

# PROGRAMA

PRIMER CONGRESO CHILENO DE

# ESTUDIOS SOCIALES SOBRE ALIMENTACIÓN

4 A 6 DE OCTUBRE DE 2023,  
SANTIAGO DE CHILE

ORGANIZAN



PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CHILE



UNIVERSIDAD  
DE CHILE



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS  
CEDER CENTRO DE ESTUDIOS DEL DESARROLLO  
REGIONAL Y POLÍTICAS PÚBLICAS

GEPA  
Grupo de Estudios de  
Política Alimentaria



GTOP - Grupo Transdisciplinario  
para la Obesidad de Poblaciones  
Universidad de Chile

# Programa Estudios Sociales sobre Alimentación

## Día 1 – miércoles 4 octubre 2023

Universidad Católica, Casa Central Av. Libertador Bernardo O'Higgins 340, Santiago, Chile

18:00 – 18:15	Registro
18:15 – 18:30	Bienvenida
18:30 – 19:30	Conferencia apertura: Sarah Bak-Geller Corona (México)
19:30 – 19:45	Preguntas y comentarios
19:45 – 20:00	Palabras cierre

## Día 2 – jueves 5 octubre 2023

Universidad Los Lagos, Sede Santiago. República 517, Santiago, Chile

9:00 – 10:30	Presentaciones orales
10:30 – 11:00	Pausa
11:00 – 12:30	Presentaciones orales
12:30 – 14:00	Pausa
14:00 – 15:30	Presentaciones orales
15:30 - 16:00	Pausa
16:15 – 17:30	Presentaciones orales

## Día 3 – viernes 6 octubre 2023

Universidad Católica, Casa Central Av. Libertador Bernardo O'Higgins 340, Santiago, Chile.

09:00 – 09:15	Bienvenida
09:15 – 10:15	Conferencia clausura: María Laura da Costa Louzada (Brasil)
10:15 – 10:30	Preguntas y comentarios
10:30 – 10:45	Palabras cierre comité organizador
10:45 – 11:00	Pausa
11:00 – 12:00	Asamblea Grupo Estudios Sociales Alimentación (ESA)
13:00 -	Actividad tarde- Por definir

**Programa de presentaciones  
5 de octubre 2023**

	Mesa 1	Mesa 2	Mesa 3	Mesa 4	Mesa 5	Mesa 6
9:00	Desarrollo participativo de una estrategia agroalimentaria local para Quillota	Factores de riesgo de salud de trabajadores y trabajadoras y su efecto en la ocurrencia de accidentes y enfermedades profesionales	Inseguridad alimentaria durante el confinamiento por la pandemia de COVID-19 en Latinoamérica.	Prácticas sociales veganas como prototipo: avances de investigación	Comiendo significados: reflexiones sobre la alimentación chilena como centro de la historia personal y colectiva	Tiempo y género como determinantes sociales en el entorno alimentario doméstico
9:30	Estrategias comunitarias para promover el derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.	Sistematización de estrategias de trabajo durante la pandemia 2020 en la gestión de proyectos del Programa Nacional de Seguridad Alimentaria	Estrategias familiares de alimentación que madres de estudiantes de educación básica, beneficiarios/as del Programa de Alimentación Escolar (PAE), reconocen que implementaron durante las cuarentenas sanitarias por COVID-19	Veganismo como un estilo de vida resonante	Comer(se) al otro. La dietética como problema filosófico	Mandatos de género y estrategias alimentarias
10:00	Experiencia de Voluntariado: Proyecto Huertos Familiares, Comunitarios y Educativos para el Autoconsumo en Centro América	Construcción de los ambientes alimentarios domésticos a través del curso de la vida según calidad de vida percibida y posición personal a los cambios	Desde arriba y desde abajo, pero... ¿dónde? Perfil socioterritorial de ayudas alimentarias mediante ollas comunes y la JUNAEB durante la pandemia en el Gran Santiago.	La alimentación de "Pasado Mañana". Ejercicios de Antropología con Diseño	La alimentación: ¿trama y sostén de vida y/o reproducción del capital?	Estigmatización por peso corporal y género en estudiantes universitarios de la UC - Chile
10:30	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA
11:00	Los desafíos para un sistema alimentario sostenible: Representaciones, prácticas y tensiones de colectivos de la zona central de Chile	Cambios en las prácticas alimentarias: El caso de seis familias del Cerro Cordillera en Valparaíso	Trayectorias alimenticias de personas adultas mayores con DMT2. Un acercamiento desde la perspectiva del Curso de Vida	Comensalidad e identidad en una comunidad andina en el norte de Chile.	Cordero al palo y otras expresiones de cultura culinaria en la Patagonia	Sesgos de peso y gordofobia en nutricionistas y estudiantes de nutrición en Chile
11:30	Desde la huerta a las redes sociales: discursos y prácticas de seguridad y soberanía alimentaria de agricultores y agricultoras participantes de redes alimentarias alternativas de la Región Metropolitana	Percepciones y representaciones sociales de las barreras a una alimentación saludable: perspectiva de entornos y responsabilización individualizada	Hambre oculta en Cuba post-COVID: análisis sobre la (in)seguridad alimentaria en personas mayores.	Entre ollas, fogones y cucharas de palo: Patrimonio gastronómico cultural chileno desde la tradición y las identidades locales.	De nostalgias, sabores y paisajes: Sobre la producción de alimentos con sellos origen, un recorrido etnográfico entre México y Chile	La gordura femenina en la salud ambulatoria: Una mirada desde la ética de los cuidados
12:00	Imaginarios y grado de articulación entre actores agroecológicos en la Región Metropolitana: desafíos y oportunidades para las políticas públicas	Efectividad del uso de diferentes incentivos no monetarios para promover la pérdida de peso corporal en trabajadores/as	Suplementación en personas mayores: prácticas, significados y usos de sustancias nutricionales complementarias a la dieta	Tiempo para el mate: sensorialidad y convivencia en los hogares Pehuenche	Patrimonio alimentario, recetarios y extensión en el Perú. Reduciendo brechas de desigualdad en la alimentación popular	Discursos y normas en torno al cuerpo, peso y gordura en las políticas para el manejo y control de la obesidad en Chile
12:30	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA
13:00	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA
13:30	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA

