



Revista Chilena de Nutrición

ISSN: 0716-1549

sochinut@tie.cl

Sociedad Chilena de Nutrición,

Bromatología y Toxicología

Chile

Alvear P., Katherine

Discursos y prácticas alimentarias en hombres y mujeres en condición de pobreza de la  
Región Metropolitana de Santiago

Revista Chilena de Nutrición, vol. 42, núm. 3, septiembre, 2015, pp. 254-259  
Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología  
Santiago, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46942671005>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en [redalyc.org](http://redalyc.org)

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal  
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

# Discursos y prácticas alimentarias en hombres y mujeres en condición de pobreza de la Región Metropolitana de Santiago

## Speeches and food practices in men and women in poverty status of the Metropolitan Region of Santiago

### ABSTRACT

Partial results of a qualitative study that explored from a gender perspective in food meanings in people living in poverty condition in the Metropolitan Region of Chile are presented. Using as data collection technique the semi structured interviews, 20 people were consulted, men and women between 17 and 65 years of communities of La Pintana, El Bosque, Lo Espejo, Puente Alto and San Ramon, about their culinary practices. The results show a food system with distinct roles of age and gender, where the consumption of red meat and its derivatives, meal variability and preparations are especially appreciated, but above all, satiety and taste. Children emerge as new agents that affect decisions about what they will eat, in relation to which it is possible to influence towards changing eating patterns.

**Key words:** Speeches and food practices, gender, poverty.

Katherine Alvear P.

Facultad de Psicología, Universidad Diego Portales,  
Santiago, Chile.

Dirigir la correspondencia a  
Sra. Katherine Alvear

Facultad de Psicología  
Universidad Diego Portales  
Grajales 1898, 3ºpiso, Santiago Centro  
Chile

Teléfono: 226768614  
E-mail: katherine.alvear@mail\_udp.cl

Este trabajo fue recibido el 22 de Diciembre de 2015  
y aceptado para ser publicado el 26 de Mayo de 2015.

### INTRODUCCIÓN

En Chile durante las últimas décadas, se ha observado que las personas de escasos recursos presentan una notoria disminución de la desnutrición, un gran incremento de la obesidad con una mayor prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles. Éstas son graves consecuencias para la salud generadas por cambios económicos y sociodemográficos acaecidos en las últimas décadas, que han modificado la dieta y estilos de vida de la población (1-3).

En consonancia con una línea de investigación que ha sido liderada por Sonia Montecino (4-10) que estudia los comportamientos alimentarios en relación a las construcciones culturales y los significados que entraman el comer y aquello que es considerado comida, este estudio presenta los resultados parciales de una investigación<sup>1</sup> que se propuso develar, desde una perspectiva de género, cómo se posicionan los significados acerca de la alimentación en hombres y mujeres entre 17 y 65 años de edad, en condición de pobreza, de la Región Metropolitana de Chile. Específicamente, se despliegan aquí sus significaciones acerca de sus prácticas culinarias, corrientes y festivas.

### MARCO TEÓRICO

Considerando que la relación a los alimentos expresa identidades y pertenencias sociales, cruzadas por las dimensiones de cultura, género y clase, este estudio se nutre de tres ejes conceptuales. El primero corresponde a los aportes de la antropología de la alimentación, referidos a la existencia de categorías conceptuales sobre la comida que constituyen un lenguaje desde el cual se desprenden nociones abstractas sobre

hábitat, historia y cultura (11,12). Desde este prisma se propone que "el hambre es el hambre, pero lo que califica como alimento es determinado y obtenido culturalmente" (13).

Asimismo, se recogen las conceptualizaciones de género desde su acepción como construcción simbólica, desde donde se plantea que el lenguaje estructura y condiciona las relaciones sociales y la manera de percibir la realidad, a partir de las significaciones otorgadas a las diferencias anatómicas y sus valores diferenciales en términos de estatus y prestigio (14). Según Butler (15) el lenguaje provee de un campo de significaciones que, por medio de la reiteración, se convierten en normas que crean y determinan a los sujetos. Esta performatividad del lenguaje, heteronormativa, responde a una legalidad que organiza y construye al mundo en polaridades dicotómicas al punto que aquello pensado para el sexo pasa a ser una construcción tal que pierde su condición de "natural" y por lo tanto, su diferenciación respecto de la noción de género.

Finalmente, otro eje conceptual es provisto por Pierre Bourdieu (16), con la noción de habitus, definida por la capacidad de producir prácticas sociales; y también, por la posibilidad de apreciar tales usos y sus productos en términos de gusto, constituyendo un mundo social representado en los estilos de vida. Así, "los universos de la comida construidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidianamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado" (17).

