas, loncheras, *lockers* o automóviles en el estacionamiento. Algunos lonches<sup>34</sup> son más puntuales que otros: el mismo día a la misma hora salía un paquete con un sándwich para listo para comerse. Otros eran menos sistemáticos, y de manera más irregular salían de las mochilas en las clases. Unos lonches son, una comida más o menos llenadora, otros son tentempiés “para aguantar a la comida”, y otros son platillos completos como una comida. Traer comida de casa involucra diversas prácticas: el abastecimiento de los productos, la preparación, el empaque y el traslado de la comida de casa a la universidad. ¿Qué tipo de hambre se intensifica en la reconfiguración sociomaterial de comer comida traída de casa? ¿Qué infraestructuras se requiere para sostener dicha práctica y saciar las hambres por lo domestico?

### **Hambres, prácticas e infraestructuras domésticas en la UIA**

Cada lunes después de las nueve de la mañana, Daniela sacaba un paquete de comida envuelto en aluminio y lo colocaba en una esquina superior de la mesa; abría el paquete de aluminio con cuidado de no hacer mucho ruido. Algunas veces era un sándwich en pan integral, otras veces un *wrap* en un pan tipo pita, y otras veces traía un tóper con verduras. Daniela prefería “traer lonch”

---

<sup>34</sup> En México, se usa la palabra lonch o lonche para referirse a comida preparada en casa que se lleva al trabajo o la escuela. En algunas partes del país, el lonche es específicamente un tipo de torta, sándwich o taco.

que desayunar en los comedores de la universidad con tanta frecuencia porque “se pasaron de precios ya”. Daniela tiene beca del cien por ciento en la Ibero. Sin embargo, no recibe otro tipo de apoyo económico. Traer comida de casa es una práctica que le permite atender el hambre durante su estancia en la universidad sin tener que gastar mucho dinero. El desfase material potencializa la sensación de necesidad en el hambre y la búsqueda de otras prácticas alimentarias que no dependan del sistema alimentario institucional. Pero quién sabe si teniendo más dinero *quisiera* gastarlos en una comida que no considera muy *buena*. Daniela sentía que la comida de los comedores “casi no sabe a nada”. Prefiere traer sándwiches con los ingredientes que le gustan porque es “mejor” que no comer y que la mayoría de la comida en la universidad. Por medio del lonch, Daniela experimentaba el hambre como algo individual en la universidad, con intensidades de necesidad y control sobre lo que considera “buena comida”.

Los días que Daniela tiene algún taller de actividad física se prepara una avena con fruta para comérsela en el camino a la universidad en el Iberobus. Es un hambre regulada en relación con la actividad física, “si no, no aguanto [risas], me desmayaría en el ejercicio”. Cuando no hace ejercicio es cuando come su sándwich en clase, o en “los horarios libres”. Pero la comida móvil que lleva Daniela es alimento que atiende un hambre de desayuno o almuerzo, no necesariamente de “la hora de la comida”. El semestre en que nos conocimos, Daniela tenía clases de siete de la mañana a tres de la tarde, salía directo de regreso a su casa, “en el Iberobus traigo fruta, almendras y una barrita, me lo como, ya llego a mi casa y me hago de comer”. Come un tentempié para atender al hambre en lo que llega y se cocina la comida. Cuando se queda en la universidad hasta muy tarde, si prefiere comer en el comedor porque no le da tiempo. Existe una diferencia temporal y de trabajo en lo que involucra hacer un sándwich o cortar fruta que cocinarse un platillo de “comida”; son hambres y esfuerzos distintos de acuerdo con el tipo de comida móvil.

El lonch de Daniela estaba incluido en la distribución del trabajo en la unidad doméstica. Cuando le pregunté quién preparaba su lonch, me dijo un poco avergonzada: “mi mami”. Su madre le preparara el lonch, “hace lo que quiere, nada más pues ya sabe que no me gusta, y no lo hace”. De las cosas que no le gustan a Daniela es comer un sándwich frio, “tiene que estar calentito”, por eso prefiere envolverlo en aluminio para conservar mejor la temperatura. Llevar comida a la universidad es una estrategia económica, pero también es una práctica de cuidado familiar. El lonch está interconectado con otras prácticas domésticas de abastecimiento y trabajo. Daniela y su madre realizan, y deciden, las compras del supermercado juntas. Su madre le prepara el sándwich en la mañana mientras ella corta la fruta para el lonch de las dos. Cuando Daniela vuelve a casa, hace la comida para las dos. Los flujos de deseo envuelven la relación de Daniela y su mamá que se expresa en el cuidado doméstico de preparar un lonch. El ensamblaje sociotécnico que permite la preparación del lonch intensifica un hambre distribuida en diversas prácticas de cuidado y trabajo doméstico entre las dos y el resto de los elementos sociomateriales que intervienen en su preparación y transportación. Todos los días llega a la universidad en la ruta del Iberobus; el autobús privado de la Ibero permite ir sentado sin las preocupaciones del transporte público como alcanzar lugar, bajarse en el lugar correcto... El autobús pasa muy cerca de su casa entonces solo debe caminar un poco. La estabilidad del transporte universitario permite planear la comida que lleva a la universidad, y le da certeza sobre el tiempo que dispondrá para comer.

Andrea también comía casi lo mismo a la misma hora. Durante la clase sacaba poco a poco cada uno de los elementos que formaban su lonch. Un litro de leche que promete no tener lactosa, pero sí “70% más proteína y 30% más calcio que en la leche regular”; un plátano y un sándwich. “Siempre traigo mi comida. Soy súper especial, la *neta*<sup>35</sup>”. El “ser especial” lo entendía en relación

---

<sup>35</sup> En México “neta” es una expresión que significa “verdad”. Es frecuentemente usada por personas que se catalogan como “fresas” (p. 68).

con sus prácticas alimentarias que se diferenciaban del resto de su familia, ella elegía *sus* alimentos del supermercado y cocinaba *su* comida. La forma en que circulaban los flujos de deseo entre las infraestructuras del supermercado y la unidad doméstica, configuraban la experiencia del lonch como algo individual, algo de una persona que *es* “súper especial”. El “ser especial” se configura en la sensación de tener un hambre que no es *común*, y es distinta a otras hambres. “Antes no comía tanto. Comía más por ansiedad. Y ahorita pues sí es de que te da muchísima hambre por las pesas”. Andrea detectaba una diferencia cualitativa conectada con su estado emocional. Ahora, el lonch saciaba un hambre muy específica, “entre más calorías quemas, más hambre te da, entonces poco a poco he empezado a traer más comida [risas]”. Los flujos de deseo que potencializaron su relación reflexiva con el cuerpo y la actividad física, a su vez, intensificaron un hambre que se sentía transpersonal, un hambre que le hacía comer más y organizar su vida y su tiempo de maneras distintas. Ante la nueva hambre y las demandas del ejercicio, Andrea realizaba otras prácticas, “corto la comida como a las cuatro, cinco de la tarde y ayuno hasta las cinco de la mañana otra vez”. Regulaba su hambre de acuerdo con un horario específico.

El ayuno era una práctica que hacía para potencializar el metabolismo de una forma que se supone “mejor” para la halterofilia. El ayuno venía acompañado de una dieta especializada que Andrea diseñó junto con su novio, quien también hace halterofilia. “Antes sí cenaba y mi novio me ha ayudado en esas cosas como de la dieta y así, pues sabe muchísimo”. Andrea pasó de describir su dieta como una cuestión individual por “ser especial” a compartirme una práctica de complicidad y aprendizaje que ha generado con su novio. Los flujos de deseo que atraviesan la relación de Andrea y su novio potencializan la regulación compartida del hambre por medio del lonch y el ayuno. Pero junto con la regulación vienen otros tipos de hambre. “Así de que hay veces que sí te atascas un buen, cuando son entrenamientos muy pesados, ya los viernes que ya llega más

relax y vamos al cine y nos atascamos de palomitas y sushi”. Con la nueva rutina de ejercicio, Andrea reconocía la producción de un hambre distinta; en cualidad y en condición normativa. Es distinto atender de manera estable y ordenada un hambre producida por actividad física que un hambre descontrolada por “relax” o por antojo. Andrea tenía un sistema, “entre semana sí comer bien, tratar de cortar lo más que puedas como las porquerías y ya los fines de semana lo que se te antoje ¿no?”. En este sistema de Andrea y su novio, el lonch intensifica la relación de control y regulación, mientras los fines de semana se experimentan como un antojo.

Para poder saciar su hambre especial, Andrea requería la posibilidad de comprar el súper, tener el espacio, el tiempo y la infraestructura para cocinar los fines de semana. Su organización doméstica le permitía ejercer el aprovisionamiento y la cocina de manera individuada, había dinero, tiempo, medios de transporte, y sus padres estaban de acuerdo con que ella pudiera cocinarse de manera distinta. Además, debido a que las horas que comía las pasaba en la universidad, Andrea cargaba mucha comida que distribuía en tópers, bolsas de plástico, aluminio, termos, en su mochila y una bolsa de tela grande extra. El traslado en auto particular le permite transportar más elementos que una mochila. Su casa se encuentra en la zona del poniente; salía a las seis de la mañana y realizaba un viaje de tan solo quince o veinte minutos. Los flujos de deseo se sintonizan con la estabilidad y la conectividad entre las infraestructuras domésticas, urbanas e institucionales facilitan la práctica del lonch. La experiencia de un hambre “especial” que atiende manera individual, o en conjunto con su novio, forma parte de una organización doméstica y condiciones materiales concretas, y generó otras conexiones con la cocina de su casa, el supermercado, la comida y su cuerpo.

## **Hambres e infraestructuras domesticas en la UAM-C**

Otros alumnos no comen en clase, pero sostienen una práctica de lonch igual de sistemática. Laura iba a la UAM-C cuatro días a la semana y siempre llegaba a las ocho de la mañana, aunque sus clases fueran hasta las diez. Su papá le podía “dar un aventón” muy temprano; antes de las seis de la mañana salían de Ciudad Nezahualcóyotl al metro Centro Médico. Posteriormente, ella llegaba al metro Tacubaya y seguía su camino en autobús. Los flujos de deseo que permeaban su relación familiar y práctica de movilidad generaban ideas sobre mejor “aprovecha el aventón en auto” que llegar más tarde, pero con más tiempo en el transporte público. El espacio temporal que se producía, a su vez, potenció la práctica del lonch para desayunar. Laura desayunaba con sus amigas a la misma hora en el comedor, calentaba el tóper con comida en el microondas, algunas de sus amigas traían comida de casa y otras comían del desayuno institucional, o mezclaban ambos alimentos. El lonch de Laura suele ser una porción que *sobró* del guisado que preparó su mamá el día anterior. “Como regularmente siempre es comida, entonces la como afuera porque luego el salón se apesta”, con comida Laura se refiere a guisados que, a diferencia de un sándwich, es un alimento que se considera más oloroso, no apto para el salón. Nunca la vi comer “comida” en el salón, pero sí galletas y manzanas; productos inodoros en comparación con un guisado como pollo en salsa o un bistec. Laura comía su lonch como un almuerzo para “aprovechar el tiempo”. El aprovechamiento no era solo evitar tráfico, era una relación afectiva con sus amigas con las que difícilmente podría convivir en otros lugares y horarios. En el comedor puede comer su lonch, sin importar que comen sus amigas. En este caso, los flujos de deseo intensifican la sensación de llevar lonch por necesidad en relación con la distancia, la movilidad a la universidad y las relaciones afectivas de amistad.

“En esto de la comida, sí soy muy especial, no me gusta casi nada”, explicó Laura por qué prefería traer comida de casa que comer en el comedor. Lo especial lo había mencionado también la amiga que nos presentó, “entrevístala a ella porque es muy especial con la comida”. La cualidad “especial” se expresaba en que no comía toda la comida del comedor. “Si la sopa no me gustaba, la dejaba y solo tomaba el plato del guisado”, la práctica de no comer, aunque todos los demás estuvieran comiendo, el no comer, aunque tenga hambre, la convertía en especial. El desfase con la infraestructura institucional reconfigura al hambre como un hambre distinta. La cuestión es que Laura no tenía hambre de lo que fuera. Algunos alumnos pueden no gustarles, como vimos anteriormente (p.109-110), pero aun así lo comen porque “pero es nada”. Pero Laura prefería no comer, y después de algunas experiencias de intoxicación y asco decidió traer comida hecha en casa. Los flujos de deseo que no lograron sintonizarse con el comedor intensificaron su hambre “especial” que potencializó la práctica del lonch. Llevar comida preparada por su mamá, que además ya comió, saboreó y le gustó un día anterior, es una certidumbre gustativa y afectiva que estabiliza su experiencia universitaria, a pesar de “*ser* muy especial”.

Intensificaba un hambre preventiva, que tenía que ser más reflexiva sobre cargar alimentos de casa para atender el hambre especial. El lonch estaba integrado en las prácticas domésticas de tal forma que Laura no tenía que preocuparse mucho más que por no olvidar la comida en el refrigerador. Su madre elaboraba los guisados que llevaba a la universidad. Aunque no era comida exclusivamente para ella, ya que es la comida que “sobró” del día anterior, sigue siendo una práctica doméstica pensada en función de que haya comida “sobrante”. Laura y su padre salen a las seis de la mañana de casa, para elaborar un guisado necesitaría despertarse muy temprano, sin considerar otras prácticas de arreglo que realice. Laura tenía la certeza de que en su casa habría comida preparada lista para comer. El lonch es una práctica integrada en la organización doméstica

que, junto con sus horarios y formas de movilidad, producen una experiencia alimentaria estable. Su hambre especial se articula en conexiones estables entre su mamá, su casa, su refri, el auto, el autobús, el comedor, sus amigas, la comida... Una estabilidad que incluso le permitía “aguantarse” y no comer en el comedor, intensificaba el hambre especial, posibilita esperar hasta que llegue a su casa alrededor de cuatro de la tarde.

Verónica tenía una práctica de comida doméstica menos sistemática. No siempre comía lo mismo a la misma hora, pero enunciaba sin dudar “yo siempre traigo algo de comer, aunque sea para entre clases o algo, sea una torta, un sándwich, una quesadilla, un poco de fruta”. Para Verónica traer comida produce una estabilidad que se configura entre la percepción de inestabilidad del sistema alimentario institucional y las infraestructuras urbanas. “Aquí como te podrás dar cuenta, no es que salgas y haya la variedad de restaurantes y de comida y de todo. Entonces, mejor me prevengo”, explicó Verónica sobre la práctica del lonch que previene el hambre. “Luego literal, aunque sea una lata de atún, así me traía, o sea, cuando ya no me daba tiempo como de ¿qué hay en el refri? ¿en la alacena? una lata de atún, ¡vámonos! ¿no?”, es decir que, para Verónica el hambre no es por un tipo de comida tan específica, experimenta el llevar comida móvil como una prevención para cualquier hambre que emerja.

“Y ya eso [atún] me comía un poco y me servía ya para que en lo que llego a mi casa, sí ahí ya me caliento bien de comer y todo”. El lonch no es una comida “bien”, solo es un tentempié para amortiguar el hambre que se produce con el tiempo entre salir de su casa hasta que regresa. Verónica no sabía exactamente cuándo le daría hambre, pero sabía que su traslado y tiempo de clases era suficiente para experimentarla. “Siempre desayuno en mi casa antes de salir porque pues son dos horas de camino, no llego si no desayuno, llego desmayada, o sea, imagínate”. Verónica vivía por el Coyoacán, cerca de Ciudad Universitaria. Su traslado era de dos horas en transporte

público, a veces un poco más y otras veces un poco menos. Desayunar temprano era una manera de cuidar el hambre y su llegada a la universidad. “Llega a tomar clase a las ocho, y sal a las diez, o sea, no aguanto tantas horas sin comer absolutamente nada ¿no?”. Además de desayunar antes de salir cargaba con comida para comer entre clases. “Es como chin, me quedé con hambre, desayuné en mi casa, pero tengo hambre”. Verónica conocía su hambre de manera reflexiva, no solo como una cuestión de control sino como una forma de atenderla y cuidarla. “Aunque coma aquí”, explicó Verónica, “traigo algo de comer”. La comida móvil no sustituye como tal la comida del sistema institucional. El lonch previene -y amortigua- cualquier inestabilidad afectiva o material que pueda emerger durante el traslado o la estancia en la universidad.