PRIMER CONGRESO CHILENO DE

**ESTUDIOS SOCIALES SOBRE ALIMENTACIÓN**

14:00	Fluctuación de precios por barrio y tipo de infraestructura de distribución y venta de alimentos: resultados preliminares de una aproximación experimental mediante panel en ferias y supermercados en tres comunas del Gran Santiago	Ambiente de abastecimiento: Aproximación geográfica y desde el interior de la tienda a lo saludable del ambiente.	Significado de las piezas publicitarias en niños y niñas de la región Metropolitana: Un análisis sociocultural	Kinan'm: gastronomía haitiana en paisaje alimentario en la Región Metropolitana	La pesca tradicional del congrio.	Alimentación y cuerpo fit en Instagram
14:30	Iniciativas de apoyo solidario frente a la inseguridad alimentaria: una aproximación cualitativa a las experiencias de acceso y participación de usuarios y usuarias de ollas comunas y comedores solidarios de la región de Valparaíso durante 2022	Estatus socioeconómico del barrio y entorno alimentario alrededor de las escuelas públicas y subvencionadas de la Región Metropolitana, Chile.	Padres y crianza: cuidados y prácticas sociales alimentarias durante la primera infancia	Latinoamérica y el Caribe en el Mercado Tirso de Molina: Una autoetnografía sobre los impactos de la apertura de un mercado local	Mujeres recolectoras de la costa de Lebu en las primeras décadas del siglo XXI. Guardianas de conocimientos y de los ecosistemas	Reflexividad, prácticas e incorporación: Un análisis sobre la comunidad de deportistas que realizan Halterofilia en Santiago, Chile
15:00	Alfabetización digital, desafíos para la resiliencia agroalimentaria en contextos de crisis	Desigualdades espaciales al acceso de los puntos de venta de alimentos; análisis intercomuna del Gran Concepción.	Transmisión de dinámicas alimentarias y actividad física en el entorno doméstico: Estudio cualitativo en familias chilenas con niños/as menores de 6 años.	Comer en movimiento. Infraestructuras y cuerpos (des)cuidados en las estaciones de metro de la Ciudad de Santiago.	Exploración de saberes y prácticas alimentarias con la comunidad de la Escuela Rural de Quilquico en el Archipiélago de Chiloé	Intervención en Body Image Program en estudiantes mujeres de carreras del área de salud de la Universidad de Concepción.
15:30	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA	PAUSA
16:00	Etnografías patchwork en torno a la pequeña agricultura: alternativas micro escalares a la crisis climática	Análisis de la No Compra de Frutas y Verduras	Factores predisponentes, reforzantes y facilitadores para cambios de estilo de vida en usuarios de un programa de prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles en Ecuador	Prácticas Alimentarias de Familias Venezolanas en Chile: Continuidades y Rupturas en la Alimentación	Mariscar, Desconchar y Cocinar: Mujeres y Patrimonio Alimentario de la Pesca Artesanal: el caso de Isla Tenglo, Puerto Montt, Chile	El caso de las carnes tuberculosas en Santiago el año 1917. Visiones médicas y políticas en torno al aprovisionamiento y consumo de carne.
16:30	Las múltiples crisis del sistema alimentario y los imaginarios agro-alimentarios alternativos	Factores del Ambiente Social y Consumo de Frutas y Verduras en Ciudades Latinoamericanas	Dificultades en el acceso y la seguridad alimentaria para pacientes celíacos en dietas restrictivas	El desarrollo sociocultural del pejibaye de Tucurrique como objeto límite	Muestra itinerante del patrimonio alimentario del archipiélago de Chiloé	El comercio alimenticio en Santiago. Vendedores callejeros, mercados, consumo y sectores populares a inicios del siglo XX (1900-1925).
17:00	Trabajo, prácticas de cuidado y alimentación: Estudio sobre los efectos del extractivismo agrario en la reproducción social	Encuesta de conocimientos, aptitudes y comportamientos relacionados con inocuidad y calidad alimentaria en la ciudadanía chilena	Consumo de alimentos, género, parasitosis y características de la vivienda como factores asociados a la valoración nutricional antropométrica de niños del sector rural de Perú	Cultura alimentaria callejera en la Ciudad de México	Panorama Alimentario de Islas Quehui y Chelín	Bootleggers en Chile: la historia oculta del aguardiente de Doñihue (1964-1977)
17:30	Recordar también es innovar: Agroecología y cuidados para la resiliencia alimentaria en la localidad de Paine	Estudio cualitativo de comportamientos, percepciones y conocimientos frente a la inocuidad de los alimentos	Sobre la medición de la Seguridad Alimentaria: Dos aproximaciones al caso cubano	Patrimonio vitivinícola en Chile: el lugar de la pequeña agricultura en la producción de vinos en Chile. Alternativas y desafíos	Seguridad alimentaria en Chile, el caso del trigo	Relación entre la alimentación y la mortalidad infantil en Santiago de Chile (1880-1920)

# Resúmenes de presentaciones

## Mesa 1

### Bloque 1

#### Título

Desarrollo participativo de una estrategia agroalimentaria local para Quillota

#### Autores

Andrea Flores

#### Resumen

Las estrategias agroalimentarias urbanas (EAL) emergen como respuestas localizadas a la actual crisis de los sistemas alimentarios. La literatura las define como procesos participativos que configuran un espacio público de vinculación de actores multisectoriales con el objetivo de concertar cómo una ciudad visualiza el cambio de su sistema agroalimentario (Moragues et al., 2013). Las EAL tienen tres características centrales: su carácter participativo, la pertinencia local, y la sustentabilidad de los ecosistemas (Hebinck & Page, 2017; Maticena, 2016).

Esta ponencia expone la construcción de una EAL para Quillota durante los años 2020 y 2021. El objetivo de la experiencia fue desarrollar participativamente una Estrategia Agroalimentaria Local orientada a fortalecer la sostenibilidad de la agricultura y los paisajes rurales del valle de Quillota, con pertinencia territorial y alta participación comunitaria en su proceso de implementación.

Se utilizó una metodología participativa a través de la implementación de tres instrumentos: encuentros participativos o grupos de enfoque (36 organizaciones sociales), reuniones sectoriales (24 organizaciones) y entrevistas en profundidad con actores claves de la comuna (20 entrevistas totales).

Como resultados del proceso se realizó un i) diagnóstico de los principales desafíos que enfrenta el sistema agroalimentario de Quillota estructurado en cuatro pilares: territoriales, pequeña agricultura familiar campesina, alimentación y gestión de residuos. En paralelo, se construyó un ii) plan de acción de carácter participativo, intersectorial y alineado con los ejes temáticos del Pacto de Milán (2015) con 45 iniciativas priorizadas en vistas a aumentar los niveles de seguridad alimentaria de la comuna. Y, por último, como un hito de gobernanza participativa, los principios y acciones de la Estrategia Agroalimentaria de Quillota fueron integrados al Plan de Desarrollo Comunal (PLADECO) de la Municipalidad de Quillota 2023.

#### Título

Estrategias comunitarias para promover el derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.

#### Autores

Susana Jiles Castillo, Paulina Rojas Pizarro, Daniela Vergara Vidal

#### Resumen

La crisis alimentaria en Puerto Rico (PR) es un problema camuflajeado por el colonialismo. La importación masiva de alimentos genera inestabilidad en los suministros, especialmente durante eventos atmosféricos (Huracán María-2017). Por más de 4 siglos, la economía de PR se sustentó en la agricultura. Sin embargo, en la actualidad, el hecho de que el 85% de los alimentos se importen no solo expresa una cifra preocupante, sino también una desconexión cultural y una creciente dependencia en la producción importada. Basado en estos datos, ¿qué se siembra en PR para los puertorriqueños? Movimientos liderados por pequeños agricultores emergen intentando resistir la

pérdida del conocimiento ancestral y la identificación de cosechas locales, promoviendo mercados agroecológicos para la soberanía alimentaria. Estos mercados representan espacios de reivindicación y resistencia contra los patrones coloniales y neoliberales impuestos en el sistema alimentario. En esta investigación basada en un estudio etnográfico empírico, se utiliza una metodología cualitativa interpretativa inductiva para recopilar los significados alimentarios que los pequeños agricultores y consumidores le atribuyen a su alimento y así, analizar su peso político, a través de herramientas como la observación participante activa y entrevistas semiestructuradas. Es importante destacar que, en la actualidad, los mercados no son establecimientos estáticos, sino fluyentes y los pequeños agricultores han optado por el uso de plataformas virtuales para promover sus productos y llegar a un público más amplio, donde el alimento está atado a una historia y receta. En esta investigación, se emplean técnicas etnográficas para comprender el movimiento y simbolismo de estos mercados digitales y cómo se relacionan con la resistencia cultural centrada en lo local. Aunque no existen estadísticas precisas sobre cuántos mercados agrícolas (físicos y digitales) se realizan en PR, esta investigación contribuye al análisis de este fenómeno emergente y su importancia para la lucha por la soberanía alimentaria en PR.

#### Título

Experiencia de Voluntariado: Proyecto Huertos Familiares, Comunitarios y Educativos para el Autoconsumo en Centro América

#### Autores

Adán Isaac Acuña Vilca

#### Resumen

La experiencia del Proyecto Huertos Familiares, Comunitarios y Educativos para el Autoconsumo en Centro América, fue vivenciada a través de un trabajo voluntariado en países de Centro América mediante una ONG que, hasta la fecha, trabaja por la superación de la pobreza infantil en Chile y el continente.

Una de las causas que abordó el proyecto, es el hambre, la desnutrición y la falta de agua, vinculada a la segunda meta de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), que fijó la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para los países miembros hasta el 2030, siendo esta, el Hambre cero.

En Centroamérica 11,4 millones de personas padecen hambre, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En países como Guatemala aproximadamente el 50% de los niños y niñas sufren desnutrición crónica, y en Honduras uno de cada cuatro menores de cinco años.

Por esta razón, nació el proyecto, liderado por la ONG en Guatemala y Honduras. El cual contribuyó a mejorar significativamente la calidad de vida de niños, niñas, adolescentes y sus familias en condición de malnutrición, pobreza y/o exclusión en cuatro comunidades, a través de la implementación y/o mejoramiento de huertos de autoconsumo agroecológicos.

El objetivo del proyecto fue contribuir a la mejora continua de la calidad de vida de niños, niñas, familias y comunidades en condición de malnutrición, pobreza y/o exclusión mediante el acceso a una alimentación de calidad a través de la implementación y/o mejoramiento de huertos de autoconsumo familiar, comunitarios y educativos. En este sentido, y para lograr el propósito mencionado anteriormente, el proyecto realizó una intervención de cuatro años a través de profesionales que trabajaron tiempo completo.

## Bloque 2

#### Título

Los desafíos para un sistema alimentario sostenible: Representaciones, prácticas y tensiones de colectivos de la zona central de Chile.

Autores  
Alejandra Naranjo González

#### Resumen

En este resumen presento algunos avances de la etnografía multilocal que se lleva a cabo en el marco de la tesis doctoral que realizó en FLACSO Argentina.