Por lo anterior, el presente estudio se propuso develar, desde una perspectiva de género, cómo se posicionan los significados

<sup>1</sup> La investigación corresponde a un trabajo de tesis presentada para optar al grado de Magíster en estudios de Género y Cultura, mención Ciencias Sociales, Universidad de Chile, 2014.

acerca de la alimentación en hombres y mujeres entre 17 y 65 años, en condición de pobreza, de la Región Metropolitana de Chile.

#### MATERIAL Y MÉTODO

Desde un método cualitativo, en este estudio descriptivo, fue relevante la construcción de conocimiento desde los significados que los sujetos otorgan a la realidad y práctica alimentaria, concentrándose en la relación de tales significados con sus conductas y sus perspectivas acerca de sus experiencias cotidianas (18, 19). Se empleó un enfoque de género al rescatar en el análisis aquello que aparece descrito como propio de las mujeres y de los hombres, vale decir, de los sujetos estudiados en su experiencia genérica, cruzada por las categorías de clase y cultura (20).

**Universo:** Corresponde a todo el grupo de personas que reúnen las características consideradas relevantes para esta investigación, es decir hombres y mujeres entre 17 y 65 años, pertenecientes a comunas de bajos ingresos de la Región Metropolitana.

*La selección de los participantes* se efectuó mediante un *muestreo estructural*, según el cual cada sujeto seleccionado representa un nivel diferenciado en la estructura social del objeto de investigación (21, 22). Con este fin, los/as informantes se estratificaron según edad y sexo.

Los criterios específicos de inclusión de los sujetos fueron: acceder voluntariamente a ser entrevistado/a, ser residente de la Región Metropolitana de Santiago y provenir de comunas de escasos recursos. La condición de pobreza de los/s posibles participantes se definió utilizando los parámetros de la Asociación de Investigadores de Mercado (23). Así, se seleccionaron personas provenientes de los grupos socioeconómicos D y E, pertenecientes a las comunas La Granja, Lo Espejo, Puente Alto, San Ramón y La Pintana. En total, se entrevistó a 20 personas, 9 mujeres y 11 hombres, quedando el desglose de la muestra de la siguiente manera:

De las mujeres 3 eran dueñas de casa, 2 trabajaban en el ámbito de la alimentación, 2 laboraban en aseo, 1 era comerciante y otra era asistente de kinesiología, desempeñándose en el rubro de estética. Los hombres desarrollaban una actividad laboral en distintos rubros (construcción, mecánica, panadería, comercio y conserjería, por ejemplo), exceptuando uno que era estudiante.

La técnica de recolección de datos empleada fue la *Entrevista Semiestructurada*, entendida como una conversación cara a cara, en la cual se sigue una pauta de preguntas flexible, que permite abordar temas emergentes durante la interacción entrevistado/a – investigador/a (22). El guión de las entrevistas consistió en un esquema temático en el que se preguntó por datos de la familia y de los sujetos con quienes vivían los participantes a fin de contextualizar sus posicionamientos en torno a la comida. Luego, se continuó con la indagación en torno a la alimentación en el consumo cotidiano y acerca de lo que consideraban una

buena alimentación o comida. Para efectos del análisis de la información, las entrevistas fueron grabadas en formato de mp3 y transcritas textualmente.

Como consideraciones éticas, se entregó un consentimiento informado para asegurar que los y las participantes pudieran evaluar si este estudio era compatible con sus valores, intereses o preferencias; y accedieran a proporcionar la entrevista voluntariamente con el conocimiento necesario para tomar su decisión (24). Por último, para resguardar la confidencialidad, se emplearon seudónimos en el registro de las entrevistas y análisis de los datos.

**Procedimiento:** Se contactó a los/as posibles entrevistados/as a través de un portero/a, es decir de una persona que, por diversas razones, está en condiciones de facilitar acceso al lugar o sujetos de estudio (25). Además, una de las participantes procedente de la comuna de Puente Alto aportó con nuevos datos de personas que pudieran conformar la muestra, proceso denominado bola de nieve en ciencias sociales, donde los/as mismos/as informantes proporcionan otros contactos (25).

La recolección y el análisis de la información se efectuó en un tramo de 2 años. Para organizar los datos se utilizó la *Grounded Theory* o Teoría Fundada empíricamente (26). Los resultados obtenidos del proceso global se organizan en tres ejes temáticos o categorías emergentes: *Qué se come cuando se come: discursos y prácticas alimentarias; espacio doméstico y alimentación: la cotidianidad para los ordenamientos de género*, para finalizar con *significados acerca de la comida, cuerpo y salud*. En este artículo se presenta el primero de ellos, que retrata sus acepciones acerca de sus prácticas corrientes y festivas.

#### ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Los resultados se configuraron según la preponderancia extraída de los mismos relatos, siguiendo un recorrido que va de la abundancia y lo festivo; y prosigue con elementos propios del consumo cotidiano. Se incluyen citas textuales de los/as informantes para ilustrar los hallazgos.