Su hambre cambió durante una época por su actividad física. “Era como que más de traerme el atún, una amiga también del salón me molestaba mucho porque me decía, ‘wey, apestas el salón con tu atún’ ¿no? Y le daba mucho asco que yo me lo comiera directo de la lata” me decía entre risas y un tono avergonzado, “pero hasta incluso ¿no? sentía yo, o sea, no era como mala onda, pero yo sentía que me daba mucha hambre”. El hacer ejercicio intensificaba la experiencia de hambre entre clases que sentía Verónica. Por otro lado, el horario de crossfit dificultaba comer en el comedor, “subiendo de crossfit ya llegaba a las tres, luego ya no encontraba nada, entonces con mayor razón tenía que yo traer comida porque pues no me daba tiempo ni siquiera de comer en el comedor ¿no?”. La práctica del lonch se potencializó en la tensión entre los flujos de deseo que intensifican el hambre y las condiciones de posibilidad de las infraestructuras institucionales.

El desfase afectivo con las infraestructuras de Santa Fe y la universidad ha potencializado llevar comida de casa. Por otro lado, la estabilidad alimentaria en la unidad doméstica permite que la prevención que lleva a cabo no requiera una planeación elaborada ni una atención específica al abastecimiento alimentario. Verónica vive con su mamá y su hermana mayor, quienes se encargan

de las compras y la preparación de la comida. La dificultad del transporte previene que Verónica pueda llevar comida más elaborada o muchos platillos, potencializan la práctica de un tentempié, de galletas y latas de atún. La producción de un ensamblaje sociotécnico que conecte su casa, el transporte público, productos ya preparados, y la universidad, se experimenta como una práctica que, aunque es constante, sostiene una intensidad de espontaneidad. No es un hambre que se viva de manera tan especial; en cambio, cuando realizaba más ejercicio, sí identificaba un cambio en el tipo de hambre que tenía que atender, tanto por el ejercicio como por la dificultad de comer “comida” en el comedor institucional.

### **Comida a domicilio**

En las puertas de las universidades transitaban alimentos que no venían de la casa de los alumnos ni pertenecían a la institución: bolsas de cartón, bolsas de plástico, desechables de unicel y de plástico, cajas de cartón, con nombres de restaurantes y cadenas de comida rápida. A veces había chicos en motocicleta afuera de las puertas peatonales con mochilas enormes de colores neón con el emblema de alguna aplicación móvil (Rappi, UberEats, PostMates...). Es una comida móvil que llega a los alumnos por medio de otras personas que se las llevan “a domicilio”. Es un sistema comercial que solía realizarse por teléfono y ahora también sucede con aplicaciones móviles que funcionan por medio de repartidores independientes a los restaurantes.

### **Hambres e infraestructuras a domicilio en la UAM-C**

Al principio de su licenciatura en la UAM-C, Ernesto volvía a comer a su casa donde siempre le esperaba comida preparada por su mamá, pero por “la influencia de los amigos”, explicó entre risas, sus prácticas cambiaron. Sus amigos le decían, “‘quédate, vamos a comer’. Y pues ya,

íbamos al comedor o buscábamos otras cosas por fuera”. Cuando le pregunté sobre las “otras cosas por fuera”, Ernesto comenzó a describirme un sistema de comida a domicilio que gestionaron con un señor que conocieron en la colonia adyacente. “Entonces le pedimos el número al señor y si le hablamos, él nos trae las tortas que queramos, pero nos las entrega del lado del baño ecológico”. El baño ecológico se encuentra en la parte trasera de la universidad, no hay propiamente una puerta, pero hay rejas fáciles de pasar. Le pregunté cómo funcionaba, cómo y cuándo llamaban, “haz de cuenta, preguntamos ¿no? podemos ser cuatro, cinco, y si alguien más del salón quiere una torta o algo así, ya le decimos de cuánto cuesta, igual se la pedimos”. Pedir comida es una práctica en conjunto, requiere ponerse de acuerdo entre varios; aprovechaban el pedido para atender varias hambres simultáneamente (¿o una sola hambre colectiva?). “Las tortas por lo regular si las pides muy elaboradas que son las de cecina con queso, o sea, sí vale la pena el precio por el tamaño. En 45 pesos entre dos pues no sale tan caro”. Ernesto y sus amigos tienen un sistema de comensalidad con servicio a domicilio que mantiene el costo asequible para todos. Los flujos de deseo que intensifican el vínculo de amistad también amplía las formas de alimentarse y de vivir el hambre.

Cuando le pregunté a Ernesto qué hacía cuando no había servicio de comedor me contestó rápidamente: “la opción es pedir algo de comer”. Después de quedarse en silencio unos segundos, elaboró más en su respuesta, “bueno, es que si fuera mi caso individual yo pues me aguanto y me voy hasta mi casa. O si me encuentro algo por ahí y que me agrada, pues me lo como”. Para atender su hambre como un fenómeno individual, Ernesto puede realizar otras prácticas, sabe que en su casa habrá comida cuando llegue, después de un traslado entre veinte minutos en auto o una hora en transporte público. “Aguantarse” no lo experimenta como algo tan problemático, de hecho, los primeros trimestres Ernesto no se quedaba a comer en la universidad. Pero los afectos que experimenta al estar con sus amigos potencializan otra hambre, un hambre colectiva que está más

cerca del gusto y del antojo que de la necesidad. Un hambre que solo satisface cuando se organiza de manera colectiva para pedir comida.

El número de teléfono de las tortas lo consiguieron porque Ernesto y sus amigos frecuentan las colonias aledañas “para echar relajo”, y en una de esas salidas conocieron al dueño de la tortería. También consiguieron el teléfono de una taquería “entonces ya podemos pedir tortas igual, tacos, chilaquiles con pollo”. El desfase de los flujos de deseo con las infraestructuras urbanas e institucionales, junto con los afectos de querer “echar relajo”, potencializaron una relación de exploración en las colonias de la zona, produjeron una conectividad nueva entre las infraestructuras. El número de teléfono, junto con los celulares de los alumnos, la cercanía entre el puesto y la universidad, y la posibilidad de conectividad material -a pesar de que no haya puerta-intensifica el hambre por comida distinta a al sistema alimentario institucional. Ernesto y sus amigos ampliaban sus posibilidades sin tener que salir de la universidad; al mismo tiempo que la exploración urbana generó las condiciones materiales para conjuntar un ensamblaje sociotécnico de alimentos a domicilio que no existía antes. Los flujos de deseo el hambre colectiva, la amistad, la necesidad por la inestabilidad institucional, el “echar relajo” se condensaron en dicho ensamblaje de pedir comida por teléfono vía el baño ecológico.

En la UAM-C las aplicaciones se usaban con una frecuencia y de manera distinta. Cuando le pregunté a Ernesto si usaba aplicaciones en el formato de UberEats, Rappi, me dijo que “no tanto”, que tiene unos amigos que sí las usan cuando van “a pedir algo bueno, de Carl’s Jr, algo así, una pizza, y ya, dicen, ‘pues órale’. Si traes el dinero, porque a veces es difícil ¿no? Pero si te alcanza, pues sí, los que se apuntan, hacen la orden y pues ya, se lo traen”. Pedir comida no surge en atención a un hambre que se viva individualmente sino a un conjunto de experiencias de hambre y de disponibilidad económica colectiva. Los alumnos de la UAM-C con los que hablé, si tiene un

antojo difícilmente pedirían comida para una sola persona con las aplicaciones móviles. En el trabajo de campo, y los dos años de frecuentar la UAM-C no vi esa práctica. Pedir comida con ese tipo de infraestructura móvil requiere a más de una persona; es un antojo que se intensifica entre varios: como un contagio. “Una vez llegamos a pedir como unas tortas de un lugar de aquí arriba, por una aplicación, algo así” me explicó Luis haciendo un esfuerzo por recordar, “Postmates<sup>36</sup> o no sé qué, porque teníamos un cupón<sup>37</sup> o algo así”. Comprar a domicilio fue una práctica espontánea porque el cupón generó una accesibilidad distinta a la infraestructura. En una ocasión un grupo de Rappi estuvo frente a la universidad obsequiando mil pesos en costos de envíos regalando bebidas refrescantes. La situación se publicó también en los grupos de Facebook de la universidad, y muchos alumnos descargaron la aplicación. De vez en cuando llegaba a ver una moto con la mochila de Rappi fuera de la UAM-C, pero solo fue un par de veces; es difícil saber si incrementó o no su uso por observación. Algunos alumnos trabajaban como repartidores de dichas aplicaciones, y ofrecen promociones de vez en cuando. Los flujos de deseo que atravesaban el uso de apps, solían intensificarse por acuerdos colectivos de compra y las contingencias que llevan a tener hambre, la promoción disponible, tener dinero suficiente.

“¿No quieren que pidamos pizza?”, se escuchó una voz alejándose por el pasillo. Ese día no hubo comedor y pedir pizza era uno de los planes B de los alumnos. Las pizzas a domicilio son extrañas en la UAM-C, de hecho, es una práctica bastante recurrente. Frecuentemente veía paquetes de pizza Domino’s circulando por la universidad. Domino’s, a diferencia de una aplicación no requiere usar una aplicación, se pide por medio de teléfono; y en contraste con el sistema de las tortas, no se necesita tener un vínculo afectivo con el espacio urbano y las personas

---

<sup>36</sup> Aplicación móvil donde pueden llevarte cualquier tipo de producto. Cerraron operaciones en México en el 2019.

<sup>37</sup> El uso de cupones sucedía en las dos universidades. Particularmente intensificado por las agendas universitarias que contienen cupones de todo tipo (comida, servicios).

que atienden el local de comida. El teléfono de Domino's es fácil de conseguir. Pero para ordenar comida parece que se deben de conjuntar varios factores. Un elemento detonador: un antojo, una promoción, un comedor sin servicio, un trabajo en equipo: un grupo de compañeros con quienes compartir la decisión de pedir comida. En este aspecto, ordenar comida a domicilio se vive en una relación con otros: es una colectivización del hambre. Una o dos veces por semana se ve a un grupo de personas comiendo rebanadas de pizza de cajas grandes. También llegaban a anunciarlo en los grupos de Facebook de los alumnos de la universidad. "Quien quiera rebanada de pizza, pase al salón 556". Las pizzas las pueden solicitar por teléfonos directos de la compañía o por aplicaciones móviles. Pero la pizza a domicilio, que requiere ser de un tamaño mediano en adelante, difícilmente responde a un hambre individual. Forma parte de una organización entre varias personas; en una sintonización de varios afectos que conjuntan a los alumnos con relación a una infraestructura particular (sistema a domicilio) y un alimento (pizza).

### **Hambres e infraestructuras a domicilio en la UIA**

Roberto, el novio de Andrea, también mantenía una dieta disciplinada entre semana (pp.119), practicaba halterofilia, se cocinaba su comida el fin de semana y la llevaba en tópers. Pero cuando le pregunté si llegaba a pedir comida por teléfono me contestó, "sí, pero no me gusta porque es un robo". Con un poco de vergüenza y entre muchas risas, Roberto me explicó que la comida que ha pedido a domicilio es de McDonald's por medio de la app de UberEats. Pero me insistía en que "es un robo UberEats", sobre todo cuando McDonald's es "la opción barata" para comer. De acuerdo con su entendimiento del sistema, "UberEats les cobra a los restaurantes el treinta por ciento de lo que cuesta el platillo, entonces ellos no van a perder, le suben el precio, y luego aparte te cobran el envío". Después de describirme el sistema económico de la aplicación móvil, Roberto

buscaba explicarme por qué, aunque lo considere un robo, ha decidido pedir comida de McDonald's de esa manera. "Es que esos han sido de verdad días de que no he comido nada en todo el día, de que se me olvidaba mi comida", Roberto identificaba el pedir comida con un hambre intensa, equiparable a "no comer nada en todo el día". Pero no era un hambre general por lo que fuera, de otra manera podría comprar otra comida en la Ibero. "Digo, por ejemplo, 'ay quiero McDonald's', pero está muy lejos para ir caminando, creo que el más cerca está en Samara, o algo así. Pues ya, voy a pedir. Me ganaba el antojo". Roberto evoca al antojo como un hambre que parece no ser la *mejor* opción porque es caro y no "es saludable", pero es un querer muy intenso. Los flujos de deseo se experimentan en el antojo como un hambre con una suerte de voluntad que se sobrevenía a su experiencia de hambre regulada. Los días que se le olvidaba su lonch -elaborado con mucho cuidado en función de una alimentación *buena*- hay espacio de negociación en el que puede "ganar" la fuerza visceral y afectiva del antojo.

La decisión de pedir comida de esa manera se experimenta como un antojo potente que se sobrepone a otras lógicas y racionalidades como lo económico y lo saludable. Los flujos de deseo conectan con la comida, a pesar, de otras ideas y preocupaciones afectivas que puedan atravesarlo. Pero para ordenar comida por medio de Uber Eats se necesitan más elementos que un antojo. Para poder invertir los flujos de deseo en dicho ensamblaje sociotécnico se requiere dinero y tiempo. Ordenar McDonald's desde la Ibero cuesta entre 50 y 150 pesos por platillo, más 36 pesos de envío. Por lo menos, debes pagar 86 pesos para obtener un paquete de McDonald's. El tiempo de espera, de acuerdo con la aplicación, es entre 20 y 30 minutos. El local de McDonald's se encuentra a 15 minutos de distancia desde la puerta peatonal de la Ibero. El uso de la aplicación móvil, y la disponibilidad monetaria y temporal de Roberto, intensifica una mediación del antojo como una cuestión individual. Roberto puede pedir comida si se le antoja; las infraestructuras, las prácticas

y relaciones que sostienen esa satisfacción del antojo no requieren de ponerse de acuerdo con otras personas, ni siquiera con el repartidor que llevará la comida. La comodidad y/o practicidad que se produce en el encuentro con dicho ensamblaje, reconfigura sus posibilidades de hambre y saciedad. La aplicación intensifica la configuración de un hambre que es simultáneamente transpersonal, en tanto se siente como una fuerza que se sobrepone a otras hambres e ideas, pero como un fenómeno individual, en tanto no requiere organizarse con nadie más.

No todas las hambres a domicilio son individuales en la Ibero. Cuatro alumnos llegaron a La Carpa, comenzaron a arreglar las sillas y las mesas; a juntarlas de tal forma que se acomodara un grupo grande. Poco a poco llegaron otros más a integrarse a la mesa. Iban y venían, pero el grupo era de alrededor de diez personas. De pronto una chica habló en un volumen más alto, como poniendo orden en el grupo, “¿Alguien está pidiendo la pizza?”. Un chico alzó la mano, a lo que ella respondió “por favor, no margarita”. El chico habló por teléfono, no por medio de una aplicación. Se acercó a sus compañeros para explicarles que son 279 pesos por una pizza extragrande. Alzaron las manos como parte de una votación. El chico termina el pedido y se pone de acuerdo sobre la entrega en la puerta peatonal. Después de media hora le marcaron por teléfono al alumno que pidió la pizza, una compañera le dio trescientos pesos y salió corriendo a recoger la pizza. Era una pizza Papa John’s, el chico entró con cara de decepción diciendo que era un tamaño más pequeño de lo que esperaba, “se supone que era extragrande”. Comenzaron a pasar las rebanadas de pizza y a discutir sobre un tema en común, tal vez un trabajo en equipo o un proyecto no académico en manos. Que una pizza extragrande llegue a los alumnos, sin que ellos salgan de la universidad, requiere de afectos y materialidades invertidas en una organización colectiva del tiempo y el hambre.

Los alumnos que pidieron la pizza por teléfono tenían otras infraestructuras que posibilitarían comer una pizza en conjunto. Dentro de la universidad hay una sucursal de Papa John's pero las pizzas son "tamaño individual" que son cuatro rebanadas. Otros alumnos salen a la sucursal de Papa John's que se encuentra frente a la puerta 10, a cinco minutos de la Ibero; en la sucursal externa venden pizzas de más sabores y tamaños. Los alumnos salen cuando quieren compartir la pizza con más de una persona. No es un desfase intenso con las infraestructuras institucionales ni urbanas; existen otras posibilidades para comer en conjunto y saciar el hambre colectiva que sucede en ese momento; tal vez es una práctica relacionada con una estructura temporal limitada como un trabajo en equipo o un antojo de pizza colectivo donde el sabor específico solo puede conseguir ahí, o porque a domicilio se considera más práctico, rápido y económico que comprar muchas individuales. La mediación de un ensamblaje sociotécnico por teléfono requiere un vínculo más directo con algunas personas, hablar por teléfono en lugar de seleccionar por una app. El hambre a domicilio parecía potenciado por los flujos de deseo invertidos en "lo práctico", tener que alimentar a varias personas en un arreglo temporal limitado.