Se analizarán las narrativas, experiencias y prácticas que promueven diversos colectivos ubicados en la zona central de Chile, específicamente en la Región de Valparaíso, Región Metropolitana y Región de O'Higgins para enfrentar uno de los problemas sociales contemporáneos: la crisis del sistema agroalimentario. Este paradigma, con sus modos de producción, industrialización y comercialización, pone en riesgo y transforma la diversidad ecológica social y cultural de quienes conformamos el ecosistema.

En un contexto sociopolítico con varios hitos: estallido social de 2019, un proceso constituyente en 2022 rechazado por la ciudadanía y actualmente una nueva propuesta para el cambio del texto constitucional. Es importante observar si esta sinergia colectiva movilizó la exigencia por el derecho a la alimentación.

En este escenario invito a reflexionar sobre ¿Cómo entienden y enfrentan los colectivos la crisis alimentaria en Chile? ¿Cómo reconfiguran la cadena alimentaria? ¿Qué características del sistema agroalimentario les impacta en sus territorios? ¿Cómo son las estrategias que crean para incidir, mejorar o combatir los sistemas agroalimentarios de sus localidades? ¿Sus prácticas funcionan como un medio de resistencia? ¿Están creando un sistema alimentario alternativo? ¿Qué contradicciones o dificultades enfrentan? ¿Es posible que su articulación política derive en un movimiento emergente para una nueva reforma agraria?

Algunos resultados preliminares tienen relación con la proximidad que se produce entre los grupos y las transformaciones locales con redes de colaboración mutua. La estrategia de diversificar la circulación de alimentos agroecológicos y/o orgánicos, dinamiza la economía a una escala familiar, pero no existe una incidencia mayor en los mercados convencionales de alimentos. Las acciones político-públicas de las organizaciones logran traspasar las fronteras locales, configurando en algunos casos sujetos visibles y con influencia a nivel nacional.

#### Título

Desde la huerta a las redes sociales: discursos y prácticas de seguridad y soberanía alimentaria de agricultores y agricultoras participantes de redes alimentarias alternativas de la Región Metropolitana.

Autores  
Valentina Barrera

#### Resumen

En el marco de una investigación de carácter empírica para obtener el título de antropóloga social, se plantea el objetivo de Caracterizar las prácticas y discursos de agricultores y agricultoras participantes de redes alimentarias alternativas (RAA) en la Región Metropolitana que utilicen activamente las redes sociales, y su relación con los conceptos de seguridad y soberanía alimentaria. Se trabajó con huertas tanto productivas como de autoabastecimiento, que implementan diversas prácticas de producción (agricultura regenerativa, biodinámica, biointensiva, sintrópica, agroecológica) y de distribución/comercialización (canastas a domicilio, mercado locales, venta a restaurantes). Además, se consideró el uso activo de redes sociales, que se vuelve una plataforma esencial para el desarrollo de las RAA en tanto permite compartir información, comercializar, e interactuar con consumidores. La metodología empleada consistió en entrevistas semiestructuradas, observación participante en algunos casos tanto de los procesos en la huerta como de comercialización, y también seguimiento de publicaciones en Instagram de algunas huertas productivas. La investigación toma un corpus conceptual desde el enfoque de sistemas socio-ecológicos-técnicos, y también de los aportes de la antropología digital. En los resultados

preliminares, se puede apreciar la diversidad de prácticas que realizan estos actores en la región, el sentido que le dan a su quehacer, los vínculos y redes que establecen entre ellas/os y con consumidores, la importancia de las redes sociales, y las dificultades y barreras que se enfrentan en el ámbito económico, institucional y educacional para su desarrollo. También se evidencian sus perspectivas en cuanto al sistema alimentario, y cómo visualizan una posible transformación de este en el contexto chileno, teniendo como horizonte la seguridad y soberanía alimentaria. Las decisiones que realizan en torno al método de producción, comercialización y distribución, precios, diversidad de producción, difusión, entre otras, se vuelven claves para, desde lo que hacen, fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria local.

#### Título

Imaginarios y grado de articulación entre actores agroecológicos en la Región Metropolitana: desafíos y oportunidades para las políticas públicas.

#### Autores

Marco Billi, Valentina Barrera, Constanza Jiménez, Romina Cáceres

#### Resumen

En el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el objetivo 2 “hambre cero” enfatiza poner fin al hambre, promover la seguridad alimentaria y la agricultura sostenible. En contexto de cambio climático, que amenaza la producción y acceso a alimentos a nivel global, se vuelve pertinente evaluar caminos para la transformación de los sistemas de producción alimentarios, transitando hacia un sistema agroecológico.

Para llevar a cabo esta transición, es imprescindible la articulación de los distintos actores y racionalidades involucradas, quienes están generando, desde distintos frentes, conceptualizaciones respecto a la agroecología, soberanía y seguridad alimentaria. Desde la perspectiva de los sistemas socio-técnicos, y aplicando una metodología mixta, el objetivo de investigación es analizar la vinculación entre la política pública sobre agroecología, seguridad y soberanía alimentaria en Chile, y los discursos de los actores vinculados al sector agroecológico en el caso de la Región Metropolitana.

Se busca, por un lado, mirar aquellos imaginarios y estrategias contenidas en la política pública, y su relación con los discursos de productores y actores del sector. Por otra parte, comprender la forma en que se organizan, coordinan y relacionan dichos productores y actores sectoriales, y evaluar el grado de articulación entre los mismos.

Los resultados preliminares, desde la perspectiva de actores agroecológicos, muestran una diferencia entre quienes se identifican como productores agroecológicos, versus quienes tienen prácticas agroecológicas pero sin necesariamente identificarse como “agroecológicos”. Esto hace que los actores se diferencien entre sí en distintos nichos, que no necesariamente están articulados, a pesar de tener valores y prácticas en común. Por otra parte, desde las políticas públicas se observa un uso creciente pero todavía incipiente, y a veces confuso o superficial de la agroecología y otros conceptos relacionados. Estos resultados permiten identificar oportunidades y desafíos para una transición agroecológica en Chile.

## Bloque 3

#### Título

Fluctuación de precios por barrio y tipo de infraestructura de distribución y venta de alimentos: resultados preliminares de una aproximación experimental mediante panel en ferias y supermercados en tres comunas del Gran Santiago.

#### Autores

Nicolás Valenzuela-Levi, J. Ponce Méndez, J. Aguirre De Padua

## Resumen

Determinar la existencia y factores asociados a fluctuaciones de precios en la venta de alimentos no preparados en ferias y supermercados, ubicados en sectores de distintas características socioterritoriales, en el Gran Santiago. Pregunta de investigación ¿Existen factores vinculados a desigualdades territoriales que se asocian a fluctuaciones en los precios de alimentos comercializados en ferias y supermercados?. Metodología: empírica, cuantitativa, mediante levantamiento de datos primarios en ferias y supermercados de las comunas de Santiago, San Joaquín y La Granja, en períodos trimestrales. Análisis estadístico descriptivo y econométrico mediante modelo de regresión multivariable. Resultados: Se presentan resultados preliminares obtenidos al completar la mitad de un período de observación de ocho trimestres. Se entregan resultados por tipo de infraestructura (ferias y supermercados), características socioterritoriales, vitalidad urbana, dinámicas económicas locales, y elementos macro (i.e. inflación, clima).

## Título

Iniciativas de apoyo solidario frente a la inseguridad alimentaria: una aproximación cualitativa a las experiencias de acceso y participación de usuarios y usuarias de ollas comunas y comedores solidarios de la región de Valparaíso durante 2022.

## Autores

Daniela Giamb Bruno Leal

## Resumen

El objetivo de la ponencia es analizar las experiencias de acceso y participación de usuarios/as de ollas comunas y comedores solidarios de la región Valparaíso, con el fin de distinguir el modo en que este tipo de iniciativas de apoyo solidario centradas en la satisfacción de necesidades alimentarias contribuyen al aseguramiento y producción del bienestar de la población. Entendiendo por bienestar la capacidad de las sociedades para hacer frente a distintos riesgos sociales (Martinez-Franzoni, 2007) a través de la acción conjunta e interdependiente del Estado, el mercado y la familia (Esping-Andersen, 2000); se realizó una investigación que buscó indagar en las formas en que la comunidad o “cuarta esfera del bienestar” (Zibecchi, 2011), participa en el afrontamiento de riesgos sociales, particularmente de la inseguridad alimentaria, ante los impactos de la crisis sociosanitaria por COVID-19 y las tendencias inflacionarias en curso. A partir de una metodología cualitativa, se desarrollaron 18 entrevistas semi-estructuradas con usuarios/as de 10 iniciativas de apoyo solidario en 5 comunas de la región Valparaíso durante 2022. De este modo, encontramos cómo estas iniciativas contribuyen al bienestar y seguridad alimentaria proporcionando “certezas” respecto a la posibilidad de contar con alimentación para sí y la familia; y permitiendo el ahorro de recursos y reducción de gastos en un escenario de encarecimiento del costo de la vida que involucra no solo los alimentos sino también a los servicios básicos como la electricidad y el gas. Acceso a la seguridad alimentaria a través de la esfera comunitaria que produce sentimientos diversos (agradecimiento, alivio, vergüenza), y que se juzga considerando la higiene, el tipo de menú, el trato recibido, y las formas de entregar la comida de cada iniciativa; pero cuyo rasgo distintivo radica en las posibilidades de encuentro y vinculación social asociadas a la satisfacción de las necesidades alimentarias de forma colectiva.