##### Comidas referenciales y de celebración: abundancia, prestigio y placer

En el momento de las entrevistas, los/las participantes construyen discursivamente imágenes y representaciones que muestran cómo se constituye su sistema culinario (27), pues hablan acerca de qué o cuáles son los alimentos e ingredientes que prefieren, como también de ciertas normas que regulan qué eligen, cómo preparan y las ocasiones de consumo de sus comidas. Pusieron de relieve ciertos alimentos, asignándoles el estatuto de emblemáticos al otorgarles una particular importancia en su mesa. Se trata de comidas que poseen, además, la propiedad de diferenciar tiempos de abundancia y celebración respecto de la escasez y pobreza.

**- La carne:** Es uno de los alimentos que encierra la mayor cantidad de significaciones culturales. Su consumo es prescrip-

TABLA 1

Entrevistados/as según edad y sexo

	Mujeres	Hombres	Total
17 a 25 años	1	2	3
26 a 44 años	4	5	7
45 a 64 años	4	4	6
Total	9	11	20

ción obligada en fechas especiales o en momentos significativos para el grupo familiar o en la relación con amistades. Aparece en la modalidad de asado, especialmente de carnes rojas, que marca una significación especial al momento en que es elaborado, respecto del acontecer de quienes lo preparan: puede ser un cumpleaños, la navidad, un encuentro familiar o un momento en el cual se recibe un dinero adicional. Connata un cambio respecto del consumo habitual, una celebración que se hace a través de la comida. Esto es especialmente referido por los entrevistados hombres, sin importar rango de edad.

El asado instituye un momento y lugar en que la familia se reúne, afianza los lazos, comparten un ánimo en el que están "todos contentos" y a la vez se transmiten valores y normas, lo que se espera del comportamiento en el grupo, retratando la propiedad sociológica de la comida que abordó Simmel (28). ("...son bonitos tranquilos, porque de repente hay familias que pelean en los asados, empiezan a sacarse cosas en cara, no, los de nosotros eran tranquilos, compartían su vino con mi papá, mi tío se llevaba bien con mi papá, con todos al final, llegaban los hijos de él que son grandes, la señora, venía mi abuelita del norte." Marcelo, 28 años).

En general, los/as entrevistados/as desean consumir la carne en forma cotidiana, pues su utilización es un símbolo de estatus y del comer bien. ("Es que a mí me gusta comer bueno... me gusta comer cosas ricas, no me gustan las lentejas, los garbanzos tampoco, ni el arroz con vienesas, el arroz con huevo tampoco; no me gustan esas comidas, me gusta más el puro filete." David, 28 años). Esto incluye alimentos que son pensados como sus derivados. ("Que no falten las carnes y esas cosas, los embutidos, o, para un desayuno o una once que no haya solamente por decir, mantequilla en la mesa, si no que haya queso, chancho, jamón. Eso es estar bien. Porque estar bien o estar más o menos o cocinar como debiera es que no falte la carne." Nibaldo, 50 años).

La referencia al "filete" es una alusión a la riqueza. La carne es sinónimo de la prodigalidad y del placer. Estar "entrado en carnes" es estar gordo, pero también es disfrutar de la comida, de la buena mesa. En otro polo, la ausencia de carne en ciertas preparaciones alude a una dimensión definitoria de lo que para ellos y ellas es pensado como pobreza ("me gustan más las comidas como más de pobre, las papitas con mote, las papas con chuchoca, esas comidas que casi no llevan carne." Margarita, 54 años). Dado que su ausencia es interpretada como carencia, la carne se hace equivalente a la **abundancia**, cuando se percibe como un alimento que "no puede faltar" ("si no hay algo de carne es como que falta algo importante..." Nibaldo, 50 años).

Emergen períodos de abundancia y escasez, respectivamente. ("Todo ese tiempo sufrimos harto, ahí nos faltaba para comer, no teníamos para comer... en ese tiempo, comíamos puras cosas baratas, arroz, casi puro arroz éramos chinos (risas), fideos, no se veía tanto la carne... una vez para un año nuevo, tuvimos que comer arroz, tomate y un huevo nomás." Juan, 29 años). De esta forma, en particular la carne y otras comidas referenciales muestran que los y las participantes distinguen en su historia vital alternancias o vaivenes relativamente recurrentes que refieren por una parte a tiempos de "vacas gordas" para los "buenos momentos" y tiempos de "vacas flacas" para aquellos "malos", definiéndolos desde la metáfora alimentaria.

Son los hombres los que hablan de la carne y de los asados de forma preferente. Las mujeres hacen referencia a esta comida, pero aludiendo a los varones, al gusto de lo masculino, satisfacción que cumple una función, debido a que implica la adquisición de energía, fortaleza para desempeñar labores pesadas, oficios que requieren fuerza física. En el caso de ellos, la carne se transforma en buena para comer (29) dado que provee

la energía necesaria para trabajar y por tanto, también es gusto por necesidad, según lo que nos diría Bourdieu (16).