### **Comida ambulante**

Existe un entrecruce entre traer comida doméstica y la comida a domicilio: galletas, dulces, papas fritas, sándwiches, en bolsas y mochilas circulan en una economía entre alumnos. Alumnos que venden productos alimentarios es relativamente frecuente en bachilleratos<sup>38</sup> y universidades. Casi siempre es una forma en que los alumnos pueden conseguir un poco de dinero de manera más o menos independiente a su unidad doméstica. Pero en cada institución educativa la venta entre alumnos funciona con ensamblajes sociotécnicos distintos.

---

<sup>38</sup> Incluso desde la primaria y secundaria recuerdo compañeros que vendían galletas.

## **Hambres e infraestructuras de comida ambulante en la UAM-C**

Un trimestre después de vivir el cambio de la Unidad a la sede de Santa Fe, los flujos de deseo se encontraban intensamente desbordados por la precariedad material y afectiva que experimentaban los alumnos con el comedor y la movilidad al megaproyecto. Se estabilizó una sensación de posibilidad muy intensa: la posibilidad de que no haya comida. “Un amigo empezó a vender tortas” me explicó Paco, “él tuvo la idea, ‘pues a vender tortas y dulces’, para ayudarse ¿no?”. La sensación de no tener que comer y la precariedad del amigo de Paco, un alumno foráneo que pagaba renta y tenía que administrar su alimentación y dinero, potenciaron la *necesidad* de vender. “Yo empecé a ver que se organizaban personas, que traían sus bolsas con comida” recordó Ana sobre su primer trimestre en Santa Fe, “entonces, tú las ubicabas en el ágora porque ahí se quedaban”. Los afectos inquietos fueron gestando prácticas alimentarias distintas. Alumnos comenzaron a traer tortas y dulces que vendían a sus compañeros en el patio. Los flujos de deseo conectaron comida móvil de las tiendas o la casa a la universidad y a otros alumnos.

El amigo de Paco comenzó a vender tortas, “así con los cuates ¿no? iba y los ofrecía”. Pero su amigo “empezó a tener pedos con los del sindicato. No podía vender y que lo llevaban con la abogada”. Cuando inicié el trabajo de campo, los alumnos me explicaban que los alumnos vendedores eran perseguidos por los trabajadores sindicalizados quienes consideraban que los alumnos realizaban robo de materia de trabajo. Como veremos en las conclusiones de la tesis (p.166) esta historia se ha puesto en duda y forma parte de la tensión entre alumnos, trabajadores y “autoridades”. Por el momento, su relevancia es entender que, frente a la persecución de la venta, Paco le sugirió a su amigo que hicieran un grupo de Facebook para poder venderle a más gente sin riesgo, “‘nos agregas a los cuates y pues por ahí nos avisas qué traes y ya te pedimos’, y digo, la escuela no es muy grande, nos podemos ver en un salón y así”. Un flujo de deseo sin poder

canalizarse en las infraestructuras urbanas, institucionales y domésticas potencializó una infraestructura alimentaria nueva: Hambrientos y Necesitados (HyN).

El funcionamiento de “Hambrientos” es sencillo. Subes una publicación con una foto o descripción de tu producto y costo, algunos dejan su celular, y los interesados te escriben para ponerse de acuerdo del punto de encuentro. En general, el alumno vendedor le lleva el producto al alumno comprador donde quiera que esté; en el salón, en el patio, en la biblioteca. Aunque a veces puede haber una negociación mutua y alcanzar al vendedor donde esté. Los alumnos venden botanas, postres, sándwiches, tortas, hamburguesas, rollos de hojaldre, burritos, alimentos fáciles de transportar en envoltorios desechables o empaquetados de forma individual. También han experimentado con alimentos un poco más elaborados que requieren un almacenaje más complicado como chilaquiles, sushi, ensaladas. En algunos casos el pedido de comida se hace un día antes para poder ajustar la comida móvil; pero en general, la “oferta” se conoce hasta el momento en que está disponible. Los precios van desde tres pesos para dulces pequeños hasta cincuenta pesos por un rollo de sushi empanizado. La conformación de este sistema alimentario se ha ido ajustando conforme las sensaciones y condiciones de posibilidad de los alumnos. Casi todos los alumnos tienen algún tipo de dispositivo móvil, y ellos son los que deciden qué vender y qué comprar<sup>39</sup>. El sistema “a domicilio” ha sido, como dijo Paco “orgánico”. En ningún momento se establecieron reglas sobre cómo debe de ser. Después de casi cinco años (enero 2015), sigue latente con más de cuatro mil<sup>40</sup> miembros entre los que hay profesores, alumnos, personal administrativo. Incluso se menciona en el Programa de Inducción a la UAM-C y en la bienvenida de los alumnos de Movilidad. Se ha estabilizado como un ensamblaje sociotécnico clave en la universidad.

---

<sup>39</sup> Se venden más productos además de la comida.

<sup>40</sup> Quiero enfatizar que entre octubre 2019 y febrero 2020 incrementó de 3600 a 4200 miembros.

Armando me insistía en que la venta de comida por parte de alumnos “es un paro”,<sup>41</sup> en referencia al desfase afectivo con las infraestructuras institucionales y urbanas. La idea más generalizada sobre Hambrientos y Necesitados (HyN) entre los alumnos es que es una respuesta a la insuficiencia del sistema alimentario institucional. “Cuando no hay comedor, C viene y te salva” pone un alumno para vender tortas un día sin servicio de comedor. El hambre se estructuraba en una relación de necesidad. También para los alumnos vegetarianos HyN reaccionaba a sus necesidades. “¿Harto del atún y el queso del comedor?” escribe otro alumno para vender hamburguesas vegetarianas. En las situaciones donde se enfatiza afectivamente los problemas del comedor, las infraestructuras de HyN median la alimentación como una relación entre alumnos ante las inestabilidades de la universidad y los trabajadores.

Al preguntarles a los alumnos sobre cuando comían alimentos de HyN, de manera casi unánime me respondían que lo empleaban en momentos de antojo. “Llego a ver lo que están posteando, pero es más que nada cuando tengo antojo de algo” explicó Armando cuando le pregunté sobre la frecuencia con que usaba HyN. “Yo soy muy dulcero, entonces: gomitas, galletas, chucherías, así pues, sí le entro bastante tupido”. El antojo es un hambre por un tipo de comida, “chucherías”, lo que no se considera “comida” en un sentido más normativo. Los flujos de deseo que atraviesan al antojo generan una suerte de fuerza de voluntad que lleva a que Armando busque en HyN algo que capture sus afectos. O una “glotonería”, como me explico Verónica, quien, a pesar de llevar lonch y comer en el comedor integra HyN para el antojo. Muchos preferían saciar el hambre antojadiza en el grupo que comprar en las máquinas expendedoras por lo económico. “Los cacahuates de aquí [la Universidad] los dan a doce” explicó Ernesto, “y ahí [HyN] te los dan a ocho, seis pesos”. El costo de los alimentos intensifica la estructura afectiva del

---

<sup>41</sup> La expresión “hacer un paro” se refiere a cuando alguien facilita/ayuda en algo, como un favor.

hambre antojadiza. La mediación de HyN conduce a una experiencia más individual del antojo, dado que el arreglo económico y espaciotemporal lo permite. Por otro lado, estar en Facebook posibilita que se despierten antojos con menor intencionalidad. “Si veo algo que se me antoja, de lo que está posteado, lo pido”, explicó Jimena:

No es como que yo me meta a buscar. A veces sí, pero por cuestiones como muy elementales como “va haber comedor o no va haber comedor” [risas] ¿sabes? Pero luego es que me topo con esto de que: “Ah, el Gansito a cinco vamos” Aw ¡gansito a cinco varos!

HyN se alimenta de diferentes antojos e intensidades de intencionalidad. Entre el querer comer por la necesidad de que no hay comedor, el antojo de algún dulce, o por el querer que despierta al ver una imagen y una promoción de algo que me gusta.

Incluso cuando el comedor funciona bien, hay alumnos que frecuentan la “comida” de HyN. “Yo siempre les compro”, me explicó Javier, “aunque sé que es más caro” (apuntes de campo, 22 de noviembre 2018). La comida en HyN era más costosa que los diez pesos por el menú del comedor. Las tortas oscilan entre 15 y 25 pesos, las ensaladas entre 25 y 35 pesos, el sushi y el yakimeshi (arroz frito) entre 35 y 55 pesos. Javier me explicó que estaba dispuesto a pagar más, “es más práctico, prefiero eso a hacer fila y todo eso, es más práctico, por lo menos para mí”. HyN como un ensamblaje a domicilio también se alimenta de un querer que tiene hambre, pero no quiere hacer fila, ni pasar otras afecciones negativas como esperar o comer un pollo “mal cocido”. El llevarte la comida donde estás genera una relación afectiva con la infraestructura, reconfigura un hambre práctica. El hambre práctica se estabilizó con el uso frecuente de HyN: en algún momento una persona externa a la UAM-C intentó vender chilaquiles por medio de HyN, pero debido a que no podía entrar hasta los salones (llegaba hasta la puerta de la UAM-C), se generaban problemas de comunicación con los alumnos que estaban habituados a un hambre que sabe que puede saciarse

sin moverse. Los flujos de deseo estaban más invertidos en el sistema “a domicilio” que en los chilaquiles que ofrecía la señora.

No toda la compraventa de comida entre alumnos de la UAM-C sucedía por medio de Facebook. “Quieren papas o galletas” preguntaban alumnos con una lonchera o una mochila repleta de productos comestibles mientras pasaba el tiempo en los sillones de los patios internos, en el ágora, el jardín... Cuando había varios alumnos reunidos llegaba la comida sin pedirla. En clase también pasaba. Los alumnos tienen que mantener la venta discreta. “Tengo hambre”, dijo una alumna minutos antes de que iniciara la clase, “F trae cositas”, le contestó otra alumna haciendo referencia a que alguien traía una mochila llena de dulces. “¿No traes nada nutritivo? Para desayunar”, le preguntó una alumna. Revisaron la mochila entre varios: paletas, dulces enchilados; buscan y buscan. “Esto”, le dice su amigo señalando un chocolate, “te da energía”. La alumna no estaba convencida, “quiero algo más”, sigue buscando. Los alumnos en las entrevistas constantemente identificaban una tensión entre HyN como un “paro” y, por otro lado, una continuación de las limitantes alimentarias donde sus *opciones* se reducen a dulces o cosas “no nutritivas”. HyN y el ambulante amplía un espacio donde los afectos se experimentan inquietos, pero después de un tiempo se estabilizan a tener una infraestructura alimentaria con alimentos específicos: la comida móvil que pueden comprar-cocinar-transportar de acuerdo con sus ensamblajes domésticos.

La estabilidad -y potencia- de HyN también se alimenta del hambre del alumno vendedor. Manuel vendió donas durante un tiempo en que *necesitaba* dinero, “ya sabes, al principio no sabes administrarte muy bien”, refiriéndose al cambio de vivir sin sus papás cuando se mudó de Morelia a la ciudad para estudiar. En una ocasión tuvo problemas con la policía por fumar marihuana en Santa Fe y pagó “una buena lana” para que los soltaran, “me quedé con cien pesos para el resto

del mes”. Normalmente vivía con el dinero que le mandaban sus papás, pero ante la circunstancia extraordinaria Manuel un amigo (también alumno) lo invitó a vender donas en su barrio. Después las vendieron en la universidad y les empezó a ir muy bien. Con la venta de donas salía para pagar la siguiente tanda de donas y “pagar las caguamas y la comida del día”. Mientras su amigo, además de dichas prácticas de consumo, incluía los gastos domésticos. Su amigo empezó a hacer donas para poder asistir a la universidad y malabearlo con otros trabajos de medio tiempo sin tener que salir de la universidad. Manuel enunciaba con claridad la diferencia entre su venta y la de su amigo, “él sí lo necesita para venir a la escuela”. El consumo de droga era recurrente en las dos universidades, pero en esta historia nos muestra un grado de fragilidad y precariedad entre alumnos que pueden pagar la droga y sus riesgos (la “mordida” al policía o el costo de la multa) y quienes no. Algunos alumnos venden comida para sacar “dinero extra”, para comprarse algo específico, mientras otros alumnos lo realizaban como un trabajo que mezclaban con otras actividades para solventar sus gastos cotidianos. La comida móvil ambulante se alimenta por hambres con diversas intensidades de necesidad.

### **Hambres e infraestructuras ambulantes en la UIA**

Durante los cuatro meses que frecuenté la Ibero, nunca vi intercambios de dinero entre alumnos por comida. En las entrevistas tampoco comentaron sobre esa práctica. Fue hasta la última conversación con Roberto, que me contó que, en el grupo de Facebook, “Ibero Carpool, a veces venden. Hay niñas que venden galletas, o chocolates”. Pero no era un comercio frecuente. Cuando le pregunté a Daniela si había visto eso en el grupo de Facebook, me dijo que sí, que luego vendían para recaudar fondos para la graduación u otros eventos específicos. Pero no existía un hambre por ese tipo de alimentos, era algo más espontáneo que sucedía entre las contingencias de alguien que

requiere dinero para un objetivo específico, y los afectos que logra capturar de un hambre inquieta por lo cual no era una práctica ni un ensamblaje estable. Parecía que no existía un hambre vinculada fuertemente con ese tipo de ensamblajes temporales. Los flujos de deseo no aglutinaban la compraventa entre alumnos de forma estable.

El único comercio gestionado por un alumno que identifiqué en el trabajo de campo es lejos de ser ambulante. Es comida móvil, pero mucho más formal. Un alumno abrió un local en la Tienda Sindical donde venden *bowls*, es decir, tazones, con arroz, quinoa, atún, carne de res, verduras y otras combinaciones; también venden *smoothies* y sándwiches más gourmet. El negocio se inauguró cuando inicié el trabajo de campo, ningún alumno mencionó que comiera en ese lugar. Pero en mis visitas al Sindicato, sí llegué a observar alumnos y trabajadores, sobre todo profesores, formados para pedir *bowls*. “Desde que estudiaba acá, no me gustaba la comida”, contó Julio, el alumno que inició el negocio de *bowls*, llamado Local-eat-O<sup>42</sup>. “la verdad es que siempre fue una queja para mí, lo único que me gustaba era lo del sindicato, había unas chapatas deliciosas que ya no están, y las quesadillas que siguen de Doña Mode”. Julio ya no tenía clases, se encontraba en su proceso de titulación, “desde el 2009 estuve en total en tres carreras, y la verdad es que, pues era un tema [la comida] porque pasé mucho tiempo aquí, y nada era rico”. El desfase afectivo de Julio había potencializado sus ideas por abrir un negocio de comida en la universidad, pero las autoridades de la Ibero ni siquiera lo recibía para escuchar sus propuestas. Pero cuando el Sindicato tuvo un espacio vacío, “entendí que era para mí”. Julio entró por una licitación directamente con el sindicato, no con la UIA, “es un servicio que yo le brindo al sindicato y el sindicato lo brinda a la Ibero”. En su negocio los alumnos piden comida para llevar, pueden usar desechables o utensilios no desechables, pero la comida forzosamente debe salir del local porque no hay espacio

---

<sup>42</sup> El nombre es un juego de palabras, se lee como *localito*, la versión diminutiva de local.

para comer adentro. Si bien Julio era alumno inscrito cuando lo entrevisté, ya no tenía clases, y su servicio tenía un estatus mucho más formal que vender comida con otros compañeros. Los costos de los tazones eran por arriba de cien pesos; que, si bien tenían alumnos clientes, tampoco parecía ser un precio particularmente diseñado para ellos. Para lograr su negocio, Julio requirió de mucha inversión económica, y de una estructura formal para poder entrar en la licitación con el sindicato. Si bien es probable que haya alumnos que se volvieran clientes frecuentes, ninguno de los alumnos con los que hablé, evidencia una experiencia de hambre singular que se hubiera reconfigurado con la inserción del negocio de *bowls*. Tal vez con el paso del tiempo, sí.