## Título

Alfabetización digital, desafíos para la resiliencia agroalimentaria en contextos de crisis

## Autores

Paula Acuña, Sofía Boza, Rebecca Kanter

## Resumen

Problema: El sistema agroalimentario chileno enfrenta diversas crisis que afectan las cadenas de abastecimiento y la seguridad alimentaria. En este sentido, la crisis climática, social y sanitaria por la pandemia COVID-19, impactó fuertemente y relevó la necesidad de generar estrategias para fortalecer la resiliencia del sistema alimentario. El avance tecnológico y las oportunidades que su desarrollo ofrece, especialmente en el ámbito de las comunicaciones, es una clave para avanzar en esta dirección. Sin embargo, las brechas de conectividad, acceso, conocimiento y manejo tecnológico que además se profundiza para los sectores rurales y grupos sociales como las personas mayores, son todavía un desafío, que no ha recibido suficiente atención desde la producción de conocimiento científico ni en las intervenciones integrales.

Objetivo: Este estudio piloto, buscó evaluar la recepción y aceptabilidad por parte de actores claves del sistema agroalimentario (agricultores/as, vendedores/as y consumidores/as) a una estrategia de intervención digital.

Metodología: Se desarrolló un estudio cuantitativo a través de la aplicación de una encuesta telefónica a 96 actores relevantes de la Región Metropolitana y O'Higgins, sobre uso de TICs, acceso al ambiente alimentario y prácticas agrícolas durante la crisis. A partir del análisis de sus respuestas, se caracterizaron perfiles y se organizaron de acuerdo al nivel de alfabetización digital (del 1 al 5), por perfil y por región. Se diseñó y aplicó la intervención digital durante 5 semanas en ámbitos como confianza digital, uso de TICs para generar redes, redes, uso de apps para vender o comprar alimentos, operaciones bancarias, y comunicación con organismos estatales y finalmente se les invitó a un conversatorio virtual.

Resultados: El potencial de las intervenciones de alfabetización digital para mejorar la resiliencia de los sistemas alimentarios fue factible, aceptable y adoptada, pero requiere mayor exploración y desarrollo de nuevas estrategias desde un enfoque interdisciplinario para obtener mejores resultados

## Bloque 4

### Título

Etnografías patchwork en torno a la pequeña agricultura: alternativas microescalares a la crisis climática

### Autores

Consuelo Biskupovic; Béatrice Maurines, Melanie Antin.

### Resumen

En el marco de un proyecto de cooperación científica entre Chile y Francia (que permite estadías de investigación de 15 días en cada país), esta ponencia aborda la experiencia de mujeres y hombres en torno a la agroecología. Los casos estudiados se llevaron a cabo siguiendo una etnografía patchwork (Günel, Varma & Watanabe, 2020) en Soncor (San Pedro de Atacama), Temuco y Chiloé. Esta se basa en el diseño de estadías cortas de investigación, pero profundas, usando fragmentados y rigurosos datos, manteniendo compromisos a largo plazo, buscando cambiar los ritmos acelerados de producción académica.

El trabajo común del equipo se articuló en torno a ¿cómo las personas y pequeños colectivos enfrentan los desafíos de producir y alimentarse gracias a una pequeña agricultura campesina e indígenas? ¿Cómo estas prácticas pueden crecer, desarrollarse o fracasar en contextos de dificultades ecológicas (como la escasez hídrica), familiares, económicas, entre otras? ¿Quiénes son finalmente aquellas personas que mantienen y sostienen las economías campesinas e indígenas? ¿Con qué cuidados, programas y tecnologías frente a los nuevos desafíos socioecológicos? ¿Cómo pueden los alimentos y la participación local fomentar el cuidado en las relaciones humanas y no humanas?

El trabajo invisible (Larrère, 2012) o las pequeñas manos que cuidan (Díaz et al., 2021) subrayadas por el feminismo, han permitido hacer visible lo invisible, audible lo silencioso (Lovell et al., 2013). A partir de las etnografías compuesta de retazos, abordamos estas experiencias "silenciosas" a través de las cuales las personas entrevistadas piensan, crean y mantienen alternativas microescalares a

la crisis climática. Estas iniciativas nos permiten analizar las herramientas creadas por ciudadanos, indispensables para mejorar la democracia alimentaria.

#### Título

Las múltiples crisis del sistema alimentario y los imaginarios agro-alimentarios alternativos

#### Autores

Denise Misleh

#### Resumen

La crisis del sistema alimentario se considera como uno de los principales motores para el surgimiento de redes alternativas de producción y consumo de alimentos. Sin embargo, ha habido poca investigación sobre las interpretaciones de crisis de aquellas personas involucradas en estas redes y cómo éstas afectan sus estrategias económicas. Esta ponencia emplea el concepto de imaginarios agroalimentarios para analizar empíricamente la evaluación de la crisis por parte de productores y comerciantes y los distintos encuadres que emplean para abordar los problemas que afectan a la producción de alimentos. A través de los imaginarios se identifican los valores y motivos de las personas involucradas en las redes alternativas de alimentos y cómo éstos se materializan en distintas prácticas de valores en sus estrategias económicas. La investigación estudia tres áreas del norte de Inglaterra donde se realizaron 45 entrevistas cualitativas con productores locales y comerciantes que participan de las cadenas cortas de producción de alimentos entre marzo y octubre del 2018. Los resultados muestran que no es posible asumir una única crisis del sistema alimentario, sino más bien múltiples acontecimientos que constituyen esa crisis. La investigación identifica cuatro imaginarios agroalimentarios: territorial, orgánico, economía social y comunitario que priorizan diferentes problemas del sistema alimentario, lo que contribuye a la diversidad económica dentro de las cadenas cortas de producción de alimentos.

#### Título

Trabajo, prácticas de cuidado y alimentación: Estudio sobre los efectos del extractivismo agrario en la reproducción social.

#### Autores

Patricia Retamal

#### Resumen

Este artículo busca responder ¿cuáles son los efectos del extractivismo agrario en la reproducción social? Para ello, presento los resultados de una investigación en curso sobre la inserción laboral de las mujeres en la agroexportación en la región de O'Higgins-Chile, y sus efectos en las prácticas de cuidado, particularmente en la tarea de alimentar. Mis hallazgos muestran que el tipo de trabajo que tienen las mujeres -autoempleadas o asalariadas- moldea las estrategias que desarrollan para equilibrar trabajo y cuidado (alimentar). Por ejemplo, las mujeres asalariadas trabajan intensamente en el trabajo y en hogar, con horarios extenuantes y poco descanso. Las autoempleadas, en cambio, consiguen generar acuerdos internos en sus hogares para poder realizar su trabajo remunerado sin tener que llegar después del trabajo para preparar la comida; al contrario, pueden realizar su trabajo remunerado y al mismo tiempo mantener sus huertos. Las autoempleadas logran sostener el ritmo trabajo y cuidado mientras las mujeres asalariadas no lo logran, y se ven más afectadas por la ausencia de políticas estatales efectivas que garanticen el mantenimiento del cuidado. El estudio se ha desarrollado con entrevistas, observación participante, análisis de datos secundarios y busca contribuir a los estudios de reproducción social y el extractivismo agrario en América Latina.

## Título

Recordar también es innovar: Agroecología y cuidados para la resiliencia alimentaria en la localidad de Paine R.M. Chile

## Autores

Paula Acuña Salazar

## Resumen

**Problema:** El sector agroalimentario es uno de los que se verá más afectado por los impactos del cambio climático, sin embargo la Agricultura Familiar Campesina y los/as campesinos/as que sostienen la alimentación del mundo, poseen conocimientos o saberes que permiten, por un lado aliviar la crisis y por otro fomentar tanto su autonomía como la resiliencia alimentaria. Si bien estas características son descritas en múltiples trabajos académicos, los conocimientos y las experiencias de las mujeres han sido escasamente observadas, prestando poca atención científica al aporte que constituyen para enfrentar la crisis alimentaria, asegurar la alimentación de sus familias y comunidades y el cuidado de las personas y el planeta. Lo anterior no sólo revela un vacío en el conocimiento científico, sino también la carencia de estudios con enfoques metodológico/empíricos que atiendan las desigualdades de género y estrategias para superarlas como el enfoque interseccional.