- **Comida chatarra: variaciones en relación a lo frito:** Es otro tipo de comida emblemática o referencial, dados los significados que entraña, vinculados al bienestar, goce de los platos, pese a que el grupo estudiado tiene claridad que no se trata de alimentos saludables. ("La comida chatarra, las papas fritas, son puro aceite, más encima afuera es todo congelado, uno de repente no sabe ni lo que está comiendo, y uno lo encuentra rico." Marcelo, 28 años). Puede tratarse de un placer o gusto individual, aunque también puede marcar la relación con los otros, pues denota momentos de encuentro familiar y de cierta forma, también de celebración, ya que se comparte en ocasiones con un sentido un poco más especial que una instancia de consumo cotidiano, en la que puede disponerse de algunos recursos económicos adicionales. La comida chatarra abarca un amplio repertorio de alimentos: pizza, pichanga, completos, hamburguesas, sopapiñas, papas fritas, pescado frito, entre otras, cuya preparación tiende a ser a través de la fritura ("aunque si tuviéramos a lo mejor más plata, comeríamos chatarra, porque antes teníamos mejor situación, y comíamos pizza, pichanga, traíamos comida china y esas cosas así, ahora el presupuesto está corto" Alicia, 41 años).

Este tipo de comidas es de consumo mucho más frecuente que el asado. Los y las entrevistadas hablan de ir "al carrito" de la esquina; algunas mujeres indican preparar para vender y hacerse de un dinero adicional, por lo que no es de extrañar que algunos participantes señalen haber comido todos los días, o recurrentemente los fines de semana. Su consumo trasciende los límites espaciales del "hogar", por cuanto difumina las fronteras de lo interior/ exterior, en la medida que este tipo de preparaciones puede ser elaborada en la casa, comprada para "freír" o ser consumida dentro o fuera del hogar.

Un hecho significativo en cuanto a estos alimentos tiene relación con la edad de quienes los ingieren y/o prefieren. Así los hombres jóvenes y, según estos, por los/as niños/as es una comida especialmente preferida y/o que se utiliza como medio para "hacer feliz" o "consentirlos/as". Comparte esta valoración, con las respectivas connotaciones de felicidad y placer, corresponde a las bebidas y en particular a las gaseosas.

El vino es una bebida para los/as adultos/as, no así las gaseosas que trasciende lo generacional y coloca su ingesta como una determinante. Especialmente la Coca Cola, se transforma en imprescindibles, sin importar la situación financiera. Si bien se buscan bebidas económicamente más accesibles ("mulitas", en palabras de una informante), finalmente predomina el "gusto" o el favoritismo más que el costo del producto.

La inclusión en la dieta de estos alimentos explica el alto consumo de grasas, azúcares refinados y alimentos procesados en el consumo calórico de la población descrita a partir de los años 80 en Chile (2, 3). Asimismo, es consistente respecto de los índices de consumo de bebidas azucaradas (30) En este contexto, llama la atención la mención directa de McDonald's, no sólo como la incorporación del mundo global en el contexto local de una forma naturalizada. Muestra que comer lo frito y lo chatarra no se realiza precisamente por las propiedades nutricionales de los alimentos, sino porque significa hacer propias otras dimensiones de estas comidas.

Comprar la "cajita feliz" y por extensión comer esos platos, es para los jóvenes adquirir felicidad por un momento. La chatarra ya no es desecho, es goce, alegría y volver a la niñez, tal como lo presentan las publicidades de cadenas de comida rápida y de bebidas gaseosas, que han dejado patente sus marcas en la recordación espontánea de los y las participantes, aunque no necesariamente implique que el consumo de este tipo de

comidas sea en locales de comida rápida. Se hace manifiesto que incorporar un alimento es, tanto en la realidad como en lo imaginario adquirir todo o parte de sus propiedades: la felicidad, el placer, la niñez, la alegría. Es una incorporación a la identidad y nos hace ser / encarnar lo que comemos (27).

#### De los fines de semana al consumo cotidiano

- **Los fines de semana:** constituyen una instancia en la que se opta por un tipo de comida especial, con mayor elaboración y en la que nuevamente aparece la carne como referente. Los platos para compartir tienen una significativa dedicación en su preparación. Se observa que en festividades se realizan comidas que tienen similar valor en cuanto a aquellas preparadas los últimos días de la semana. Una de ellas son las empanadas, las que suelen ser manufacturadas en el propio hogar. Las verduras aparecen en la modalidad de ensaladas crudas para los hombres, visibilizada como comida posiblemente por su vinculación al asado.