Lo relevante es identificar que, dentro de un sistema alimentario institucional caracterizado por la sensación de elección y posibilidades, la idea de generar otra *opción* no es frecuente. La sensación de necesidad se desvanece, incluso entre los alumnos con más limitantes económicas. La infraestructura que construyó Julio, el Sindicato y los que le apoyaron sociomaterialmente en el proceso no surgió por flujos de deseo potenciados por ideas de necesidad; tal vez, la primera idea sí se generó en el desfase afectivo con el sistema alimentario institucional, pero como Julio me explicó, su actual plan es crecer el negocio, Local-eat-O es su proyecto de vida fuera de la universidad. Asimismo, la integración de la nueva infraestructura no parece haber reconfigurado mucho las hambres que habitan la UIA, probablemente se integró como una *opción* más, sin generar un reacomodo afectivo sobre que se antoja y que no se antoja comer en la universidad.

### **Reflexiones de lonch, *apps* y ambulante**

La comida móvil tiene diversas formas de ensamblarse, sostenerse y transportarse: alimenta muchas hambres. Hambres que intensifican flujos de deseo, o flujos de deseo que intensifican hambres que acarrear arreglos infraestructurales y espaciotemporales singulares. El lonch, pedir

comida a domicilio por teléfono, aplicaciones móviles o con HyN, son prácticas alimentarias que los alumnos integran en su organización alimentaria y devenir universitario. Se experimentan, intensifican, sintonizan y desfasan distintos tipos de hambre y necesidad que parecen desbordarse de las sensaciones de posibilidad de los sistemas alimentarios institucionales. Pero la forma en que se organizan las prácticas con las potencias materiales de las infraestructuras, gesta experiencias más individuadas o colectivas del hambre, estabilizando relaciones éticas-políticas distintas.

Las hambres por comida doméstica se articulaban en prácticas de abastecimiento, preparación, movilidad y consumo distribuidas -principalmente- en la organización de la unidad doméstica. El lonch atiende al hambre con una certeza afectiva sobre el acceso a una comida conocida de acuerdo con los estándares de las alumnas. Independientemente de comerlo u olvidarlo en el fondo de la mochila, traer comida de casa, genera una certidumbre por si sientes hambre y no hay comida, no te gusta lo que hay, no se te antoja nada más. La práctica de llevar lonch a la universidad se enunciaba en tensión entre los desfases afectivos con el sistema alimentario institucional por los precios, los sabores, la higiene, y una forma de “ser”: enunciaciones como “soy especial” o “si no como en tantas horas me muero”, hablan de una relación reflexiva con el hambre que produce un vínculo individuado; una suerte de autoconocimiento. El vínculo afectivo autoreflexivo con el cuerpo y el hambre es muy potente para reconfigurar prácticas; pero puede conducir a un imaginario ético muy individualista. “Como luego no te da tiempo, comes cualquier cosa”, dijo Andrea sobre algunos problemas que identifica en la alimentación universitaria, “a mí me da tiempo porque me hago el tiempo. Pero luego hay gente que veo que comiendo cualquier cosa en clase”. Por un lado, plantea que la configuración temporal de la universidad afecta la posibilidad de comer de una forma, pero pronto rectifica que ella, en su autoconocimiento, tiene la práctica de “hacerse el tiempo”. Pero la posibilidad de

“hacerse el tiempo” se actualiza en relación con la organización doméstica, las infraestructuras y condiciones materiales de compra, cocina, almacenaje y movilidad que los posibilita, así como la inversión de los flujos de deseo en las cualidades y el ensamblaje de la comida doméstica.

Algunos alumnos, como Magalí de la UAM-C, no llevan lonch porque no tienen un lugar donde cocinarse, el cuarto que renta es muy pequeño, y no tiene un refrigerador donde guardar alimentos; por eso prefiere comer en el comedor, incluso sin clases. Para otros alumnos de ambas universidades que tienen las infraestructuras para cocinarse, almacenar y transportar, se autodenominaban como “no ser de lonch” por otro tipo de afecciones. En la casa de Emilio alumno de la UIA, la comida la prepara una trabajadora doméstica, podría llevarse la comida que ella prepara en tóper, “es que no me gusta cargar con comida” explicó Emilio, “no me gusta que deja como oliendo; cualquier comida que deje oliendo, no me gusta”. El olor en la mochila y en el salón, fue mencionado por varios alumnos de las dos universidades como una complicación para desviar los flujos de deseo. Entre eso y la posibilidad de un derrame material, “como ya he tenido muchos accidentes con que se chorreen las cosas y todo eso, entonces es como pues no, ya”, comentó Jimena alumna de la UAM-C sobre porque ella no se consideraba una persona de lonch. Otros alumnos llegaban a la fase de preparación, pero lo olvidaban en el refrigerador y se daban por vencidos. Ernesto lo había intentado un par de veces, “hay veces que ponle, me compro un bolillo, ‘me voy a preparar una torta y me la llevo mañana’. Y como que tu cerebro está ya acostumbrado a ‘ya vámonos, ¿no?’. Y dejo mi bolillo ahí”. Los flujos de deseo intensificaban su atención en otras prácticas y experiencias; no en un vínculo reflexivo con la comida y el hambre. El lonch requiere la organización con otros y los afectos invertidos; sin embargo, no llevar lonch, suele depositarse en la responsabilidad de la persona que no “se hace el tiempo”.

Pedir comida a domicilio es una práctica con dimensiones distintas en cada universidad. En la Ibero generalmente se experimenta como un antojo individual, como un querer algo más, distinto a lo que está disponible en el sistema alimentario institucional. Pero la diferencia puede ser muy sutil, como el mismo platillo, pero de un restaurante diferente: es un hambre antojadiza, especializada, pero con condiciones privilegiadas de actualizarse, dados los altos costos de las aplicaciones. La estabilidad y la semejanza del sistema interno de la Ibero con las infraestructuras de Santa Fe con las que se conecta (e.g. caso Papa John's) tanto en precios como en tipo de comida, genera una decisión que se experimenta poco reflexiva, donde el hambre se experimenta con afectos que se viven como "flojera", "antojo" o "gusto". El alumno se enfrenta, entonces, a negociar las normatividades que puedan emerger, de manera individuada, entre él y la app. En la UAM-C pedir comida requiere una reflexividad más intensa en tanto es una práctica que responde a un hambre que se intensifica por la inestabilidad del sistema alimentario institucional o un antojo colectivo. No es suficiente con que una persona sienta hambre o que no haya comedor, se produce en un conjunto de personas para mediar la decisión de dónde pedir, qué pedir y cuando, casi siempre conlleva una distribución del costo. Los afectos se experimentan como un hambre más especial y asociada a la comensalidad: acarrear negociaciones de qué pedir en relación con amigos. Pedir a domicilio es una comida móvil que alimenta un hambre que se actualiza en una experiencia colectiva.

La comida ambulante, por otro lado, es un alimento singular de la UAM-C que se alimenta por diferentes intensidades de necesidades y hambres entre los alumnos. Lo que inició ante un conjunto de precariedades e inestabilidades (institucionales y domésticas) se convirtió en un ensamblaje sociotécnico que alimenta y es alimentado por antojos, hambres prácticas, intentos de ahorro y de ganar dinero, también se integran afectos de variación, de querer algo más, hambres

vegetarianas y de amortiguar la inestabilidad del hambre de necesidad del comedor. La diversidad de hambres y necesidades que potencializan y sostienen HyN ha dificultado la forma de abordarla, y problematizarla entre la comunidad universitaria. La discusión de HyN se suele enfocar en relación con el desfase con el sistema alimentario institucional, pero la comida que se mueve en HyN no sustituye por completo al comedor o la barra fría: lo complementa. Los flujos de deseo que se sintonizan y potencializan el mantenimiento de HyN es una mezcla de afectos que son distintos a lo que se experimenta con un sistema alimentario institucional. Son antojos, gustos

A pesar de la disparidad de intensidades, muchos flujos de deseo se han condensado en una relación de conflicto con la universidad; casi todos los alumnos están de acuerdo en que hay un problema con el sistema alimentario de la UAM-C y que no deberían de perseguir a los que venden. ¿Por qué no pueden vender? Los trabajadores dijeron que no son ellos, que también a ellos los regañan si intentaran vender, las autoridades dicen que por ellos no hay problema, siempre y cuando no ocupen un lugar fijo, es decir, que se mantengan de manera ambulante. La venta de comida entre alumnos ha emergido más de una vez como una preocupación constante por parte de profesores y funcionarios porque fomenta la economía informal, el narcomenudeo y el “derecho de piso” en la universidad. Se logró establecer en un instructivo que está prohibido:

Realizar actos de comercio de cualquier naturaleza, sin autorización de la Secretaría de la Unidad (Instructivo de Instalaciones, UAM-C 2014: 5).

Debido a que la prohibición se encuentra en un instructivo y no en la legislación universitaria, no se puede hacer mucho para *castigar* a los vendedores. La táctica es decomisar el producto, tomar sus datos y decirles que no pueden vender de forma prepotente. La experiencia ha sido muy intensa para algunos alumnos, pocos le debaten a la persona encargada de ello porque no saben el estatus legal de la acusación. Algunos temen por sus becas o su historial como alumno. Las prácticas de vigilancia forman parte del ensamblaje de HyN, que hasta la fecha (febrero 2020)

se encuentra en tensión con la universidad. Las diversas intensidades de la necesidad por comer, y las hambres de lo práctico y el antojo son flujos de deseo se han invertido en un ensamblaje de compraventa, estabilizando la solución en una lógica de mercado donde se exige el “derecho a vender” frente a otro tipo de colectividades.

Cada una de estas prácticas pone en tensión el hambre que se vive a un nivel visceral en un cuerpo individuado en relación con otras personas, otros elementos materiales no humanos (teléfonos, comida, tópers, desechables). La comida móvil posibilita reconocer las formas en que el hambre se sintoniza con otras personas, otros arreglos sociomateriales y espaciotemporales que se configuran al entrar a la universidad. La forma en que los conjuntos de infraestructuras median el deseo reconfiguran hambres como experiencias más o menos individuadas. Una aplicación móvil por sí sola no determina la forma en que se experimenta el hambre, depende la manera en que se encuentra en relación con otras infraestructuras y cuerpos. Usar una app junto con otras personas requiere un proceso de organización, ponerse de acuerdo, evaluar las posibilidades, y potencializa el hambre de manera más colectiva que al usarlo aparentemente solo. Usar una app móvil solo es posible gracias a otros arreglos sociotécnicos y cuerpos. La existencia de muchas hambres nos muestra la potencia del deseo para generar y estabilizar ensamblajes. Las hambres y el querer se intensifican de tal forma que pueden generar y sostener nuevos conjuntos sociomateriales. Pero al mismo tiempo, nos recuerda que el deseo no es neutral. La inversión de los afectos puede depositarse en relaciones que se viven de forma muy individuada sobre la responsabilidad alimentaria, o en sistemas de compraventa precarios que invisibilizan otras necesidades y hambres. La cuestión es que repensar el hambre como algo no universal ni individual, amplia caminos posibles para el análisis del comer.

## INTERLUDIO

### ANTOJOS

Faltaban pocos minutos para que iniciara la clase. En las máquinas expendedoras más cercanas al salón estaba Pamela, escaneando la comida disponible con la mirada. Nada capturó los flujos de deseo que atravesaban su experiencia de hambre. En lugar de entrar al salón, salió del edificio. Pocos minutos después, Pamela entró al salón con un envase desechable transparente con comida. “Mi antojo”, dijo en referencia a las papas fritas que traía en el envase. “Me dio el antojo, pero están frías”, expresó Pamela con un tono de advertencia mientras abría el envase para ofrecerme papas fritas. Ese día había sucedido un drama en el grupo de Facebook más grande de la Ibero que se convirtió en el tema de conversación del momento. Pamela se encargó de contarle al profesor y los compañeros “el chisme” completo. Mientras lo compartía llegó Andrea, y aunque normalmente se sentaba un poco más lejos de Pamela, decidió ponerse cerca para “escuchar mejor el chisme”. Al acercarse al chisme, se acercó a las papas fritas. De manera inmediata le preguntó a Pamela si le daba una papa, “se me antojó”. En ese instante, Pamela nos invitó papas fritas a todos los que estábamos alrededor, “agarren las que quieran”, y dejó abierto el envase desechable sobre su pupitre. El chisme continuaba, más personas se agregaban, “qué pasó”, pregunto Rebeca con mucha curiosidad. Ya que se acomodó cerca del “chisme”, le preguntó a Pamela, “¿me invitas una papita? Ya se me antojó” (apuntes de campo, 26 de septiembre 2018).

No había mucha gente en el patio de la UAM-C, probablemente porque hacía frío. Rodrigo, Jimena y Lorena estaban sentados en una banca, pasando el tiempo. Jimena estaba exprimiendo un limón en una sopa Maruchan que acababa de comprar en Hambrientos y Necesitados. “¿Quiéren?”, nos preguntó Jimena a todos los presentes. Rodrigo lo pensó un poco, no pudo

resistirse y le dio un sorbo al caldo. Lorena sacó un tóper que contenía una milanesa de pollo. Después de darle la primera mordida nos preguntó “¿Quieren pollo?”. Rodrigo contestó que sí y tomó un pedazo con la mano. Lorena sacó un bote de *chips* y nuevamente, nos ofreció a todos. “Compartamos nuestra comida”, dijo Jimena en tono cómico. Por un momento sucedieron una serie de intercambios: sorbo de sopa, mordida de pollo, masticar papas fritas. Comenzaron a recordar otros momentos en los que comían sopa instantánea más seguido, y se referían al frío como un incentivador de querer comer caldo de la sopa Maruchan. Lorena saboreó la sopa por un rato, estaba considerando comprar su propia sopa. “Ya se me antojó una, ¿es de habanero?”. Jimena le contestó que sí, pero Lorena sentía que le faltaba picante, “¿tiene Valentina?”, Jimena le explicó que la alumna vendedora tiene el kit completo: limón y Valentina. “¿Crees que todavía tenga?”, preguntó Lorena, ya convencida de atender su antojo. Comenzaron a gestionar el intercambio, en breves minutos llegó la alumna vendedora con una Maruchan con limón y una dosis de salsa Valentina (apuntes de campo, 4 de junio 2019).

El antojo es un vínculo afectivo con la comida que emerge de quién sabe dónde, pero es muy intenso y casi siempre específico. Capaz de llevar a Pamela a caminar hasta el Cubo y llegar unos minutos tarde a la clase, con la fuerza de hacer que Andrea irrumpa su dieta regulada por la halterofilia, o que Jimena y Lorena compartan una sopa Maruchan, aunque traigan otros alimentos. Es un querer muy singular que se siente ajeno a uno, como una fuerza que llega y te dice que quiere comer tal o cual cosa, como dijo Pamela “me dio el antojo”. El antojo tiene fuerza de voluntad, una expresión de los flujos de deseo que intensifican el hambre apremiante por la experiencia de comer una comida específica. El antojo como un querer en el cuerpo impulsó a Pamela a buscar comida en diferentes infraestructuras institucionales antes de la clase. El desfase entre el antojo y los alimentos almacenados en las máquinas expendedoras no generó un desasosiego por mucho

tiempo, pronto Pamela localizó su antojo en un sabor conocido y accesible: papas fritas del Cubo. En el caso de Jimena, la sensación de hambre antojadiza se intensificó en el encuentro con el clima y la imagen de una sopa Maruchan en venta en el grupo de Hambrientos y Necesitados (HyN). Sus afectos fueron capturados por esa sensación de posibilidad, y rápidamente atendidos. En las dos situaciones, el antojo es un querer que se logra satisfacer con infraestructuras que ensamblan la realidad universitaria de cada alumno. Si HyN o el Cubo no hubieran existido en ese momento, el desfase del deseo pudo generar una acumulación de afectos en conflicto con las infraestructuras alimentarias disponibles en la universidad. La posibilidad de opción en ambos casos amortigua los afectos del deseo, se conecta con la volición del antojo.

El antojo no es la indeterminación del deseo de comer algo; es una fuerza positiva que nos asegura que queremos una comida y no otra. Jimena pudo haber visto varios alimentos circulando en el grupo de Facebook y en el ágora, pero lo que se le antojó, lo que capturo sus afectos, fue la sopa Maruchan. Cuando tenemos comida de dónde elegir, el antojo es vacilante. Pamela revisaba la comida de las máquinas expendedoras con detenimiento. Transitamos por un sinfín de cualidades, texturas, cantidades, sabores, presupuestos, distancias, a ver cuál es la que satisface al antojo. Después de estar evaluando, el antojo se sintonizo: Pamela sabía que quería papas fritas y no otra cosa y fue al Cubo sin importar la hora y la posibilidad de llegar tarde a clase.