**Pregunta:** Por ello, esta investigación busca responder ¿Cómo las mujeres y sus conocimientos/prácticas agroecológicas contribuyen a la resiliencia alimentaria en la comunidad de Paine en un contexto de crisis climática, inseguridad alimentaria y brechas de género?

**Metología:** Para esto, se realizó un estudio cualitativo, con enfoque interseccional y bajo un marco de análisis sistémico. Se realizaron 8 entrevistas semiestructuradas a agricultoras agroecológicas de la localidad de Paine y 5 entrevistas a expertos/as entre los meses de abril y mayo del año 2023. Los hallazgos muestran que las actividades, conocimientos, experiencias y creencias de las mujeres colaboradoras, están centradas en los cuidados. Desde un empoderamiento, una fuerte conciencia tanto intergeneracional como de su rol y aporte al cuidado de la vida. Todo lo anterior se manifiesta en sus prácticas agrícolas que contribuyen a la resiliencia con un impacto a nivel local y global.

# Mesa 2

## Bloque 1

### Título

Factores de riesgo de salud de trabajadores y trabajadoras y su efecto en la ocurrencia de accidentes y enfermedades profesionales

### Autores

Carlos Sandaña, Carolina Vidal, Lorena Hoffmeister, Danuta Rajs, María Inés Pino Gabriela Núñez, Nelly Ferrer

### Resumen

**Objetivo:** Estimar el riesgo de accidentes y enfermedades profesionales relacionados con factores de riesgo individuales de salud en una cohorte de trabajadores chilenos.

**Pregunta:** ¿Son los factores modificables o factores de riesgo individuales de trabajadores y trabajadoras, como el sedentarismo y el estado nutricional, variables que incrementan los eventos laborales no deseados como accidentes o enfermedades profesionales?

**Metodología:** Estudio de cohorte retrospectiva de trabajadores y trabajadoras de empresas afiliadas a ACHS periodo 2016-2018, basado en registros rutinarios. Registro 1: evaluaciones ocupacionales (evaluación médica con anamnesis, examen físico, exámenes de laboratorio y exámenes

funcionales). Base de datos 2: Resolución de calificación (RECA) de origen de accidentes del trabajo y enfermedades profesionales, ocurrencia e información sobre los siniestros profesionales en los trabajadores que tuvieron evaluaciones ocupacionales, estas son emitidas por todo organismo administrador y remitidas a la SUSESO a través del Sistema Nacional de Información de Seguridad y Salud en el Trabajo (SISESAT).

Principales resultados: La cohorte estuvo conformada por 280.867 trabajadores que tuvieron al menos 1 evaluación de salud ocupacional en el periodo, de los cuales un 91,9% fueron hombres y un 80% tiene menos de 50 años. Durante el periodo de seguimiento, un 10,1% de los trabajadores presentó al menos 1 accidente de trabajo o trayecto, cifra que fue significativamente menor en mujeres, alcanzando un 8,5%. La mediana de seguimiento fue de 28 meses (RIC: 19-38). Un 74% presentó sobrepeso u obesidad. Los trabajadores que tuvieron al menos un accidente del trabajo presentaron prevalencias levemente superiores de obesidad y circunferencia de cintura elevada en comparación a quienes no presentaron accidentes; sin embargo, la prevalencia de sobrepeso fue menor. Además, estos trabajadores presentaron mayor prevalencia de triglicéridos elevados y VLDL elevados. Adicionalmente, los datos de esta cohorte muestran que los trabajadores con sospecha de diabetes tienen un riesgo levemente más elevado de tener un accidente (trabajo o trayecto) que sus pares que no tienen sospecha de DM.

Conclusiones: La obesidad es un factor que aumenta el riesgo de tener accidentes por causas externas frecuentes: accidentes laborales de transporte y caídas, y también debido a excesos de esfuerzo. Diabetes e HTA tienen un efecto independiente a otros factores sobre siniestralidad laboral, lo que aporta evidencia para que programas preventivos desde el mundo laboral consideren estos factores que habitualmente son excluidos al no ser únicamente provocados por las condiciones de trabajo.

#### Título

Sistematización de estrategias de trabajo durante la pandemia 2020 en la gestión de proyectos del Programa Nacional de Seguridad Alimentaria.

#### Autores

Mercedes Paiva y María Belén Amicone

#### Resumen

Objetivo: describir y analizar enfoque de derechos, perspectiva de género, participación de organizaciones no gubernamentales(ONG) y financiamiento de programas alimentarios del Ministerio de Desarrollo Social entre 2019-2022.

Metodología: Análisis cualitativo de fuentes secundarias (leyes, reglamentaciones, comunicados, publicaciones e informes oficiales y documentos de instituciones científicas y organismos internacionales).

Resultados: Enfoque de Derechos: Enunciado en los 7 programas del Plan Nacional Argentina Contra el Hambre. Aunque su objetivo es garantizar la seguridad y soberanía alimentaria, con foco en sectores vulnerables, el nombre del plan denota una visión restringida del Derecho a la Alimentación sólo al aspecto del acceso.

Perspectiva de Género: 6 programas no enuncian. Alimentar Saberes enuncia y aborda integralmente (reconocimiento y redistribución).

Participación de ONG: El Plan prevé su participación y fortalecimiento, aunque sólo en 3 programas ocurre: Alimentar Saberes, Sembrar Soberanía y Abordaje Comunitario (creación del registro RENACOM).

Financiamiento: Argentina atravesó una profunda crisis económica producto del endeudamiento externo, agravada por la crisis de la pandemia y la guerra. En 2020 se ejecutó un 400% del presupuesto planeado. Este excedente corresponde mayoritariamente a la erogación de la Tarjeta Alimentar, programa de asistencia; también aumentando significativamente el presupuesto de comedores escolares y comunitarios.

La crisis alimentaria argentina, relacionada con el sistema productivo extractivista, se evidencia en la falta de disponibilidad -y estabilidad- de ciertos grupos de alimentos (frutas, verduras, aceites,

leche) y especialmente en las dificultades de acceso derivadas de las formas de comercialización y distribución. Esta crisis se vio agravada por el entorno de incertidumbre de la pandemia y el aislamiento social que empujaron las formas de consumo a los oligopolios supermercadistas y monopolios de producción alimentaria.

Sin apoyar el desarrollo de la producción local, agroecológica, campesina e indígena, que se mantiene mayormente en la informalidad, en la práctica se contradice el enfoque de creación del Plan.

#### Título

Construcción de los ambientes alimentarios domésticos a través del curso de la vida según calidad de vida percibida y posición personal a los cambios

#### Autores

Claudia Troncoso-Pantoja; Mari Alarcón-Riveros; Mauricio Sotomayor-Castro; Juan Pablo Amaya-Placencia

#### Resumen

Objetivos: Interpretar la construcción a lo largo del curso de la vida de los ambientes alimentarios domésticos y también, el determinar la posición personal frente a los cambios y la calidad de vida percibida en la construcción de los ambientes alimentarios domésticos de personas mayores de la comuna de Hualpén, Región del Biobío, Chile.

Material y métodos: Estudio mixto de alcance exploratorio descriptivo. El enfoque cualitativo de la investigación responde a la Teoría Fundamentada de Strauss y Corbin y el enfoque cuantitativo, a un diseño descriptivo de corte transversal. Para la recolección de datos se aplicaron entrevista semiestructurada, cuestionario sociodemográfico, cuestionario WHOQOL-BREF e Inventario FAPPREN Abreviado. El tipo de muestreo fue teórico y el análisis de los datos cualitativos responde al proceso de codificación abierta, axial y selectiva; los datos cuantitativos fueron analizados mediante estadística descriptiva.

Resultados: Participaron 54 personas mayores de 68,6 años (+/- 6,9 años). El 72% fueron mujeres que comparten con sus familias (93%), vecinos/as (72%) y amigas/os (61%). Personas mayores que disponen de herramientas psíquicas protectoras y una adecuada calidad de vida percibida, han construido la alimentación domiciliar valorizando las comidas caseras; reconocen un rol de género femenino en la formación de patrones alimentarios y el traspaso intergeneracional de sus saberes alimentarios. La trayectoria vital de la niñez evoca memorias que cimentan los hábitos alimentarios, potenciados en la adolescencia y que se adaptan al ingresar al mundo laboral en la adultez. En la actualidad, mantienen su construcción alimentaria con un enfoque sanitario. Reconocen transiciones en la alimentación provocados por desastres naturales, pandemia por Covid-19, Gobierno de la Unidad Popular y embarazos; se presenta turning point en el diagnóstico de alguna enfermedad crónica.