- **Las rutinas diarias de consumo de alimentos:** tienen una secuencia para los y las entrevistadas que va desde el desayuno, el almuerzo, la once y a veces una cena, marcando los distintos momentos del día. El desayuno, durante la mañana hasta las 12:00 hrs, aproximadamente; el almuerzo, desde las 12:00, 12:30 hasta las 15:00 o 16:00; la once y la cena, luego de las 21:00 hrs.

El desayuno se compone de pan y té o café para los adultos y, para el caso de los/as niños/as, se reemplaza el té o el café por leche. Los alimentos para el almuerzo se organizan en una suerte de minuta semanal, en que se alternan distintos tipos de comidas, combinando diferentes prototipos de alimentos. Para los y las entrevistadas, según sus propias palabras, es de importancia no comer todos los días lo mismo.

La distribución de las comidas durante la semana, en cuanto al "menú" tiene una clara referencia e influencia de los patrones de compra articulados durante ese periodo. Si se compran verduras y pescado en la feria durante el fin de semana se privilegiará su elaboración, calculando su mejor utilización y evitando que se descompongan, en una lógica de aprovechamiento y buen uso.

El almuerzo consiste en un plato siempre contundente (posiblemente el mayor del día) de legumbres, arroz, fideos o tallarines, idealmente acompañado de carnes o huevo.

Las verduras tienden a prepararse como acompañantes para la mayoría de los/as informantes; más crudas que en otro tipo de preparaciones como guisos, generando un repertorio claro y preciso de productos.

Para las mujeres, los guisos son aquellas verduras que se preparan cocidas y que contribuyen a que en la familia consuman alimentos más saludables. Es una modalidad de preparar las verduras para que no se dañen, para sacarle máximo provecho en la economía doméstica, pues posibilita hacer rendir la comida y presentarla a la familia de una forma variada y no repetitiva. Por lo que a veces los productos pueden repetirse en el consumo, pero no en cuanto a su forma de presentación en la mesa. La variabilidad posee dos dimensiones: producto y técnicas de elaboración.

De acuerdo a lo reportado por las/os entrevistadas/os es frecuente que los hombres que desempeñan una actividad laboral, no reciban almuerzo y deban llevarlo desde sus casas. Si reciben colación en sus lugares de trabajo, como ocurre en el caso de los hombres jóvenes que trabajan y niños/as y adolescentes que estudian, existe la percepción de que la comida que reciben en sus respectivos empleos o espacios de estudio no es suficiente, ni los sacia, es decir, quedan con hambre, de manera que al retornar a su hogar vuelven a comer otro plato, generando una doble ingesta asociada a esta comida en particular. Esto significa que las personas tienden a consumir porciones dobles

de comida en su práctica cotidiana, al almorzar dos veces o al momento de volver a comer en la casa, lo que explicaría en parte el eventual aumento de peso corporal y que es de interés para el discurso nutricional, respecto de las reales dinámicas y patrones de consumo de las personas, asociados al privilegio de la sensación de saciedad.

La once presenta una ingesta similar a la del desayuno, pero es más apreciado el consumo de derivados de la carne, como cecinas, embutidos, vienesas, entre otras.

Sólo algunos/as refieren comer en la noche, preparaciones más livianas que las del almuerzo, pensadas para un consumo que evita un largo periodo de tiempo sin ingesta, desde el almuerzo hasta el desayuno del otro día.

Finalmente, aparecen las frutas, las que pueden ser consumidas en cualquier momento del día, pues no están asociadas a un horario específico. Tienen una mayor valoración entre los más jóvenes. Sin embargo, esta preferencia por las frutas tiende a ser explicitada por algunas mujeres que, debido a sus trabajos, se vinculan a otras clases sociales, por lo que surge la posibilidad que desde esa interacción interclase, las incorporen al repertorio de alimentos del hogar.

- **Otros criterios utilizados para determinar qué se va a comer:** Refiere a temas como quiénes compran, preparan e ingieren los alimentos. En este punto se encuentran los deseos de comer y el dinero disponible para comprar los ingredientes o las comidas. En este sentido, las mujeres se enfrentan a una negociación permanente para dar en el gusto a los integrantes del grupo familiar, acorde a los recursos disponibles. ("De la nada hay que preparar algo, por ejemplo, a veces no hay plata, o hay poca plata. A mí me dejan una cuota al día, la dejo para el almuerzo y si no hay pan en la mañana, ya, entonces, yo compro medio kilo de pan y voy sacando de la plata del almuerzo. Digo yo: hoy día voy a cocinar esto y qué es lo que tengo, y reviso antes de ir a comprar qué me está faltado, según lo que vaya preparar: si voy a hacer cazuela, papas; zapallo... no comen mucho zapallo; choclo, sí, y si hay choclos, ya son dos choclos y se parten en tres. Luego, veo cuántas presas y cuántos somos, somos seis y ahí se cocina. Y si me quedo corta, pienso ya, a ver qué hago, qué es lo que hay: tallarines; veo si tengo que comprar la carne y la salsa; ya, ¿y qué le pongo arriba?, miro y si no hay huevos para todos, entonces, decido que solo el que quiere huevo, come huevo. Les pregunto ¿van a querer huevito? Hoy día, por ejemplo, habían lentejas y mi hermano no come lentejas, así que tuve que comprar chuletas y le hicimos arroz con chuletas, ensalada de repollo con tomate; y mi hijo igual no come lentejas, dos chuletas y caro sale, porque salió 1.200 pesos de chuletas, pero todos comen." Alicia, 41 años).