El antojo no permanece en la subjetividad corpórea de una persona. El antojo llegó al cuerpo individuado de Pamela, pero entre las papas fritas y el chisme, el antojo se intensificó, produjo un campo de gravedad que atrajo a las alumnas. “Se me antojó”, decía cada una al acercarse a las papas, como un contagio. No era la primera vez que Pamela compraba papas a la francesa y las comía en clase. Pero algo pasó ese día, como si emanara una potencia del antojo. Las alumnas de esta historia tampoco eran amigas, ni construyeron una relación afectiva después

de ese momento. Pero por un momento se produjo un estado de comensalidad potencializado por el antojo y el chisme. El antojo interconecta los flujos de deseo que atraviesan a los cuerpos en cada historia. El antojo que sintió Jimena también actuó como una potencia que fue atravesando, afectando, al resto de sus amigos. Sucedió una sincronización de hambres: Maruchan, pollo, papas fritas: produjeron un estado de comensalidad. Aunque los tres eran amigos, no planearon comer juntos en ese momento, solo sucedió. Entre el frío, la plática, “el tiempo libre” entre clases, Hambrientos y Necesitados, el olor de la Maruchan, se intensificó el hambre en todos, sin un querer comer juntos que se produjo en la condensación de los flujos de deseo.

La distribución del deseo reconfigura las relaciones afectivas que generamos con nuestro cuerpo, nosotros, y otros. “Están buenísimas”, dijo Andrea. Pamela y Rebeca confirmaron su evaluación sobre las papas, concordaron en que están “buenas” y que era inevitable seguir comiendo. Mientras comen papas fritas Rebeca saca un tóper con ensalada que llevaba cada clase. “Tú toda sana”, le dijo Pamela contrastando la ensalada contra las papas fritas que ella compró. Rebeca le explica que no se trata de eso, “Prefiero comer en el salón y subir en chinga a la radio a las tres”. Considera que es mejor comer una ensalada porque “no apesta el salón” y es fácil de preparar. Llevar uno u otro lonch nunca es resultado de un deseo único e individual. Los flujos de deseo circulan por diversas infraestructuras, se negocian diversas lógicas y condiciones de posibilidad. Pero toda esa complejidad se desvanece ante la atención de Pamela. El encuentro con la ensalada reconfigura al antojo en relación con normatividades sobre el bien y el mal comer. Minutos antes no había una preocupación intensa por justificar el consumo de papas fritas. “A veces el cuerpo te lo pide. Haces ejercicio y tu cuerpo te pide grasa después” dijo Pamela, tratando de explicar su antojo. Andrea se quedó pensando, “no, el cuerpo siempre te pide grasa” contestó con un tono serio, y haciendo referencia a sus conocimientos sobre nutrición. Pamela trataba de

reformular su argumento, especificó que cuando haces ejercicio tienes “más antojos como esto”, señalando las papas a la francesa. Hay que negociar el antojo con las normativas y otros factores que limitan nuestra posibilidad de saciarlo. Pero el espíritu rebelde y gozoso del antojo, también es divertido, es un descanso de otras hambres. Jimena, Lorena y Rodrigo jugaban con las normatividades que circulan alrededor de la Maruchan. “¿Qué dirá el rector de que andamos comiendo esto?” decía Jimena riéndose. Ese día había una conversación entre alumnos y el rector, y jugaban con la idea de que hacían algo indebido al compartir la Maruchan. Era gracioso que cuatro personas compartieran un vaso de una sopa que popularmente se asocia con una “mala alimentación”. Lejos de martirizarse, la voluntad del antojo se vuelve una cualidad humorística.

Pero el antojo es tan fuerte que puede sostener infraestructuras alimentarias muy complicadas como el sistema alimentario institucional de la Ibero por medio del Cubo o HyN. ¿Será similar el antojo o se vivirá de forma distinta? Entre lo individual y lo colectivo ¿habrá formas de relacionarlos con el antojo que no dependan de infraestructuras precarias de compraventa? En ambas universidades el antojo es una experiencia, o una relación de apego a la comida que puede generar fuertes desfases afectivos con las infraestructuras o estabilizarlas.

El antojo es un hambre que exalta la tensión entre lo biológico, lo social, lo económico, lo subjetivo. Sabemos que queremos algo con certeza, sin saber por qué, y sin necesidad de darle un sentido. Pero el antojo no nos pertenece. Creemos que nuestra relación con el antojo es una forma de ser –“Soy bien antojadiza”–, pero el antojo nos conecta con la comida de una forma distinta, con un querer intenso. El antojo es una potencia desbordante, una volición que nos sobrepasa. Reconocerla como un hambre singular es darle su lugar como una forma de relacionarnos con el cuerpo, con el gusto, con nosotros y con los otros.

## CAPÍTULO V

### POSIBILIDADES DEL DESEO

De hecho, seguir con el problema requiere aprender a estar verdaderamente presente, no como un eje que se esfuma entre pasados horribles o edénicos y futuros apocalípticos o de salvación, sino como bichos mortales entrelazados en miríadas de configuraciones inacabadas de lugares, tiempos, materias, significados. (Haraway 2019:20).

A lo largo de los tres capítulos *etnográficos*, revisé las potencias de los flujos de deseo, las intensidades del hambre, las relaciones afectivas con las infraestructuras, ideas sobre la universidad, sobre el devenir universitario, sobre comer... ¿por qué es relevante todo esto? Retomando a Savransky (2016)-y como mencioné al inicio de la investigación-, la relevancia no es un valor inherente a ningún problema de investigación, es un *evento*, es situado. La relevancia se produce en el encuentro del proceso investigativo. Claro, el problema es que dicha exploración epistemológica, ontológica, política y ética puede convertirse en *una aventura sinfín*.

¿Por qué detenerme a hablar de comida entre un grupo de universitarios? No empecé con una relevancia clara; en el fondo lo que más me interesaba era trabajar a nivel “teórico” la alimentación y el deseo. Tenía una suerte de intuición en que hablar del deseo ofrecía una oportunidad de algo *más*. Pero sobre los universitarios no tenía claro el camino que podría conducir. Conforme leía sobre las prácticas de los alumnos, y escuchaba las reacciones ante mi estudio de caso, me daba cuenta de que lo relevante era poner atención a un análisis que no repitiera, ni diera por sentado, ideas normativas sobre los universitarios y el comer. Cómo me dijo un trabajador administrativo de la UAM-C, “pero ¿qué vas a investigar? ¿que todos se quejan?!”; así, acompañan otras ideas sobre cómo comen *mal*, o poco saludable. Encima, la comparación entre la Ibero y la UAM-C parecía una relación obvia: que los alumnos una universidad privada

comen “mejor” o tienen más preocupaciones por el cuerpo esbelto (e.g. Díaz et. al 2018). Pero durante la investigación, fueron surgiendo otras intensidades relevantes para el estudio de caso.

A modo de conclusión, retomo los dos tipos de problemas principales en los que se atraviesa este trabajo. Primero, reviso la idea de un problema (o no) como una relación afectiva con la universidad y el sistema alimentario institucional. Recorro cada capítulo para identificar cómo se estabiliza la idea de un(os) problema(s) con el sistema alimentario institucional. Segundo, me detengo a explorar las implicaciones – y posibilidades – ético-políticas de hablar sobre el deseo como flujos, y el comer como una práctica relacional.

### ***Problemas con la alimentación universitaria***

En el segundo capítulo, los flujos de deseo fluyen entre las infraestructuras urbanas y la sensación de posibilidad, donde el hambre se configura como una estructura afectiva de lo que se considera posible en Santa Fe. La diferencia en las afecciones, los afectos y las prácticas suceden como parte de un proceso histórico de estabilidad e inestabilidad infraestructural que sobrepasa el tiempo presente de los alumnos. El capítulo también nos introduce a los mundos de las dos universidades y Santa Fe, sobre los estereotipos del universitario fresa o las ideas sobre la economía informal como relaciones afectivas importantes para enunciar su devenir universitario. La relevancia de la ubicación en Santa Fe no era igual para los universitarios. En la Ibero había muy poca reflexividad sobre ello, los desfases que sucedían no se mantenían en las ideas sobre su devenir. Santa Fe, al igual que la Ibero, tenían infraestructuras alimentarias costosas, pero era algo que los alumnos sabían posible al decidir la universidad y a quienes les parecía algo negativo, lo pensaban inmutable. Dada la estabilidad institucional, no sentían la *necesidad* de salir, era una relación de variación y de gusto para quienes podían acceder a los alimentos urbanos. Para otros, salir eran

momentos de comensalidad especiales. En cambio, en la UAM-C la ubicación en Santa Fe era un tema constante. Las inestabilidades internas intensificaban la necesidad de salir a buscar comida, y la falta de posibilidades evidentes a simple vista la afectaban más. Las ideas sobre Santa Fe y “nada alrededor” fueron estabilizando una sensación de problema. Profesores, trabajadores y alumnos concordaban que en la ubicación cambiaba las condiciones de posibilidad que esperaba en una universidad pública.

Para los alumnos de la Ibero no era un *problema* no poder acceder a la comida que se encontraba afuera porque había algunas opciones económicas (tamales, tacos), y comer en los más caros no se experimentaba como necesidad. Las prácticas de comida móvil doméstica, y el sistema alimentario institucional eran bastante estables y permitían que salir a Santa Fe no se sintiera como *necesidad* intensa. En cambio, en la UAM-C las prácticas alimentarias podrían experimentarse más inestables para muchos alumnos. Los alumnos que comían en el comedor no llevaban lonch, y cuando no había servicio eso podría conducir a buscar un puesto temporal, a comer en otra colonia, pedir comida, o aguantarse. El precio accesible del comedor en relación con la oferta urbana e incluso con algunos lonches, posibilitaba una práctica más flexible donde la alimentación no depende del ensamblaje de la comida doméstica. Pero al quitarle peso al arreglo doméstico para alimentarse, se depositan los afectos en la institución y el ensamblaje urbano, cuya inestabilidad solidificó la idea de un problema porque “no hay nada alrededor”.

En el tercer capítulo, revisamos el sistema alimentario como un ensamblaje sociotécnico donde los flujos de deseo intensifican relaciones afectivas con la comida institucional, los comedores, los trabajadores o la universidad. Partí de un desfase generalizado en las dos universidades, donde comer en la universidad se siente como un “peor es nada”, comer se siente más cerca de la necesidad y lejos del querer comer ahí. Describí algunos afectos ordinarios que

sucedan en “la hora de la comida” en las dos universidades, y contrasté cómo los flujos de deseo se distribuyen de maneras distintas en la interacción con las infraestructuras, y conduce a enunciaciones colectivas diferentes en cada universidad. Enfatice cómo la sensación de posibilidad de opciones en la Ibero, incluso para quienes no pueden acceder fácilmente, amortigua las afecciones negativas. Los desfases que se experimentaban eran canalizados en la sensación de elección que intensifica el sistema alimentario institucional, así como las becas de manutención para los alumnos becados. Debido a la estabilidad de los ensamblajes, las prácticas del lonch, por ejemplo, eran muy sólidas; si Daniela olvidaba su lonch, sabía que era un gasto que no podía realizar. La comida móvil preparada en casa se encontraba muy integrada en sus prácticas alimentarias; comer en la Ibero con frecuencia podría afectar su economía doméstica de manera negativa. El costo es un problema que resuelven en la vida doméstica, no se asocia como un problema de la universidad. Los alumnos ni siquiera tenían una relación clara sobre con quién quejarse. Desconocían de quién dependía los comedores o cómo funcionaba el sistema alimentario.

En contraste, los desfases afectivos en la UAM-C donde solo hay un comedor se solidifican en ideas muy estables sobre una *necesidad* y un *problema* alimentario. Algunos reaccionan con un lonch estable, pero la posibilidad de que sí haya comedor, una comida completa por diez pesos intensifica que los alumnos intenten comer en la universidad, incluso cuando no tienen clases. La necesidad, como vimos, se configura en relación con muchas condiciones: alumnos sin la infraestructura y organización doméstica para alimentarse de manera estable, largos traslados que generan mucho tiempo sin comer, o alumnos con otras prácticas socioafectivas como ir al cine o tomar alcohol. Quiero apuntar que la imposición de un juicio moral sobre el consumo de drogas y alcohol no es un imaginario útil para abordar los problemas que perciben en la universidad. Más bien, nos muestran como los flujos de deseo son capturados por otro tipo de infraestructuras, cuya

exploración sobrepasa los límites de la investigación. Las distintas formas en que los flujos de deseo potencian la relación de necesidad con el comedor, han solidificado la idea de un problema con la alimentación en la universidad. Un problema que se ha localizado mayormente en el funcionamiento del comedor, y que ha tomado matices en otras direcciones; los alumnos se quejaban mucho sobre afecciones más sutiles como el sabor, el cuidado, y en los problemas operativos como si se tratara de un servicio.

Al relacionarse con el comedor como un servicio para los alumnos, el problema es depositado en los que lo proveen de manera más directa. Cuando el comedor no abre muchas veces se enuncia un comunicado que deposita la responsabilidad en el número de trabajadores. La falta de persona de inmediato va colocando el problema en los trabajadores y no en las condiciones que provocan dichas faltas. “Si el sindicato, los que se encargan de eso, no puede ofrecer más, pues deberían de concesionar a alguien, definitivamente ¿no?”, insistía Paco, tratando de explorar posibilidades. De acuerdo con los comunicados de la universidad, el funcionamiento del comedor depende que vayan o no a trabajar. Muchos alumnos expresaban la idea de concesiones privadas para que se encarguen del comedor, o para que ofrecieran más opciones y así no depender del funcionamiento del comedor.

Quiero detenerme brevemente en cómo se ha enunciado la inestabilidad y la falta de opciones como un problema entre las autoridades y los trabajadores de base. Primero hablé con los encargados de Servicios Universitarios y el Secretario de Unidad, y me explicaron que la plantilla está incompleta porque pocas personas quieren trabajar en Cuajimalpa, o que cuando entran a trabajar lo usan como “trampolín” para cambiarse a otra Unidad de la UAM. Cuando me explicaban eran muy cuidadosos de los derechos sindicales que permiten el cambio de Unidad, también me explicaron que por la falta de plantilla pagan horas extra de manera recurrente; como

enfaticando que tal vez, sería mejor tener personas que se dediquen a dichas actividades. Pero de acuerdo con los trabajadores, es la universidad quien no quiere cubrir las plazas faltantes. Y lo mismo se extiende a la posibilidad de abrir otra infraestructura alimentaria: un kiosko donde vendan productos similares a la barra fría. Abrir un lugar requiere más trabajadores, y parece imposible de cumplir si no sucede en el comedor. En pocas palabras, se trata de un problema laboral, que es un problema político. Como hemos visto a lo largo de la tesis, lo político es afectivo.

Algunas de las soluciones que han articulado los alumnos a lo que ellos considerada un problema en su universidad lo revisamos en el capítulo cuatro donde abordo la actualización de la comida móvil desde una ontología práctica. Describo cómo los desfases afectivos con las infraestructuras institucionales potencializan otro tipo de prácticas y arreglos sociotécnicos que, a su vez, reconfiguran las intensidades y estructuras afectivas del hambre. Me detuve en tres tipos de ensamblajes sociotécnicos alrededor de diferentes prácticas de comida móvil: el lonch, la comida a domicilio y la comida ambulante entre alumnos. Poniendo atención en como las infraestructuras intensifican la experiencia de las hambres como algo más individual o colectivo. En la Ibero describo el papel de la comida doméstica en atender hambres de necesidad por el desfase económico con las infraestructuras institucionales, y el lonch como una práctica de control sobre hambres *especiales*. En la UAM-C la comida de casa alimenta un hambre preventiva, por si no hay comedor o si no les gusta la comida y para aguantar el traslado, para otros el lonch da una certeza afectiva de control sobre el cuidado y sabor de la comida. En ambos casos la comida móvil transita entre vivirse como una decisión individual y formar parte de la organización doméstica.