Conclusión: La mirada biológica, psicológica y social se identifican en los ambientes alimentarios domésticos, espacios complejos, pero que son valorados por personas mayores para la construcción de su alimentación.

## Bloque 2

#### Título

Cambios en las prácticas alimentarias: El caso de seis familias del Cerro Cordillera en Valparaíso

#### Autores

Michelle Álvarez - Diego Valenzuela

## Resumen

La presente investigación se desarrolló con el objetivo de estudiar las prácticas alimentarias y sus cambios dentro del grupo familiar. Se utilizó una metodología cualitativa aplicando seis entrevistas a las familias estudiadas. A través de cuatro categorías recogidas desde estudios previos: organización alimentaria en el hogar, transmisión de la alimentación, hábitos alimentarios y comensalidad analizamos los procesos y determinantes que inciden en la transformación de la práctica alimentaria al interior de las dinámicas familiares en la ciudad de Valparaíso.

Entre las principales conclusiones fueron los cambios evidenciados en las dinámicas familiares actuales a través de la práctica alimentaria, es decir, la forma de alimentarse de las familias se va modificando, por ejemplo, a través de la disminución del tiempo en los hogares, una mayor disposición de alimentos procesados y comida rápida, y la incorporación de la mujer al mundo laboral, a quien se le atribuye un rol preponderante en la realización y reproducción de la práctica alimentaria en el hogar.

Fue interesante conocer cómo se realizaban comparaciones intergeneracionales de los comportamientos alimentarios en la familia como principal cambio, asimismo, se visibilizó en el espacio doméstico la instauración de roles de género y posiciones desiguales tanto en la distribución de tareas domésticas como la compra, organización y preparación de los alimentos, así como también en prácticas de transmisión y dinámicas de comensabilidad. Por ende, determinantes etarios y de género fueron fundamentales para explicar y responder cómo la práctica alimentaria ha cambiado dentro de los entornos doméstico - familiares.

## Título

Percepciones y representaciones sociales de las barreras a una alimentación saludable: perspectiva de entornos y responsabilización individualizada.

## Autores

Andrea Flores, Luis Sáez, Tito Pizarro, José Luis Palacios

## Resumen

La literatura ha hecho hincapié en la centralidad que cumplen los entornos alimentarios en las elecciones alimentarias y en el estado nutricional de la población, planteando que los enfoques de intervención individual no son suficientes para mejorar las conductas alimentarias de la población e incidir en la prevalencia de la obesidad. Ahora bien, queda abierta la interrogante de cómo se estructuran las representaciones sociales respecto a la problemática alimentaria. ¿Qué barreras se identifican para la realización de una alimentación saludable? ¿Cómo se posicionan dichas barreras en un enfoque socio ecológico? Y, ¿corresponden a una perspectiva de entornos o, más bien, a un enfoque de responsabilización individualizada?

El objetivo del presente estudio fue identificar las percepciones y opiniones de apoderados, funcionarios de establecimientos educacionales, municipales y feriantes pertenecientes a la zona sur de Santiago, respecto a las barreras y limitaciones de la puesta en práctica de una alimentación saludable. En términos metodológicos, realizaron dos grupos de enfoque durante el mes de agosto del año 2021 agrupando a 65 actores claves vinculados a los establecimientos educacionales de Ciudad Sur, utilizando una muestra no probabilística.

Como resultado, se identificaron diez barreras, o semánticas, que caracterizan limitantes a la realización de la alimentación saludable en los entornos escolares desde la perspectiva de los participantes: la familia, kioscos escolares, la salida, apetencia, determinantes socioeconómicos, política pública, falta de conocimiento, publicidad, actividad física y, productos sin sellos. El 49% de las semánticas corresponden al microsistema del modelo socio ecológico de los entornos alimentarios o, al nivel individual. En paralelo, el 37% de las barreras están ligadas a un enfoque de entornos alimentarios, no obstante, se percibe una baja o nula capacidad de acción sobre ellas. Los resultados del estudio evidencian que las representaciones sociales tienen una marcada tendencia a interpretar la problemática alimentaria desde un enfoque de responsabilización individualizada.

#### Título

Efectividad del uso de diferentes incentivos no monetarios para promover la pérdida de peso corporal en trabajadores/as

#### Autores

Dominique Masferrer, Daiana Quintiliano, Julieta Belmar, Gabriela Núñez T, Anna Christina Pinheiro, Mariana León.

#### Resumen

**Objetivo:** Analizar la aceptabilidad teórica y práctica de diferentes incentivos no monetarios para promover la pérdida de peso corporal en una muestra de trabajadores/as que se desempeñan en seis empresas con operaciones a nivel nacional.

**Pregunta:** ¿El uso de incentivos no monetarios son una alternativa aceptable y efectiva para que trabajadores y trabajadoras mejoren su adherencia a intervenciones nutricionales que promuevan conductas alimentarias más saludables en el lugar de trabajo?

**Metodología:** Se realizó un estudio cualitativo de tipo descriptivo con enfoque fenomenológico en una muestra de trabajadores, de ambos sexos, los cuales presentaban malnutrición por exceso y se desempeñaban en seis empresas con operaciones en el territorio nacional, seleccionadas por conveniencia. Entre julio y agosto de 2022, se realizaron dos grupos focales en cada una de las empresas seleccionadas, participando un total de 86 trabajadores, de ambos sexos. El propósito de los grupos focales fue evaluar la aceptabilidad y factibilidad de implementación de distintos incentivos no monetarios para promover la pérdida de peso corporal, en el marco de una intervención nutricional implementada en el lugar de trabajo.

**Principales resultados:** fueron evaluados nueve incentivos no monetarios, siendo los con mejor aceptación, tanto en hombres como en mujeres, los siguientes: ganar tiempo libre (salidas anticipadas o más días de vacaciones), tener tiempo protegido para realizar actividad física durante la jornada laboral, becas para cursos de capacitación (elegidos por el colaborador), premios como estadías en hoteles o centros recreativos para el colaborador y su familia. Sin embargo, en todos los casos se vislumbra como principal conflicto el contar con el tiempo suficiente para adoptar aquellos incentivos que requieren que “los participantes hagan algo” y no solo que “reciban algo”. Así, la variable “tiempo disponible” parece crucial para el logro de los objetivos y está íntimamente relacionada a las dinámicas laborales.

**Conclusiones:** Si bien, en general, no se observaron diferencias importantes según rubro o sexo, sí se observaron algunas diferencias en las opiniones emitidas según las condiciones de empleo y trabajo de cada participante (jornada laboral, trabajo de terreno, trabajo sedentario, etc.) y la zona geográfica de residencia. Junto a lo anterior, resulta importante, además, el acceso territorial a alimentos saludables y espacios de actividad física, lo que debería ser considerado en la implementación de un programa de pérdida de peso en el lugar de trabajo, así como en la evaluación final de resultados.

## Bloque 3

#### Título

Ambiente de abastecimiento: Aproximación geográfica y desde el interior de la tienda a lo saludable del ambiente.

#### Autores

Francisco Del Río, Claudia Bambs

#### Resumen

Este trabajo tiene como objetivo la descripción del ambiente alimentario de abastecimiento para aumentar el conocimiento sobre el ambiente dentro de la tienda y su distribución geográfica. Utilizando datos transversales sobre todos los puntos de abastecimiento de la ciudad de Molina,

Chile en 2020 se compara qué tan saludable es el ambiente entre los diferentes puntos de abastecimiento y la forma en que se ofrecen los productos saludables y poco saludables. Para esto, se aplicó una encuesta que caracteriza la forma en que 15 alimentos son ofrecidos en cada una de los 189 puntos de abastecimiento de Molina para luego georreferenciar su ubicación. Los resultados indican que, en Molina, Chile, 2020 predomina un ambiente alimentario de abastecimiento poco saludable. Además, los almacenes se concentran principalmente en zonas residenciales y pueden ofrecer un ambiente igual de saludable que verdulerías, las cuales ofrecen el ambiente más saludable entre los diferentes puntos de abastecimiento. Se propone a los almacenes como el punto de abastecimiento clave para intervenir en la búsqueda de generar ambientes alimentarios más saludables. En estas intervenciones, la variedad, la posición en el estante y las promociones de los alimentos saludables deben ser mejoradas.

#### Título

Estatus socioeconómico del barrio y entorno alimentario alrededor de las escuelas públicas y subvencionadas de la Región Metropolitana, Chile.