#### Del lenguaje y su articulación en los criterios para pensar la comida

Hombres y mujeres que contribuyeron en esta investigación, explicaron cómo se organizan sus comidas, sus preferencias y cómo la familia se vincula y celebra con las preparaciones culinarias, fue claro en su discurso diversos sistemas de oposiciones que permitían establecer grupos de significados que dan cuenta de una suerte de comunicación cultural, porque condensan múltiples sentidos.

Uno de los sistemas de oposiciones es el de **caldo - seco**, que es una modalidad de clasificación de los alimentos que aparece como una suerte de distinción básica o elemental que en términos binarios separa aquellas comidas que son hervidas y pueden ser pensadas como un tipo de sopa. Entre ellas afloran las sopas, cazuelas, carbonadas y legumbres (lentejas, garbanzos, porotos). Las comidas secas refieren a una amplia gama de

variedad de alimentos: arroz, fideos, puré y todo tipo de carnes (pollo, pescado, cerdo y vacuno).

Es posible apreciar que para los hombres entrevistados y según su edad, la preferencia por las comidas según la distinción entre caldo – seco es más obvia. Para los jóvenes es más valorada la comida seca, mientras que para los mayores son preferidas las sopas. (*“A uno que es más entrado en edad le gustan los caldos, las sopas. Y a los niños les gusta lo seco. Pero mi mujer no se hace problemas, porque cuando hace comida que no le gusta a los niños, hace dos comidas y no se calienta el mate. Ella hace a gusto de los que comemos.”* Nibaldo, 50 años).

Un caldo con fideos, una sopita con huevo marcan una distinción generacional respecto de los/as comensales. La edad define, entonces, el gusto por ciertos platos. El caldo en sus variantes es lo viejo, acercándose a la categoría propuesta por Levi-Strauss (11,12) de lo podrido.

El par de oposiciones caldo-seco, para las mujeres, permite organizar los criterios para la elaboración de las comidas y definir *cuándo se come lo que se come*. Para los/as entrevistadas/as es importante variar y combinar de diferentes formas los alimentos que elaboran.

Lo seco es también *rápido*, esto es, requiere de poco tiempo para su preparación y que habitualmente es considerado para su consumo en días de semana. Se asocia en el reporte de los sujetos, hombres y mujeres, a lo *fácil*: se trata de aquellos alimentos que en su preparación no requieren un saber muy específico y/o que se considera poseen una elaboración simple o sencilla.

En este sentido, un paréntesis está dado por la advertencia de las entrevistadas respecto de los huevos fritos, alimentos en apariencia fáciles y rápidos de hacer, pero añaden que “no cualquiera sabe freír un huevo frito”. La cualidad de lo fácil, por tanto, no es propiedad exclusiva del alimento, sino también de la experticia que tiene la persona que cocina.

La distinción *caldo-seco* invoca una estacionalidad, una organización del tiempo que va más allá del día a día de lo cotidiano, puesto que en períodos de verano y calor, hacen que las altas temperaturas se relacionan con comidas frías o menos calurosas. Se disminuye el consumo de sopas y caldos y son preferidas las comidas “propias de la estación”, como humitas, pastel de choclo, ensaladas, entre otros. Con la estacionalidad surgen alimentos más periféricos o menos importantes para el diario vivir, pero que aún tienen una carga simbólica. La preparación en familia de ciertas comidas veraniegas habla de una cierta articulación de sus integrantes y de una unión para la distribución de las tareas en la elaboración de un plato que requiere un esfuerzo colectivo, por ejemplo, en la preparación de humitas.

En contrapunto, el invierno y el frío responden a lo húmedo, a comidas calientes, como caldos y sopas en sus distintas variedades. Como platos de la estación son especialmente mencionados la cazuela, las pantrucas y las legumbres (lentejas, porotos y garbanzos).

## CONCLUSIONES

Una primera constatación es que parecía ser un acontecimiento nuevo para los/as informantes hablar acerca de sus comidas. En tanto cotidiano, comer y cocinar es parte de un hacer que impresiona como natural, como un hecho más de la vida diaria que no suele ser adherido a un relato. La realización de las entrevistas se transformó, entonces, en una instancia de creación de narraciones acerca del comer, cocinar y alimentarse.