El uso de la comida “a domicilio” es una práctica que sucede con distintas formas de organización y distintas hambres en las dos universidades. En la UAM-C algunos alumnos hablaban por teléfono a negocios aledaños, generando una conectividad nueva con las colonias de

la zona; llamaban cuando tenían un antojo colectivo o no había servicio del comedor. Pero algunos de ellos, como Ernesto, no dependían de esa comida porque podían volver a su casa a comer, la búsqueda de saciarla estaba más asociada con la comensalidad y el sabor por la comida. El uso de *apps* sucedía en ocasiones especiales en que alguien o algunos, tuvieran más dinero de lo normal y un antojo muy intenso. Pedir pizza a domicilio también era frecuente; prácticas que alimentaban un hambre práctica, antojadiza y colectiva, que distribuía el costo -y la decisión- de la comida entre todos. En contraste, en la Ibero era común pedir comida por medio de aplicaciones móviles, pero de forma más individualizada. Si un alumno tenía un antojo, o flojera por salir por algo que le gusta y venden en Santa Fe, lo puede hacer por medio de una *app* sin ponerse de acuerdo con otro. Un hambre práctica y antojadiza, pero privilegiada en tanto tiene una tarjeta con dinero asociada a una cuenta de una aplicación. Existen diversos niveles de privilegio, sin duda, pero es importante reconocer dicha condición material como necesaria, con una aplicación no puedes negociar el precio, mientras en negocios pequeños hay más posibilidades. El uso del teléfono era menos común, pero llegaba a suceder para pedir pizzas, atiendo a un hambre colectiva en un arreglo temporal más limitado. El uso de la comida a domicilio, en las dos universidades, intensificaba una sensación de opción y antojo, frente a las relaciones de necesidad de otras prácticas.

Finalmente, en la UAM-C ha surgido otro ensamblaje sociotécnico que es importante retomar porque añade otra dimensión al *problema* en la universidad. El ambulante es una práctica que surge ante las necesidades de comida al mudarse a Santa Fe y las necesidades domésticas de alumnos foráneos o alumnos que quieren “dinero extra” para atender otros aspectos de su vida social que no es cubierto por sus padres. Un ensamblaje que alimenta hambres de antojo, de flojera, de practicidad, vegetarianismo y, de vez en cuando, de necesidad. El *problema* que se ha generado con la comida móvil del ambulante es la persecución por parte de la universidad. Al inicio de la

investigación casi todos los alumnos decían que “el Sindicato” era quien perseguía la compraventa de comida entre alumnos. Cuando pregunté a los trabajadores me dijeron que no, que eran las “autoridades universitarias”. Al preguntarle a las “autoridades” me explicaron que no, que ellos habían llegado a un acuerdo con los alumnos que mientras se mantenga ambulante y no vendan sustancias ilegales, no hay problema. Al terminar el trabajo de campo a finales de noviembre 2018, parecía que la persecución era cosa del pasado. Pero en el abril del 2019 la universidad anuncia que se corta el presupuesto para algunas becas de los alumnos de licenciatura y la tensión sobre por qué no pueden vender comida resurgió con fuerza porque existe un sector de alumnos que tienen clara la asociación entre vender y la precariedad económica. “¿Quieren que dejemos de vender? que den más becas” insistía Magalí, una de las pocas alumnas vendedoras que identificaba el problema como una cuestión más política sobre su devenir universitario. En mayo 2019 se trató de regular la venta de alimentos, aunque los miedos de los profesores y las autoridades sobre la venta como apertura al narcomenudeo seguía muy latente<sup>43</sup>. Se llegó al acuerdo de vender ambulante y con un permiso de la secretaria de la Unidad, pero pasaron los meses y parece que dichas reuniones no cambiaron la situación.

En febrero 2020 el problema resurge con intensidad por los conflictos entre los trabajadores de base del comedor y las autoridades administrativas de la Unidad. Pero en medio de ello, el funcionamiento del comedor se ha paralizado, han surgido comunicados de ambas partes con formas de enunciar el problema con matices distintos. “¡Que nos una el hambre!” escribe una alumna en un grupo de Facebook de los alumnos. En los grupos de Facebook se van configurando expresiones de las distintas relaciones que se están estableciendo entre los alumnos y el *problema*. Algunos han tomado una posición de enfrentamiento, invitando a sus compañeros a vender en

---

<sup>43</sup> la asociación entre HyN y la venta de drogas parece una simplificación a una situación más amplia y complicada. La venta de drogas dentro de la Unidad sucede de una u otra forma, sin necesidad de un puesto fijo ni de HyN.

puestos fijos sin autorización con letreros provocadores: “El hambre no es delito”, “Haz enojar a rectoría y compra”. Otros insisten en que mejor hay que “correr al Sindicato y que pongan concesiones”. Y muchos no concuerdan con ninguno de los dos. Encima, el Sindicato y la Universidad ha emitido comunicados con información en tanto contradictoria, pasando la responsabilidad del problema a uno o a otro. Se ha intensificado una distribución de los afectos que ya existía: algunos alumnos apoyan la lucha de los trabajadores, otros la posición que tomó la Rectoría de la Unidad, y muchos otros que no se sienten sintonizados con ninguno.

¿Será que la presente investigación se volvió *relevante* en la UAM-C? En la Ibero parece no haber cambios *relevantes* con el sistema alimentario institucional, una novedad es la apertura de un nuevo local de comida en el Cubo<sup>44</sup>. ¿No hay *problemas* en la Ibero? ¿La investigación es *relevante* en la Ibero? La cuestión no es que en la Ibero todo se encuentre tranquilo, pero como vimos a lo largo de la tesis, la forma en que funciona el ensamblaje sociotécnico se ha estabilizado de una manera que parece inmutable, como si no hubiera nada que hacer, donde la sensación de *opción* amortigua las afecciones negativas. ¿Qué tan diferente es que en la UAM-C el problema se entienda como una cuestión de servicio o de opciones de compraventa y que en la Ibero se tome por sentado la inmutabilidad de un sistema institucional basado en la elección? ¿Será la compraventa la única forma de entablar una solución colectiva entre alumnos? El otro comentario frecuente sobre empresas privadas dentro de la UAM-C contiene otras implicaciones que los alumnos parecen tomar por alto. Una empresa privada dentro generaría mayores conflictos con los trabajadores de base. Si eso lograra obviarse, difícilmente existiría un subsidio sobre la comida ya que fue un acuerdo laboral y no estudiantil. Por otro lado, muchas de las concesionarias mantienen condiciones laborales muy precarias. La estabilidad del sistema alimentario institucional de la

---

<sup>44</sup> En enero 2020 abrieron una sucursal de Maison Kayser una cadena de cafeterías francesas

Ibero se sostiene en relaciones de explotación con sueldos bajos, horarios de trabajo muy largos, sin las prestaciones de Ley completas, además, Grupo Filoa ha monopolizado gran parte de los locales, incluso están a cargo de las franquicias de cafeterías de otras marcas como Cielito Querido Café. No existe ningún tipo de relación con los alumnos, más que el trato de los trabajadores que sirven la comida. La UAM es de las pocas universidades en el país que todavía tiene un comedor manejado por la institución y el sindicato; en la UNAM y en el Politécnico son concesiones privadas. En la UAM existe ciertas posibilidades de conocer temas de presupuesto y de transparencia sobre procesos, en la Ibero los alumnos y los trabajadores desconocen con quién dirigirse ante algún problema. Hay una potencia sociotécnica valiosa en el problema de la UAM-C pero se pasa de lado como una cuestión de servicio. ¿El problema se soluciona con que la UAM-C ofrezca más comida sin importar las condiciones de las infraestructuras? ¿En la Ibero las opciones son suficientes para amortiguar un problema? El problema es la explotación sobre la que se sostiene la aparente estabilidad y la exclusión de los alumnos que pueden tener una condición doméstica inestable que no permita el lonch o tener comida disponible, entre otros factores que atraviesan las posibilidades de comer. Más que decir que una universidad está bien y otra mal, quiero resaltar como hablar de flujos de deseo permite detectar la manera en que los afectos reconfiguran relaciones ético-políticas de maneras múltiples.

Al finalizar el capítulo cuatro, y atravesando el interludio del antojo, considero evidente que los flujos de deseo son una fuerza transpersonal con la potencia de aglutinar nuevos arreglos sociotécnicos y ontologías del hambre. Lo cual nos conduce a replantear la idea de un problema como una cuestión individual o colectiva, o de un grupo social y no de otro. Hablar de los flujos de deseo, distribuye la responsabilidad del problema de manera distinta. Los alumnos de las dos universidades coinciden en que a veces enuncian su alimentación como una decisión individual,

“me gusta”, “soy especial”, “me malpaso”, “no me cuida”, y otras veces como una práctica afectada por otros “no me da tiempo por los trabajos”, “es muy caro”, “no hay opciones”, “no está rico”, “se acaba la comida”. No es que una enunciación sea la correcta. La yuxtaposición de las diversas formas de relacionarse reflexivamente (o no) con la alimentación muestra el potencial de reconocer su dimensión transpersonal: es algo que nos atraviesa. El problema que identifiqué al final de este proceso de análisis es reconocer cómo la diversidad de relaciones afectivas con la alimentación se simplifica en un campo político de lo inmutable, lo dicotómico y lo normativo. ¿Habrá otras formas de pensar abordar el *problema* alimentario?

### **Flujos (capitalismo) y respons-habilidades**

¿Qué pasa sobre el cuerpo de una sociedad? Flujos, siempre flujos. Una persona siempre es un corte de flujo, un punto de partida para una producción de flujos y un punto de llegada para una recepción de flujos. O bien una intersección de muchos flujos. Flujos de todo tipo. (Deleuze 2005a:19)

Para Deleuze (2010:19-20), el mayor temor de una sociedad no es el vacío sino “el diluvio”, cuando “algo chorrea y no se sabe qué es”. Cuando los afectos suceden por todos lados, se yuxtaponen, se contradicen, se multiplican. Los flujos se derraman constantemente pero como vimos en estos capítulos, algunos se invierten de manera muy estable en infraestructuras específicas con ideas que se mantienen más sólidas que otras en las prácticas cotidianas. Que los alumnos a veces se enuncien de manera muy individualista, no creo que deba entenderse como una expresión de “la subjetividad neoliberal” como se lee en muchos textos críticos. El hambre y el autocuidado se configuran de manera situada y encarnada, no es una interiorización abstracta de una ideología. De igual forma, cuando los alumnos enuncian el vender como provocación política o como un derecho, tampoco es que sean unas víctimas del “discurso neoliberal”. Se podría decir

así, pero eso no deja muchas opciones para imaginar otras posibilidades. Sería caer en la crítica al “consumismo” donde evalúo el querer de los alumnos por tener opciones o ganar dinero como algo políticamente “malo”. Pero una crítica de este tipo se enuncia desde una posición Investigadora que tiene claro donde se debe depositar el deseo correctamente (sin cuestionar las condiciones situadas de la misma enunciación investigativa). Emerge una postura del investigador-salvador (que probablemente está asociada con la historia colonial de la antropología) que después de valorar las prácticas e ideas de “sus interlocutores” sabe cuál sería la reacción adecuada. ¿Cómo saber si es o no correcto reaccionar con una relación de autocuidado o de compraventa en una situación específica?

Tal vez, las relaciones como el “hacerse tiempo” y HyN contienen un montón de afectos que desbordan cualquier idea de lo que es la “ideología”. La cuestión es que los flujos de deseo se invierten en una infraestructura que también tiene el riesgo de volverse una narrativa totalizante: el capitalismo. Para Deleuze (2005:20) lo que caracteriza al capitalismo frente a otras formas de organización social es la capacidad de capturar los flujos de deseo y sobrecodificarlos, “la famosa potencia de recuperación del capitalismo”, puede apropiarse de los afectos y convertirlos en un axioma sobre el cual sostenerse. En el estudio de caso, comer puede ser un montón de cosas, pero logra estabilizarse en una infraestructura como una práctica -y un problema- de compraventa. Decir que los alumnos quieren consumir en lugar de quieren comer un antojo o por necesidad, sería cosificar la captura del capitalismo. Sí, los alumnos, a veces, quieren vender y comprar para seguir queriendo otras cosas más. El deseo no se detiene con el proceso de compraventa. ¿Qué mundos nos quedan por imaginar si sostenemos el querer como el querer vender/comprar? Aquí es donde entra otro de los problemas que emergieron en la tesis: la potencia afectiva del hambre.

El hambre más allá de una necesidad que se asume universal, es una relación política enorme. Desde el antojo hasta el hambre práctica, son estructuras afectivas que pueden transformar o sostener infraestructuras. Por eso, HyN es múltiple, a veces pareciera que, al alimentar antojos, sostiene los problemas de necesidad del comedor, otras veces el placer individual, o da dinero para que los alumnos puedan vivir mejor. Así como la disponibilidad de comida rica y antojadiza en el metro puede amortiguar el desasosiego y cansancio de miles de trabajadores en la ciudad de México; al mismo tiempo que la economía informal es una estrategia para vivir dignamente. El hambre es clave para entender cómo se estabilizan y producen los ensamblajes: como se distribuyen los flujos de deseo.

La existencia de muchas hambres que se actualizan en las prácticas pone en tensión la idea de un cuerpo cerrado fisiológico y afectivo. El hambre es una de las experiencias afectivas que podríamos calificar “visceral”, una afección de las entrañas. Y, sin embargo, en esta tesis hemos visto que las hambres son relaciones afectivas que interconectan las sensaciones viscerales con la materialidad de las ideas y los afectos en el encuentro con otras materialidades. La vitalidad material de cuerpo afectivo individuado en una persona se activa siempre en relación con otros cuerpos y sustancias. Hablar del cuerpo, a su vez, implica una idea de la persona, una manera de atender a la subjetividad. Una subjetividad que se individua en las prácticas, mediada por las infraestructuras, pero que nunca se encuentra aislada. Incluso la experiencia de la interioridad deviene en un estado corporal-material vinculado con otros. El caso del antojo es un claro ejemplo de esta ontología social. Un querer que se vive muy visceral, inexplicable, sinsentido, al mismo tiempo que se vive como una fuerza externa que llega con mucha claridad de querer algo. El cuerpo-subjetividad se afecta por todos los cuerpos (eg. papas fritas, maruchan, limón, frío, amigos) que lo acompañan.

¿De qué sirve hablar de estas interconexiones entre el deseo, el hambre, el cuerpo y el capitalismo? Al fin y al cabo, suenan un poco obvias si pensamos en la alienación de los medios para producir alimentos y la importancia de la distinción entre producción-consumo para la consolidación del capitalismo (c.f. Graeber 2011). Entender el cuerpo, el hambre, la subjetividad como cuestiones relacionales, sociomateriales y vitales, nos brinda otra mirada donde la alienación no produce a obreros fragmentados, cuyo imaginario político es lograr cierto estado de completitud y autonomía (Marx 2009). La alienación capitalista como una captura y sobrecodificación del deseo en ciertas formas de organización social, permite situar el imaginario político en un espacio de posibilidades y no de normatividades. En su lectura de la *Ética de Spinoza*, Deleuze (2005:48) distingue la pregunta moral: ¿qué debería de hacer? De la pregunta ética: ¿de qué soy capaz? La diferencia es enorme, ya que en la moral existe un proyecto ideal definido al que dirigimos nuestro querer, mientras que en la ética se trata de una descripción del poder, de la capacidad sobre cómo podemos afectar y ser afectados por otros cuerpos (Ahmed 2010:210). No sabemos si en el futuro exista otra forma de devenir más o menos fragmentados. El problema ético-político del deseo es explorar de qué otros modos podemos atender, querer, el presente.

Una relación ética-política fundamentada en el deseo no implica una propuesta optimista. En este sentido concuerdo con Ahmed (2010:87) que una ética orientada al gozo o la felicidad dificulta la identificación de las relaciones de opresión sobre las que se sustentan las experiencias afectivas de infelicidad/felicidad. Decir que una solución al problema sería lograr que todos comiéramos lo que quisiéramos sería reducir el deseo al objeto de deseo. Pero recordemos que desear es el proceso de querer. Ahmed (2010:214) plantea que las éticas afirmativas suelen identificar la potencialidad de la vida en los encuentros “buenos”. En este sentido, una ética del deseo no necesariamente es “positiva”. Un encuentro de cuerpos que afecte nuestra potencial de

acción de forma negativa, como los desfases afectivos de los alumnos en el sistema alimentario institucional, es un encuentro productivo, que invita a un replanteamiento de las capacidades de reaccionar ¿De qué formas afecta las potencialidades de actuar? ¿Cómo afectamos las potencialidades de otros?