#### Autores

Moisés H. Sandoval, Juliana Kain, Natalie Cruz, Yasna Orellana

#### Resumen

**Objetivos.** Examinar la asociación entre SES del barrio de la escuela y acceso a locales de comida no saludables (LCNS) alrededor de éstas.

**Método.** Incluimos 14 comunas de la región Metropolitana. Las escuelas fueron nuestras unidades espaciales. En total incluimos 443 escuelas municipales y subvencionadas de educación básica, cubriendo un área total de 150 Km<sup>2</sup>.

Definimos la oferta de LCNS la definimos contando todos los “carritos no saludables”, “locales de comida rápida”, “minimarkets” y “panaderías” en un buffer de 400 m<sup>2</sup> alrededor de cada escuela, detectando 9.853 locales de este tipo. El SES del territorio fue extraído del Índice Socio Material Territorial (OC-UC, 2022). Finalmente, usamos el test de Kruskal-Wallis para comparar medias de las características de las escuelas (Tipos de escuelas y SES) y, estimamos modelos de regresión binomial negativa para examinar la asociación entre SES y LCNS.

**Resultados.** Los resultados demuestran la existencia de un gradiente socioeconómico en la oferta de LCNS. Por ejemplo, la media del N° de LCNS alrededor de escuelas públicas es mayor (media = 40) que a la de escuelas subvencionadas (media = 34, p-value = 0,015). De igual forma, en los sectores de menor SES existe mayor oferta no saludable (media = 41) en comparación con los sectores de alto SES (media = 16, p-value < 0,001).

Finalmente, obtuvimos que las escuelas localizadas en los territorios más desventajados (menor SES), presentan 88% mayor riesgo relativo (IRR = 1,88) de tener LCNS comparado con aquellos colegios ubicados en sectores de alto SES.

**Comentarios finales.** Es importante que la regulación del entorno alimentario al interior de las escuelas existente en Chile se preocupe del exterior de los colegios, dado que ello puede ser una buena medida para prevenir y reducir la obesidad infantil.

#### Título

Desigualdades espaciales al acceso de los puntos de venta de alimentos; análisis intercomuna del Gran Concepción.

#### Autores

Gislaine Granfeldt Molina, Juan Carrasco Montagna, María Magdalena Jensen, Fernando Meneses Fuentes

#### Resumen

El entorno alimentario se ha definido como “un grupo de factores que incluye los tipos de establecimientos minoristas de alimentos y la disponibilidad, calidad y precio de diferentes tipos de alimentos en un área geográfica determinada”. El uso de los sistemas de información geográfica (SIG) incorporados al estudio del entorno alimentario, han permitido analizar las desigualdades espaciales al acceso de los puntos de venta de alimentos, convirtiéndose en una medida objetiva de evaluación del entorno alimentario comunitario.

La presente investigación comprendió el estudio de 10 comunas urbanas del Gran Concepción donde se analizaron 3392 locales de ventas (67 Supermercados, 42 Ferias libres y 3283 Negocios de barrio). La unidad de estudio para el acceso espacial fueron 318 manzanas censales. Se determinó proximidad a través de la red de transportes, y densidad a través del número de locales por cada 1000 habitantes y por unidad geográfica de estudio. Se aplicó instrumento de auditoría breve en 3392 locales de ventas para medir disponibilidad de alimentos (puntaje: -15;+62). Se realizó análisis estadístico espacial de los datos (SIG). Se determinó autocorrelación espacial a través de I de Moran. Los datos fueron obtenidos Open Street Map y procesada en el software ArcGis y extensión Network Analyst.

La exploración geoespacial mostró que los sectores ubicados en áreas periféricas a la capital provincial disponían de menos supermercados, más negocios de barrios y una cantidad similar en ferias libres al comparar entre comunas. La disponibilidad de alimentos general fue alta en todos los territorios, no obstante, los supermercados de sectores periféricos tenían menor puntaje en la disponibilidad de alimentos saludables que otros sectores.

## Bloque 4

### Título

Análisis de la No Compra de Frutas y Verduras

### Autores

Andrés Silva Montes, Samuel Durán Agüero, Maripaz Rivera Gutiérrez

### Resumen

Contexto: El consumo de frutas y verduras (FV) es una condición necesaria, pero no suficiente, de una dieta saludable (Silva et al., 2023). Desde el punto de vista de las políticas públicas, como una forma de promover el consumo, la mayor parte de la atención se ha centrado en los determinantes de compra de los FV, mientras que se está prestando poca atención para definir la población que no está consumiendo FV.

Objetivo: Comparar las características sociodemográficas (ingresos del hogar, educación del jefe del hogar, composición del hogar) y las características de consumo de la población que no compró frutas y verduras entre 2011-12 y 2016-17.

Metodología: Este estudio utiliza la Encuesta de Presupuestos Familiares (EPF) del Instituto Nacional de Estadística de Chile (INE). En particular, este estudio utiliza los datos de la EPFVII (2011-12) y EPFVIII (2016-17). Ambas versiones son representativas de las principales áreas urbanas de Chile. En primer lugar, comparamos las estadísticas descriptivas de características socioeconómicas, el ingreso familiar, la educación del jefe de hogar, la composición del hogar compradores (y no compradores por separado) de FV entre 2011-12 y 2016-17. las dos versiones de encuestas realizadas por compradores de FV (compradores vs. no compradores). Después del análisis descriptivo, utilizamos un modelo probit para mostrar cómo algunos determinantes están asociados al cambio de probabilidad de comprar FV.

Resultados: Según EPFVII (2011-12), 5,0% de los hogares no compraron FV (frescos ni procesados). Cinco años después, según EPFVIII (2016-17), esta proporción aumentó a 8,1%. Comparando las compras de FV distintas de cero, el promedio se mantiene cerca de 4,3 porciones en ambas versiones de la encuesta. En otras palabras, la disminución de la compra de FV se asocia a que más hogares no compran FV en lugar de un gran número de hogares que compran menos FV.

La participación de la población de no compradores de FV ha ido en aumento, mientras que ninguna investigación ha prestado atención para definir este segmento.

#### Título

Factores del Ambiente Social y Consumo de Frutas y Verduras en Ciudades Latinoamericanas

#### Autores

Giovanna Valentino, Carolina Nazzari

#### Resumen

Antecedentes: El consumo adecuado de frutas y verduras (F&V) tiene un bajo cumplimiento en países latinoamericanos (5-15%). A nivel país, el consumo se asocia directamente al ingreso per cápita, desarrollo urbano y disponibilidad interna de F&V, pero no hay evidencia local que describa el consumo de F&V en relación a factores del ambiente social a nivel de las ciudades.

Objetivo: Describir el consumo de F&V y las características del entorno social según nivel de consumo en residentes de ciudades Latinoamericanas.

Metodología: análisis secundario del proyecto SALURBAL, el cual armoniza bases de datos de encuestas nacionales de salud, censo y otras encuestas en 11 países Latinoamericanos. La muestra incluyó 92,409 sujetos de 234 ciudades en 8 países (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, El Salvador, Guatemala, México y Perú). Se realizó un análisis descriptivo del consumo de F&V, de las características individuales y del entorno social de las ciudades en que residían. Se incluyeron indicadores de empleo, desempleo, empoderamiento de la mujer (Z-score), PIB per cápita, índice socioeconómico y de condiciones de vida (Z-score) y desigualdad económica (coeficiente de Gini).

Resultados: El consumo promedio de F&V fue 1.9 porciones/día y 36.4% de los encuestados reportó consumirlas diariamente. Los sujetos con consumo diario tenían mayor edad (45 vs. 40 años) y una mayor proporción eran mujeres (62% vs. 52%), sujetos con educación superior (17% vs. 9%) y residentes en climas templados (37% vs. 29%). En promedio, residían en ciudades con un mayor índice de empoderamiento de la mujer (0.82 vs. 0.36), PIB per cápita (USD 17,228 vs. 16,792) e índice de condiciones de vida (1.06 vs. 0.43).

Conclusión: El consumo promedio de F&V es bajo en ciudades latinoamericanas. Características como el ingreso per cápita, empoderamiento de la mujer y condiciones de vida en las ciudades podrían estar asociadas al consumo.

#### Título

Encuesta de conocimientos, aptitudes y comportamientos relacionados con inocuidad y calidad alimentaria en la ciudadanía chilena

#### Autores

Víctor Rivera Díaz

#### Resumen

La encuesta se realizó en base a un trabajo conjunto entre la ACHIPIA, el IICA y la consultora Cliodinámica.

La encuesta presentada en este informe tiene como principal objetivo explorar los conocimientos, comportamientos y actitudes de la población relacionados con inocuidad alimentaria en Chile. La construcción de este instrumento estuvo basada en la encuesta Food and You 2 de la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (Food Standards Agency), realizada el año 2020 en hogares de Inglaterra, Gales e Irlanda del Norte.