Los y las participantes evidencian un sistema alimentario que se compone de normas, creencias y significados sobre qué es comida, quién o quiénes consumen qué, quién prepara, quién

enseña. Su sistema alimentario está construido sobre unidades mínimas (gustemas) (11, 12) que se articulan en oposiciones, según lo que afirman comer y consumir.

La ingesta cotidiana, se sostiene en la relevancia de la variación de las comidas, que está determinada por el presupuesto y los deseos de los/as integrantes del hogar. Los/as entrevistados/as valoran especialmente que no falte la comida y, por ende, la saciedad contiene un importante valor. El miedo al hambre que se expresa en la entrega de dobles raciones a los hombres que reciben comida en su trabajo y/o a los/as niños/as luego del colegio, aspecto que se torna en un distintivo de clase importante a considerar en las políticas públicas dirigidas a este grupo social.

“El paladar” o el gusto por las comidas con cierto nivel de grasa o fritura, además de la abundancia, refiere al placer que produce la comida y que, según las circunstancias, puede ser un modo de satisfacción inmediata de una necesidad altamente sentida, como lo es el hambre, dando cuerpo a la expresión “guita llena, corazón contento”. Es además expresión de un propio margen de libertad y agencia (15). Lo más importante para los sujetos es “llenar la olla”, “comer rico” y “no pasar hambre”, lo cual tiene un énfasis en el presente inmediato. Hacer una apuesta por una comida que sea nutritiva y cuide la salud implicaría una forma de proyectarse en el tiempo, posiblemente obstaculizada por las necesidades concretas que emergen cotidianamente.

Las diferencias asociadas al género surgen no sólo sobre las comidas preferidas o más propias para lo femenino y masculino, sino que también a propósito de la alimentación, el grupo estudiado expande sus imágenes en torno a los roles esperados para cada cual en el mundo doméstico, las que tienden a ser tradicionales, independientemente de la configuración real del grupo familiar. Las labores del hogar suelen estar vinculadas al quehacer de las mujeres, quienes asumen el cuidado de saciar el hambre de sus hijos y pareja, en un proceso que implica una cierta negociación, donde adquieren cada vez más protagonismo los y las niñas, produciendo intersticios por donde es posible introducir cambios en los patrones alimentarios.

Las representaciones en relación a la alimentación se articulan en torno a un núcleo central que destaca lo festivo y la abundancia y que refiere al deseo y la importancia asignada al consumo de carne. Estas valoraciones, el privilegio de la carne, el pan, lo frito respecto de las verduras y las frutas explican lo observado en las tendencias de consumo nacional entre el año 1980 y 2000, en las que hay un importante aumento en el consumo de carnes en particular de cerdo y pollo, de cecinas, de productos lácteos y una baja ingesta de pescado, frutas, verduras, cereales y leguminosas (31). De hecho, la encuesta de presupuestos y Gastos del INE del año 1997 mostró que en los cuatro quintiles inferiores (80% más pobre) el primer gasto continúa siendo el pan; en segundo lugar la carne de vacuno, seguido por bebidas gaseosas, pollo, cecinas y comida fuera del hogar. En los primeros 15 lugares no aparecen las verduras, frutas, leguminosas ni pescado, los que asoman muy poco en el discurso de los participantes.

Los datos presentados son coherentes con un tipo de consumo a nivel nacional (1,3). En esta pesquisa se evidencia la incidencia de las valoraciones y significados que poseen ciertos alimentos, determinando los consumos y preferencias, como temas que se convierten en eventuales dificultades para modificar los patrones alimenticios.

## RESUMEN

Se presentan resultados parciales de un estudio cualitativo que indagó, desde una perspectiva de género, en las significaciones alimentarias en personas en condición de pobreza de

la Región Metropolitana de Chile; utilizando como técnica de recolección de datos la realización de entrevistas semiestructuradas. Se consultó a 20 personas, hombres y mujeres entre 17 y 65 años de las comunas de La Pintana, El Bosque, Lo Espejo, Puente Alto y San Ramón, respecto de sus prácticas culinarias, corrientes y festivas. Los resultados dan cuenta de un sistema alimentario, con roles de edad y género diferenciados, en el que se valora especialmente el consumo de carnes rojas y sus derivados, la variabilidad de las comidas y preparaciones, pero por sobre todo, la saciedad y el sabor. Los/as niños/as emergen como nuevos agentes que inciden en la toma de decisiones acerca de qué se va a comer, en relación a los cuales es posible influir hacia la modificación de patrones alimentarios.

Palabras clave: discursos y prácticas alimentarias, género, pobreza.