Poner atención en los afectos, en las variaciones del potencial de actuar, es un acercamiento ético práctico. Qué tanto se puede hacer, qué se requiere para potenciarlo más, cómo afecta a otros. Las infraestructuras y la organización social no se encuentran determinadas, habrá que encontrar sus potencias para desarrollar otras relaciones. Las máquinas expendedoras, por ejemplo, son otro tema de conflicto entre los trabajadores del Sindicato de la UAM y las autoridades. Las máquinas emergen como robo de materia de trabajo ¿pero es culpa de la máquina? Simondon (1989) diría que no, que no es cuestión de propiedad sino de las relaciones que entablamos con los potenciales técnicos de las máquinas. ¿Por qué no aprovechar la automatización de la máquina para desarrollar una cooperativa de alumnos? No tendrían que estar vigilándola, podrían rellenarla y cuidarla a sus tiempos. Esa es solo una posibilidad de *respons-habilidad*, un juego especulativo sobre las potencias de devenir en conjunto con los alumnos y la máquina expendedora. Cultivar responsabilidades requiere poner atención y desarrollar capacidades de respuesta para las relaciones que tenemos con otros (Haraway 2019).

No tengo soluciones para la UAM y la Ibero, tengo preguntas y caminos que imagino más allá de las fronteras de sus edificios. En lugar de simplificarlo como una lucha entre trabajadores y autoridades, o alumnos y trabajadores, o concesionarios y trabajadores, o cualquier otra mezcla que se nos ocurra, sería pensar que las cosas pueden ser de otra forma ¿quiénes son los encargados de la alimentación en la institución? ¿la familia, los alumnos, los trabajadores, las autoridades, todos u otros conjuntos? ¿Podría existir una cooperativa entre el alumnado y los trabajadores?

¿Cuáles son las hambres que hay que alimentar y en qué tipo de organización? ¿Hay hambres más apremiantes que otras?

Evité el lenguaje del capitalismo durante los capítulos etnográficos para tratar de liberar las historias del comer con otra suerte de potencias. Quiero enfatizar que el querer comer no es reducible al querer consumir. Pude haber realizado una descripción de que comen y que no comen los alumnos, enfatizando mucho más las diferencias de acceso sin cuestionar su hambre, reforzar las normatividades con las que se relacionan los alumnos y concluir la formación de una identidad de universidad pública y otra privada, o enfatizar la subjetividad biopolítica de los alumnos, o tal vez hablar de la formación de un *habitus* de clase. La decisión de no hacerlo ha sido parte del mismo problema de investigación, ¿cómo hablar de la relación entre el deseo y el comer-y su contenido político- sin reificarla al mismo tiempo? Es decir, como dar cuenta de los procesos del querer sin cosificarlo como una esencia del sujeto. El sistema económico y político afecta las posibilidades de los ensamblajes en los que se invierten el querer. Pero eso no significa que podamos querer solo de una forma. ¿Cómo quedarse con el problema, como diría Haraway (2019:22-24) sin caer en narrativas totalizantes que pueden llevar a optimismos poco críticos o pesimismoes obsesivamente críticos que no tienen salida? ¿Cuál es la responsabilidad ética de la investigación académica? ¿Qué tipo de historias somos capaces de construir?

La imaginación que me ha conducido aquí estuvo atravesada por una huelga que reconfiguro el campo político de la UAM que, si bien no tiene una relación directa con la Ibero, inevitablemente me hizo pensar en cuáles son las diferencias de una universidad pública o privada cuando hablamos de condiciones de posibilidad para cambiar las cosas. A veces se siente lo mismo. Vivir la huelga (y la post huelga) al mismo tiempo que analizaba con cuidado las palabras y las prácticas de los alumnos, y exploraba que opciones habría para mí como investigadora social

después de la maestría, han generado un reacomodo afectivo sobre lo que es relevante para mí. ¿Una tesis en nombre del conocimiento universal? ¿o un experimento analítico y textual sobre qué podemos decir sobre un conjunto de ensamblajes que parecen inmutables, esperando provocar ganas de hacer cosas de otra forma? Prefiero la segunda. Y como pregunta que se queda conmigo muy cerca, ¿es suficiente enunciar que uno debe crear narrativas y conexiones distintas? Esta investigación contiene una fuerte inversión del deseo, un querer potente que se desborda constantemente y a veces se le dificulta encauzarse en las infraestructuras académicas. A veces es un querer que cobra mucho sentido, y otras veces parece sinsentido. Un querer intenso que alimenta estas páginas, y que a veces quiere eliminar todas las palabras. La tesis no solo me acerco al problema del capitalismo y el deseo en comedores universitarios, me situó íntimamente con el problema de la infraestructura académica y los afectos invertidos en ella. No puedo evitar pensar ¿será suficiente *quedarme con los problemas* desde la trinchera de la academia? ¿En qué tipo de infraestructuras deben circular las historias que contamos? ¿Qué tipo de infraestructuras podemos crear para generar co-cuidados, corresponsabilidades y un devenir en conjunto?

Este texto se encuentra tan investido de deseo, que a veces parece que no se puede terminar. Desear es querer, no la culminación del deseo. Espero que en esta historia transita la potencia del querer. Que invite a una relación ética-política que ponga atención a las intensidades ordinarias de los modos de vida. Quiero distribuir los afectos de formas inesperadas.

## REFERENCIAS CITADAS:

- Abbots, Emma-Jayne, Anna Lavis y Luci Attala  
2016 *Careful Eating: Bodies, Food and Care*. Routledge, Nueva York.
- Abu-Lughod, Lila  
2005 Writing Against Culture. En *Anthropology in Theory: Issues in Epistemology*, editado por Henrietta Moore y Todd Sanders. Blackwell, Oxford, pp. 466-479
- Ahmed, Sara  
2010 *The Promise of Happiness*. Duke University Press, Durham, Estados Unidos.
- Albala, Ken  
2013 *Routledge International Handbook of Food Studies*. Routledge, Nueva York.
- Ayora-Díaz, Steffan (editor)  
2016 *Cooking Technology. Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America*.  
2019 *Taste, Politics and Identities in Mexican Food*. Bloomsbury, Londres.
- Berlant, Lauren  
2011 *Cruel Optimism*. Duke University Press, Durham, Estados Unidos.  
2012 *Desire/Love*. Punctum books, Nueva York.  
2016 The Commons: Infrastructures for Troubling Times. *Environment and Planning D: Society and Space* 34(3):393–419.
- Bertrán, Miriam  
2016 *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México*. Universidad Autónoma Metropolitana-Editorial UOC, Ciudad de México.
- Bertrán, Miriam y Pedro Arroyo (editores)  
2006 *Antropología y nutrición*. Fundación Mexicana para la Salud, Ciudad de México.
- Biehl, João  
2013 Ethnography in the Way of Theory. *Cultural Anthropology* 28(4):573–597.
- Biehl, João y Peter Locke (editores)  
2017 *Unfinished: The Anthropology of Becoming*. Duke University Press, Durham.
- Bourdieu, Pierre  
2002 *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Traducción María del Carmen Ruiz. Taurus, Ciudad de México.

2007 *El sentido práctico*. Traducido por Ariel Dillon. Siglo XXI Editores, Ciudad de México.

Bruening, Meg, Stephanie Brennhofer, Irene van Woerden, Michael Todd y Melissa Laska  
2016 Factors Related to the High Rates of Food Insecurity among Diverse, Urban College  
Freshmen. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* 116(9): 1450-1457.

Chaparro, Sofía

2016 Fresas, Nacos y Lo que le Sigue: Towards a Sketch of Two Mexican Emblematic Models  
of Personhood. *Working Papers in Educational Linguistics* 31(1): 43–68.

Clifford, James y George Marcus (editores)

1986 *Writing Culture: Politics and Poetics in Ethnography*. University of California Press,  
Berkeley.

Coleman, Rebeca y Jessica Ringrose (editoras)

2013 *Deleuze and Research Methodologies*. Edinburgh University Press, Edimburgo.

Contreras, Jesús

2005 La modernidad alimentaria: entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista  
Internacional de Sociología* 63(40):109-132.

Contreras, Jesús y Mabel Gracia

2006 Del dicho al hecho: las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias. En  
*Antropología y nutrición*. Fundación Mexicana para la Salud, Ciudad de México.

Contreras, Patricia, Esteban Camacho, Manuel Ibarra, Luis López, María Escoto,  
Camila Pereira y Lidia Munguía

2013 Los hábitos alimentarios de estudiantes universitarios. *Revista Digital Universitaria UNAM*  
14(11):1-15.

Cornejo, Inés

2007 *El lugar de los encuentros. Comunicación y cultura en un centro comercial*. Universidad  
Iberoamericana, Ciudad de México.

Counihan, Carole

1992 Food Rules in the United States: Individualism, Control, and Hierarchy. *Anthropological  
Quarterly* 65(2):55-66.

Counihan, Carole y Penny Van Sterik (editoras)

2013 *Food and Culture: A Reader*. Tercera Edición. Routledge, Nueva York.

DeLanda, Manuel

2000 *A Thousand Years of Nonlinear History*. Swerve, Nueva York.

Deleuze, Gilles

1993 What is desire? En *The Deleuze Reader*, editado y traducido por Constantin V. Boundas, pp. 136-142. Columbia University Press, Nueva York.

1995 *Negotiations*. Traducción por Martin Joughin. Columbia University Press, Nueva York.

1996 D de deseo. Entrevista en *El Abecedario de Gilles Deleuze*, dirigido por Pierre-André Boutang y Michel Pamart. Fondation Européenne pour les Métiers de L'image et du Son, Sodaperaga Productions, Paris.

2005 *En medio de Spinoza*. Traducción por Equipo Editorial Cactus. Editorial Cactus, Buenos Aires.

2006 *Two Regimes of Madness*. Traducido por Michael Taormina. Semiotext(e), Los Angeles.

2010 *Derrames: Capitalismo y la esquizofrenia*. Traducción por Equipo Editorial Cactus. Editorial Cactus, Buenos Aires.

Deleuze, Gilles y Felix Guattari

1985 *El Antiedipo*. Traducido por Francisco Monge. Paidós, Barcelona.

2004 On Capitalism and Desire. En *Desert Islands and Other Texts (1953-1974)*, editado por David Lapoujade y traducido por Michael Taormina, pp. 262-273. Semiotext(e), Los Angeles.

Díaz, María José

2018 Santa Fe, su origen. En *Santa Fe: una mirada hacia el futuro. Desarrollo urbano, gobernanza y administración pública*, editado por Roque González y Raúl Martínez, pp. 77-108. Instituto Nacional de Administración Pública, Ciudad de México.

Díaz, Mary Carmen, Gladys Bilbao, Claudia Unikel, Alicia Muñoz, Ericka Escalante y Alicia Parra

2018 Relación entre estatus nutricional, insatisfacción corporal y conductas alimentarias de riesgo en estudiantes de nutrición. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios* 10(1): 53-65.

Domínguez, Sandra, María José Cubillas, Elba Abril y Rosario Roman

2018 Creencias irracionales sobre los alimentos y las diferencias de género en estudiantes de una universidad pública. *GénEr♀♂s* 25(23): 199-220.

Duarte, Clara, Diana Ramos, Ángela Latorre y Pedro González

2015 Factores relacionados con las prácticas alimentarias de estudiantes de tres universidades de Bogotá. *Revista de Salud Pública* 17(6): 925-937.

El Universal

2004 El ABC del desafuero, 29 de agosto <https://archivo.eluniversal.com.mx/nacion/115094.html>

Entz, Meghan, Joyce Slater y Annette Desmarais

2017 Student Food Insecurity at the University of Manitoba. *Canadien Food Studies- La Revue canadienne des études sur l'alimentation* 4(1):139–159.

Fischler, Claude

1995 *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Traducido por Mario Merlino. Anagrama, Barcelona.

Food and Agriculture Organization (FAO), International Fund for Agricultural Development (IFAD), United Nations International Children's Emergency Fund (UNICEF), World Food Programme (WFP) y World Health Organization (WHO)

2019 *The State of Food Security and Nutrition in the World (SOFI) 2019: Safeguarding against economic slowdowns and downturns*. FAO, Roma.

Fuglsang, Martin y Bent Meier Sørensen

2006 *Deleuze and the Social*. Edinburgh University Press, Edimburgo.

Gad, Christopher, Bruun Jensen Casper y Brit Ross Winthereik

2015 Practical Ontology: Worlds in STS and Anthropology. *NatureCulture* 3:67-86.

Gallardo, Irazú y Leticia Buen Abad

2011 Mala nutrición en estudiantes universitarios de la Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE. *Revista Médica de la Universidad Veracruzana* 11(1):6-11.

Gálvez, Alyshia

2018 *Eating NAFTA: Trade, Food Policies, and the Destruction of Mexico*. University of California Press, Oakland.

García, Eduardo, Manuel De la Llata, Martha Kaufer, María Tusié, Raúl Calzada, Verónica, Vázquez, Simón Barquera, Alejandro de Jesús Caballero, Lorena Orozco, David Velásquez, Martín Rosas, Armando Barriguete, Rogelio Zacarías y Julio Sotelo.

2008 La obesidad y el síndrome metabólico como problema de salud pública. Una reflexión. *Salud Pública de México* 50 (6):530-547.

González, Roque

2018 Santa Fe, nacimiento y futuro de un proyecto. En *Santa Fe: una mirada hacia el futuro. Desarrollo urbano, gobernanza y administración pública*, editado por Roque González y Raúl Martínez, pp. 27-76. Instituto Nacional de Administración Pública, Ciudad de México.

Graeber, David

2011 Consumption. *Current Anthropology* 52(4):489-511.

Graham, Stephen y Simon Marvin

2001 *Splintering Urbanism: Networked Infrastructures, Technological Mobilities, and the Urban Condition*. Routledge, Nueva York.

Gregg, Melissa y Gregory Seigworth (editores)

2010 *The Affect Theory Reader*. Duke University Press, Durham, Estados Unidos.

Greenhalgh, Susan

2015 *Fat-Talk Nation: The Human Costs of America's War on Fat*. Cornell University Press, Ithaca, Nueva York.

2016 Disordered Eating/Eating Disorder: Hidden Perils of the Nation's Fight against Fat. *Medical Anthropology Quarterly* 30(4): 545-562.

Guthman, Julie

2011 *Weighing In Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism*. University of California Press, Berkeley y Los Angeles, California.

2012 Opening Up the Black Box of the Body in Geographical Obesity Research: Toward a Critical

Political Ecology of Fat. *Annals of the Association of American Geographers* 102(5): 951-957.

Guthman, Julie y Melanie DuPuis

2006 Embodying Neoliberalism Economy, Culture, and the Politics of Fat. *Environment and Planning D: Society and Space* 24(3):427 – 448.

Haraway, Donna

2019 *Seguir con el problema. Generar parentesco en el Chthuluceno*. Traducción por Helen Torres. Consonni, Bilbao, España.

Harbers, Hans, Annemarie Mol y Alice Stollmeyer

2012 Food Matters. Arguments for an Ethnography of Daily Care. *Theory, Culture & Society* 19(5/6): 207–226.

Harris, Deborah

2017 Just the “Typical College Diet”: How College Students Use Life Stages to Account for Unhealthy Eating. *Symbolic Interaction* 40(4):523-540.

Harvey, Penny, Casper Bruun Jensen y Atsuro Morita (editores)

2017 *Infrastructures and Social Complexity. A Companion*. Routledge, Nueva York.

Hayes-Conroy, Allison y Jessica Hayes-Conroy

2008 Taking Back Taste: Feminism, Food and Visceral Politics. *Gender, Place and Culture* 15(5):461-473.

2013a *Doing Nutrition Differently: Critical Approaches to Diet and Dietary Intervention*. Ashgate Publishing, Surrey, Inglaterra.

2013b Veggies and Visceralities: A Political Ecology of Food and Eating. *Emotions, Space and Society* 6:81-90.

Henry, Lisa

2017 Understanding Food Insecurity Among College Students: Experience, Motivation, and Local Solutions. *Annals of Anthropological Practice* 41: 6-19.

Herzog, Lawrence

2015 *Global Suburbs. Urban Sprawl from the Rio Grande to Rio de Janeiro*. Routledge, Nueva York.

Heynen, Nik

2006 Justice of Eating in the City. The Political Ecology of Urban Hunger. En *In the Nature of Cities: Urban Political Ecology and the Politics of Urban Metabolism*, editado por Nik Heynen, Maria Kaika y Erik Swyngedouw, pp. 124-137. Routledge, Londres.

Hinojosa, Oscar

1987 La Ibero, más cara que nunca, ahora en el territorio de los marginados. *Proceso* 4 de julio. <https://www.proceso.com.mx/146447/la-ibero-mas-cara-que-nunca-ahora-en-el-territorio-de-los-marginados>

Holbraad, Martin y Morten Axel Pedersen

2014 The Politics of Ontology. Theorizing the Contemporary, Fieldsights. *Cultural Anthropology*. January 13. <https://culanth.org/fieldsights/series/the-politics-of-ontology>

Holtzman, Jon

2006 Food and Memory. *Annual Review Anthropolgy* 35: 361-378.

Ibañez, Rebeca

2014 *Bad to Eat? Empirical Explorations of Fat*. Tesis doctoral. Departamento de Lógica y Filosofía de la Ciencia. Universidad de Salamanca, Salamanca.

Ingold, Tim

2008 Tres en uno: cómo disolver las distinciones entre mente, cuerpo y cultura. Traducido por Paloma Sánchez y Alicia Criado. En *Tecnogénesis. La construcción técnica de las ecologías humanas*, editado por Tomás Sánchez, pp. 1-33. Antropólogos Iberoamericanos en Red, Madrid.

2014 That's Enough About Ethnography. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 4(1):383–395.

2017 Anthropology Contra Ethnography. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 7(1):21–26.

Jensen, Casper Brunn y Atsuro Morita

2017 Introduction: Infrastructures as Ontological Experiments. *Ethnos* 82(4):615-626

Jensen, Casper Brunn y Kjetil Rødje (editores)

2010 *Deleuzian Intersections: Science, Technology and Anthropology*. Berghahn, Oxford.

La Buhardilla

1988 *Servicios de alumnos caros e insuficientes*, p.7.

Lara, Norma, Yolanda Saldaña, Norma Fernández y Héctor Delgadillo

2015 Salud, Calidad De Vida Y Entorno Universitario En Estudiantes Mexicanos De Una Universidad Pública. *Hacia la Promoción de la Salud* 20(2): 102-117.

Larkin, Brian

2013 The Politics and Poetics of Infrastructure. *Annual Review of Anthropology* 42:327–43.

Latham, Alan y Derek McCormack

2004 Moving Cities: Rethinking the Materialities of Urban Geographies. *Progress in Human Geography* 28(6):701-724.

Latour, Bruno

1999 Technology is Society Made Durable. En *A Sociology of Monsters: Essays on Power, Technology and Domination*, editado por John Law, pp.103-131. Routledge, Londres.

2008 Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red. Traducido por Gabriel Zadunaisky. Manantial, Buenos Aires.

Law, John

1999 Introduction: Monsters, Machines and Sociotechnical Relations. En *Sociology of Monsters: Essays on Power, Technology and Domination*, editado por John Law, pp. 1-23.

- Routledge, Londres.
- 2019 *Material Semiotics*. Documento electrónico, <http://www.heterogeneities.net/publications/Law2019MaterialSemiotics.pdf>, accedido el 10 de septiembre 2019.
- Lazarevich, Irina, María Camacho y María del Consuelo Velázquez  
2013 Obesidad, conducta alimentaria y salud mental en estudiantes universitarios de la Ciudad de México. *Nutricion Hospitalaria* 28(6):1892-1899.
- Levy, Daniel  
1995 *La educación superior y el estado en Latinoamérica: desafíos privados al predominio público*. Miguel Ángel Porrúa, Ciudad de México.
- López, Romualdo, Miguel Ángel Casillas y Oscar González  
2000 *Una historia de la UAM: sus primeros 25 años*. Universidad Autónoma Metropolitana, Ciudad de México.
- Lupton, Deborah  
1994 Food, Memory and Meaning: the Symbolic and Social Nature of Food Events. *Sociological Review* 42(4):664–687.
- Mann, Anna  
2015 *Tasting in Mundane Practices: Ethnographic Interventions in Social Science Theory*. Tesis doctoral. Faculty of Social and Behavioural Sciences (FMG), Institute Amsterdam Institute for Social Science Research (AISSR), Amsterdam.
- Marcus, George y Michael Fischer  
1999 *Anthropology as Cultural Critique. An Experimental Moment in the Human Sciences*. The University of Chicago Press, Chicago.
- Matabuena, Teresa  
2018 La Ibero: origen y desarrollo. Algunas notas sobre la historia de la Universidad Iberoamericana. *Revista de la Universidad Iberoamericana* 10(55):27-32.
- Mills, Albert, Gabrielle Durepos y Elden Wiebe  
2010 *Encyclopedia of Case Study Research*. SAGE Publications, Thousand Oaks, California.
- Mintz, Sidney y Christine DuBois.  
2002 *The Anthropology of Food and Eating. Annual Review of Anthropology* 31: 99-119.
- Mol, Annemarie

- 2002 *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Duke University Press, Durham, Estados Unidos.
- 2008 *The Logic of Care: Health and the Problem of Patient Choice*. Routledge, Nueva York.
- 2011 *This is my Body. Material Semiotic Investigations*. Conferencia inaugural en la Universidad de Ámsterdam.

Montemayor, Alejandro

- 2014 *Escuela privada y adhesión valorativa de los estudiantes a la justicia social: Estudios de caso en un bachillerato jesuita de la Ciudad de México*. Tesis de maestría. Departamento de Educación. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

Montoya, María

- 2016 Luis de Alba en entrevista: ¡Yo inventé las palabras 'naco' y 'chido'! *TV Notas* 17 de septiembre <http://www.tvnotas.com.mx/noticias-espectaculos-mexico/luis-de-alba-en-entrevista-yo-invente-las-palabras-naco-y-chido>

Moreno, María

- 2015 *Geografías en construcción. El megaproyecto de Santa Fe en la Ciudad de México*. UAM-Cuajimalpa.

Nader, Laura

- 2011 *Ethnography as Theory*. *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 1(1):211–219.

Nestle, Marion

- 2002 *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. University of California Press, Berkeley.

Otero, Gerardo,

- 2018 *The Neoliberal Diet: Healthy Profits, Unhealthy People*. University of Texas Press, Austin.

Park, Ondine, Davidson, Tonya y Rob Shields (editores)

- 2011 *Ecologies of Affect: Placing Nostalgia, Desire, and Hope*. Wilfrid Laurier University Press, Ontario, Canadá.

Parnreiter, Christof

- 2011 Formación de la ciudad global, economía inmobiliaria y transnacionalización de espacios urbanos. El caso de ciudad de México. *Eure* 37(111): 5-24.

Pérez, Margarita

2010 *Santa Fe: ciudad, espacio y globalización*. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

Pérez, Eugenia, Arturo Jiménez, Luis Alcántara, Ana Armendáriz y Montserrat Bacardí  
2014 Association of Obesity and Eating in the Absence of Hunger Among College Students in a Mexican-USA Border City. *Journal of Community Health* 39:432–436.

Pérez Castro, Montserrat

2016 *Entre el cuerpo, el deseo y lo global: Devenir de las prácticas alimentarias en un contexto de migración interna y globalización neoliberal en la frontera norte*. Tesis de licenciatura. Departamento de Antropología, Universidad de las Américas Puebla, San Andrés Cholula, Puebla.

Pi, Romina, Paula Vidal, Barbara Brassesco, Lorena Viola y Laura Aballay

2015 Estado nutricional en estudiantes universitarios: su relación con el número de ingestas alimentarias diarias y el consumo de macronutrientes. *Nutrición Hospitalaria* 31(4):1748-1756.

Poy, Laura

2006 En el limbo, la ubicación de la sede de la UAM-Cuajimalpa. *La Jornada*, 23 de septiembre <https://www.jornada.com.mx/2006/09/23/index.php?section=sociedad&article=036n1soc>

Probyn, Elspeth

2000 *Carnal Appetites. Food, Sex, Identities*. Routledge, Nueva York.

Puig, Carlos

1987 “La lucha es de clases, no de membretes”. Las bandas de Santa Fe se declaran en guerra contra la Ibero, *Proceso* 4 de julio <https://www.proceso.com.mx/146446/la-lucha-es-de-clases-no-de-membretes>

Reyes, Armando

2007 Entrevista con María Luisa Aspe: católicos con reglas del mundo secular. *Bien Común* 13(156): 7-13.

Rodríguez, Yolanda

1994 *Participación de la UIA en la comunidad de Santa Fe: sistematización de la experiencia con el Consejo Popular Juvenil Ricardo Flores Magón*. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

Rutherford, Danilyn

- 2016 Affect Theory and the Empirical. *Annual Review of Anthropology* 45:285–300.
- Sakamaki, Ruka, Rie Amamoto, Yoshie Mochida, Naotaka Shinfuku, Kenji Toyama  
2005 A Comparative Study of Food Habits and Body Shape Perception of University Students in Japan and Korea. *Nutrition Journal* 4(31): 1-6.
- Sastre, Alexandra  
2014 Towards a Radical Body Positive: Reading the Online “Body Positive Movement”.  
*Feminist Media Studies* 14(6):929-943.
- Savransky, Martin  
2016 *The Adventure of Relevance: An Ethics of Social Inquiry*. Palgrave Macmillan, Londres.
- Schnettler, Berta, Marianela Denegri, Horacio Miranda, José Sepúlveda, Ligia Orellana, Galo Paiva y Klaus G. Grunert  
2013 Hábitos alimentarios y bienestar subjetivo en estudiantes universitarios del sur de Chile. *Nutrición Hospitalaria* 28: 2221-2228.
- Simondon, Gilbert  
2008 *El modo de existencia de los objetos técnicos*. Traducido por Margarita Martínez y Pablo Rodríguez. Prometeo Libros, Buenos Aires.
- Sindicato Independiente de Trabajadores de la Universidad Autónoma Metropolitana – Universidad Autónoma Metropolitana (SITUAM-UAM)  
2018 Contrato colectivo de trabajo 2018-2020. Ciudad de México.  
[http://www.transparencia.uam.mx/cct/CCT\\_UAM\\_2018\\_2020.pdf](http://www.transparencia.uam.mx/cct/CCT_UAM_2018_2020.pdf)
- Sindicato Independiente de Trabajadores de la Universidad Iberoamericana – Universidad Iberoamericana (SITUIA-UIA)  
2018 Contrato colectivo de trabajo 2018-2020. Ciudad de México.  
[https://ibero.mx/sites/default/files/contrato\\_colectivo\\_2018\\_agosto.pdf](https://ibero.mx/sites/default/files/contrato_colectivo_2018_agosto.pdf)
- Solomon, Harris  
2016 *Metabolic Living. Food, Fat, and the Absorption of Illness in India*. Duke University Press, Durham.
- Star, Susan Leigh y Karen Ruhleder  
1996 Steps Toward an Ecology of Infrastructure: Design and Access for Large Information Spaces. *Information Systems Research* 17: 111-134.

Stewart, Kathleen

2007 *Ordinary Affects*. Duke University Press, Durham, Estados Unidos.

Strathern, Marilyn

2004 *Partial Connections*. Altamira Press, Nueva York.

Sutton, David

2010 Food and the Senses. *Annual Review of Anthropology* 39:209-223.

Swilling, Miche y Eve Annecke

2012 *Just Transitions: Explorations of Sustainability in an Unfair World*. United Nations University Press, Tokyo.

Todd, Zoe

2016 An Indigenous Feminist's Take on The Ontological Turn: 'Ontology' Is Just Another Word For Colonialism. *Journal of Historical Sociology* 29(4): 4-22.

Townshend, Tim y Amelia Lake

2009 Obesogenic Urban Forms: Theory, Policy and Practice. *Health & Place* 15:909-916.

Trouillot, Michel-Rolph

2003 *Global Transformations. Anthropology and the Modern World*. Palgrave, Nueva York.

Unikel, Claudia, Ietza Bojórquez y Silvia Carreño

2004 Validación de un cuestionario breve para medir conductas alimentarias de riesgo. *Salud Pública de México* 46(6): 509- 515.

Unikel, Claudia, Concepción Díaz de León y José Márquez

2016 Conductas alimentarias de riesgo y correlatos psicosociales en estudiantes universitarios de primer ingreso con sobrepeso y obesidad. *Salud Mental* 39(3):141-148.

Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)

2005a Sesión 270 Colegio Académico. 18 de julio y 5 de septiembre. Ciudad de México.

2005b Sesión 272 Colegio Académico. 31 de octubre y 15 de noviembre. Ciudad de México.

2006 Sesión 274 Colegio Académico. 10 de marzo. Ciudad de México.

2009 Sesión 315 Colegio Académico. 24 de julio. Ciudad de México.

Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa (UAM-C)

2014 Instructivo del Uso de Instalaciones. 5 de junio. Ciudad de México.

2015 Sesión 110 Consejo Académico. 10 de abril. Ciudad de México.

2016 Sesión 127 Consejo Académico. 8 de noviembre. Ciudad de México.

Valenzuela, Alfonso

2007 Santa Fe (México): Megaproyectos para una ciudad dividida. *Cuadernos Geográficos* 40(1): 53-66.

2013 Dispositivos de la globalización: la construcción de grandes proyectos urbanos en Ciudad de México. *Eure* 39(116): 101-118.

Vannini, Phillip (editor)

2015 *Non-Representational Methodologies. Re-Envisioning Research*. Routledge, Londres.

Vernon, James

2005 The Ethics of Hunger and the Assembly of Society: the Techno-Politics of the School Meal in Modern Britain. *The American Historical Review* 110(3): 693-725.

Villanueva, Carlos

2005 Introducción. En *Santa Fe: crónica de una comunidad, catálogo de exposición* editado por Carlos Villanueva, pp. 6-10. Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

Yates-Doerr, Emily

2015 *The Weight of Obesity: Hunger and Global Health in Postwar Guatemala*. University of California Press, Oakland, California.

ANEXO

Tabla 1. Entrevistas alumnos				
Nombre	Edad	Universidad	Licenciatura	Fechas entrevistas/conversación
Pamela	24	UIA	Comunicación	8 de octubre 2018
Andrea	22	UIA	Comunicación	16 de noviembre 2018
Carlos	26	UIA	Comunicación	14 de agosto 2018
Roberto	27	UIA	Ingeniería Física	22 de noviembre 2018
Santiago	21	UIA	Literatura	25 de octubre 2018
Emilio	19	UIA	Comunicación	5 de noviembre 2018
Valentina	19	UIA	Comunicación	12 de noviembre 2018
Daniela	22	UIA	Comunicación	4 de octubre 2018 29 de octubre 2018
Berenice	21	UIA	Comunicación	4 de octubre 2018
Renata	21	UIA	Comunicación	1 de octubre 2018
Fernanda	20	UIA	Comunicación	8 de noviembre 2018
Rodrigo	25	UAM-C	Comunicación	19 de octubre 2018
Samuel	23	UAM-C	Socioterritoriales	5 de octubre 2018
Luis	21	UAM-C	Comunicación	25 de octubre 2018
Mónica	23	UAM-C	Humanidades	2 de octubre 2018
Ernesto	24	UAM-C	Socioterritoriales	6 de noviembre 2018
Jimena	20	UAM-C	Humanidades	21 de junio 2018
Julián	22	UAM-C	Biología molecular	19 de octubre 2018
Beatriz	25	UAM-C	Humanidades	18 de octubre 2018
Ana	25	UAM-C	Socioterritoriales	31 de octubre 2018
Verónica	22	UAM-C	Socioterritoriales	16 de noviembre 2018
Laura	22	UAM-C	Humanidades	9 de octubre 2018

Tabla 2. Comunicación personal		
Paco	Alumno UAM-C /Fundador administrador de Hambrientos y Necesitados	21 de junio 2018
Magali	Alumna UAM-C / vendedora	30 de octubre 2018
Tere	Exalumna de la Ibero	21 de septiembre 2018
Sara	Exalumna de la Ibero	25 de septiembre 2018
Salomón González	Profesor-investigador UAM-C	18 de marzo 2019
Julio	Alumno UIA/ dueño negocio	6 de noviembre 2018