AGRADECIMIENTOS: Colaboraron significativamente en la discusión de los resultados que origina la realización de este artículo Carolina Franch, Catalina Ivanovic, Isabel Aguilera y Daniela Vega, del Centro interdisciplinario de Estudios de Género (CIEG), Universidad de Chile.

#### BIBLIOGRAFÍA

1. Mönckeberg F. Muzzo S. *La desconcertante epidemia de obesidad*. Rev Chil Nutr. 2015;42(1): 96-102.
2. Mendoza C. Pinheiro A. Amigo H. *Evolución de la situación alimentaria en Chile*. Rev Chil Nutr. 2007; 34(1): 62-70.
3. Caro J. C. *Determinantes sociales y conductuales en salud nutricional: evidencia para Chile*. Rev Chil Nutr. 2015; 42(1): 23-9.
4. Montecino S. *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: Lecturas desde la antropología de la alimentación*. Universidad de Leiden, Leiden. 2006.
5. Montecino S. *Conjunciones y disyunciones en el gusto en el sur de Chile. Historia, antropología y fuentes orales*. 2009; 42: 169-76.
6. Montecino S. *Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile*. Rev Chil Lit. 2009; 72: 1-14.
7. Montecino S. Franch C. *Una mirada antropológica a las cocinas chilenas. Geografía del Sabor: Cultura, Productos, Recetas. Turismo y comunicaciones*. Santiago. 2005.
8. Franch, C. *Identidad y prácticas alimenticias: Construcción cultural del cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago*. Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios de Género y Cultura, mención Ciencias Sociales. Universidad de Chile. Santiago. 2008.
9. Ivanovic C. *La Cocina: un espacio para la puesta en escena de las identidades de género de los(as) habitantes de Punta Arenas*. Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios de Género y Cultura, mención Ciencias Sociales. Universidad de Chile. Santiago. 2008.
10. Franch C. Hernández P. Weisstaub G. Ivanovic C. *Consideraciones para identificar barreras y potencialidades culturales para el control y prevención del sobrepeso y obesidad en mujeres de bajos recursos*. MAVAL. Santiago. 2012.
11. Levi-Strauss C. *Antropología Estructural*. Eudeba. Buenos Aires. 1968.
12. Levi- Strauss C. *Estructuralismo y dialéctica*. Paidós. Buenos Aires. 1968.
13. Rubin G. *El tráfico de mujeres: notas sobre la "economía política" del sexo*. Nueva Antropol. 1986; VIII: 95-145.
14. Ortner S. Whitehead H. *Indagaciones acerca de los significados sexuales*. En: Ramos Escandón, C. (Compiladora). *El Género en Perspectiva*. Universidad Autónoma Metropolitana. México. 1991.
15. Butler J. *Cuerpos que importan*. Paidós. Buenos Aires. 2002.
16. Bourdieu P. *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Madrid 1991.
17. Delgado R. *Comida y Cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo*. Estudios de Asia y África, 2001; XXXVI,1:83-108.
18. Krause M. *La Investigación Cualitativa: Un Campo de Posibilidades y Desafíos*. Rev Tareas Educación. 1995; 7: 19-39.
19. Flick U. *Introducción a la investigación cualitativa*. Morata. Madrid. 2004.
20. Harding S. *Is there a feminist method?* En Harding, S. (Ed). *Feminism and Methodology*. Indiana University Press. Bloomington/ Indianapolis. 1987.
21. Mejía J. *El muestreo en investigación cualitativa*. Invest Sociales. 2000; 4(5): 165-80.
22. Canales M. *Metodologías de la investigación social*. LOM Ediciones. Santiago. 2006.
23. Asociación chilena de empresas de investigación de mercado (2008). *Grupos Socioeconómicos*. Disponible en: [http://www.aimchile.cl/wp-content/uploads/2011/12/Grupos\\_Socioeconómicos\\_AIM-2008.pdf](http://www.aimchile.cl/wp-content/uploads/2011/12/Grupos_Socioeconómicos_AIM-2008.pdf)
24. González M. *Aspectos éticos de la investigación cualitativa*. Rev Iberoam Educ. 2002; 29: 85-103.
25. Taylor S. Bogdan R. *Introducción a los métodos cualitativos*. Paidós. Buenos Aires. 1994
26. Strauss A. Corbin J. *Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. CONTUS-Editorial Universidad de Antioquia. Bogotá. 2002.
27. Fischler C. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama. Barcelona. 1995.
28. Simmel G. *Ensayos de crítica de la cultura*. Península. Barcelona 1986.
29. Harris M. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza. Madrid. 1999.
30. Silva P. Duran S. *Bebidas azucaradas, más que un simple refresco*. Rev Chil Nutr. 2014; 41,1 90-7.
31. Valiente S. Uauy R. *Evolución de la nutrición y alimentación en Chile en el siglo XX*. Rev Chil Nutr. 2002; 29(1), 54-61.