Se distingue que en general la población tiende a confiar en los etiquetados de los alimentos, el proceso productivo y las instituciones fiscalizadoras.

Se puede observar que la población tiende a declarar buenas prácticas en el consumo y preparación de los alimentos a excepción de algunas prácticas no recomendadas que es importante revisar en

orden a generar información adecuada para que las personas consumidoras puedan mejorar sus prácticas de inocuidad.

Las principales diferencias se pueden ver en el nivel educacional, la edad y el sexo de los encuestados.

En relación a la confianza y autenticidad en los alimentos, se puede observar que a medida que aumenta el nivel educacional de la población, se tiene mayor confianza en la calidad e información que entregan los alimentos. También, un mayor nivel educacional revela mejores prácticas a la hora de almacenar alimentos.

La confianza que se tiene en las instituciones que fiscalizan la calidad e inocuidad de los alimentos es más alto a medida que la población es más joven. La población más joven tiende a confiar y concurrir más en el consumo de alimentos en espacios fuera del hogar.

En torno al sexo de los encuestados, se puede dar cuenta que las mujeres tienden a tener mayores preocupaciones y exigencias a la hora de adquirir, consumir y manipular alimentos.

#### Título

Estudio cualitativo de comportamientos, percepciones y conocimientos frente a la inocuidad de los alimentos

#### Autores

Karen Baracatt

#### Resumen

El estudio se basó en los resultados arrojados a partir del análisis de 14 etnografías con una entrevista posterior, 6 entrevistas al azar, 8 focus group y una encuesta con una muestra de 571 casos.

El estudio abordó un método de análisis basado en el análisis de contenido y de discurso para cada una de las técnicas de recolección cualitativas, y análisis descriptivo para el análisis cuantitativo de encuestas.

Los resultados arrojados mostraron que existen riesgos asociados a los comportamientos que poseen las personas en los procesos de compra, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos.

Los riesgos detectados, pertenecen en su mayoría a un sistema de percepciones, imaginarios y creencias erróneas en cuanto a los elementos que componen las decisiones racionales que surgen al relacionarse con los alimentos y que presentan un peligro inminente para la salud.

Todas las prácticas analizadas, lo hicieron desde la perspectiva del riesgo, y permitieron esbozar los principales acercamientos en torno a un diagnóstico del país en cuanto al desarrollo de la cultura de la inocuidad en Chile.

Los objetivos del estudio se relacionan con el desarrollo de una política pública de la inocuidad alimentaria en Chile, que busca disminuir los comportamientos riesgosos de la población en cuanto a la compra, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos. Por lo tanto, el desarrollo de este estudio analizó desde el prisma del riesgo, destacando las malas prácticas de los ciudadanos, con la finalidad de que la creación de la política sea exitosa en poder intervenir tempranamente todas las prácticas erróneas que tiene la población y que guardan relación con su sistema de creencia, razonamientos y sentidos.

Al finalizar el análisis, se realizaron sugerencias para el desarrollo de una política pública adecuada para el territorio, que sea representativa para todos los sectores que componen el país.

## Mesa 3

### Bloque 1

#### Título

Inseguridad alimentaria durante el confinamiento por la pandemia de COVID-19 en Latinoamérica.

#### Autores

José Moya, Stephanie Novoa, Samuel Durán, Laura Quezada, Israel Ríos, Yadira Morejón

#### Resumen

**Objetivo:** Relacionar la inseguridad alimentaria moderada-severa con antecedentes sociodemográficos, en una muestra Latinoamericana durante la pandemia por COVID-19.

**Métodos:** Estudio multi céntrico transversal realizado en 10 países de Latinoamérica y el Caribe. La información fue obtenida mediante una encuesta online utilizando distintas plataformas digitales y redes sociales Facebook, Instagram, Twitter, correos electrónicos personales e institucionales, disponible durante el 14 de octubre de 2020 y el 15 de febrero 2021. Se realizó un análisis estadístico de datos mediante programa RStudio, con aplicación de estadística descriptiva, prueba de Test Chi cuadrado, análisis de regresión logística, de base de datos en Microsoft Excel.

**Resultados:** De un total de 6368 encuestas aplicadas el 58,26% tiene seguridad alimentaria, 29,3% presenta inseguridad alimentaria leve, 9,19% tiene inseguridad alimentaria moderada y un 3,25% presenta inseguridad alimentaria severa. Con respecto a la asociación de inseguridad alimentaria moderada-severa y variables sociodemográficas, existe asociación significativa en las variables estudiadas zona, escolaridad, ocupación, número de personas en el hogar, hogar con menores de 10 años y nivel socioeconómico.

**Conclusiones:** Las variables sociodemográficas que afectan la inseguridad alimentaria moderada-severa durante la pandemia por COVID-19 en Latinoamérica corresponden a ruralidad, escolaridad básica y media completa e incompleta, ocupación (ama de casa, cesante y trabajador independiente), nivel socioeconómico bajo, medio bajo y medio, hogar mayor a 4 personas y hogar con personas menores de 10 años y mayores de 60 años.

#### Título

Estrategias familiares de alimentación que madres de estudiantes de educación básica, beneficiarios/as del Programa de Alimentación Escolar (PAE), reconocen que implementaron durante las cuarentenas sanitarias por COVID-19. Un estudio cualitativo en residentes de la Región Metropolitana de Santiago, Chile.

#### Autores

Paulina Gamboa

#### Resumen

La pandemia por COVID-19, ha generado dificultades para acceder a una alimentación sana e inocua, facilitando las condiciones para la inseguridad alimentaria. También ha significado el aumento de las tareas domésticas de las madres chilenas, junto con que sus hijos/as dejaron de recibir el desayuno y almuerzo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) como antes. Esta investigación tuvo por objetivo caracterizar las estrategias familiares de alimentación que madres de estudiantes de educación básica, residentes de la Región Metropolitana, beneficiarios/as del PAE, reconocen que implementaron durante las cuarentenas sanitarias por COVID-19 en los años 2020 y 2021 y sus diferencias y semejanzas respecto de las estrategias que implementaron previo a la pandemia. Esta investigación se desarrolló principalmente en base a las definiciones de: estrategias familiares de alimentación de Anigstein (2020) y de prácticas de consumo alimentario de Franco (2010). Se utilizó una metodología cualitativa, mediante la realización de 8 entrevistas semiestructuradas a madres de hijos/as beneficiarios del PAE, residentes de la Región Metropolitana. Dentro de los hallazgos, no se reportaron cambios profundos en las estrategias familiares de alimentación comparando los períodos anteriores a las cuarentenas y durante estas, ya que, si bien se observaron diferencias estas no fueron importantes para las madres ni tampoco

duraderas en el tiempo. Dentro de los cambios se observó un aumento de las labores domésticas de las madres durante las cuarentenas, también se observó el aumento del consumo de carbohidratos y dulces en las familias, lo que fue asociado a la ansiedad y al aburrimiento por el encierro. En algunas madres, disminuyó el dinero disponible para alimentarse. Por último, el PAE no cumplió la función de alimentar a los estudiantes durante las cuarentenas, siendo evaluado negativamente por las madres, ya que, se entregaron pocos alimentos y de mala calidad.

#### Título

Desde arriba y desde abajo, pero... ¿dónde?. Perfil socioterritorial de ayudas alimentarias mediante ollas comunes y la JUNAEB durante la pandemia en el Gran Santiago.

#### Autores

Nicolás Valenzuela-Levi, J. Ponce-Mendez, J. Aguirre De Padua

#### Resumen

Objetivo de investigación: determinar perfiles socioterritoriales asociados a la presencia de ayudas alimentarias desde el Estado, mediante la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), y la sociedad civil, mediante ollas comunes, durante el confinamiento asociado a la pandemia COVID19 en el Gran Santiago. Preguntas de investigación: ¿qué grupos específicos y territorios, según sus características socioterritoriales, contaron con la presencia del Estado y la sociedad civil para enfrentar la inseguridad alimentaria durante el confinamiento producto de la pandemia? ¿En qué medida la presencia territorial del Estado y la sociedad civil se traslapan o reemplazan la una a la otra? ¿Existen territorios donde no existió presencia de ninguna de las dos formas de ayudas alimentarias? Metodología: empírica, cuantitativa, basada en datos geoestadísticos y regresiones multivariable. Resultados: El 46,4 por ciento de la superficie del Área Metropolitana de Santiago estuvo a 500 mts de distancia de uno de estos dos tipos de puntos de distribución de alimentos: ollas comunes y establecimientos educacionales adscritos a la JUNAEB. Dentro de estas ubicaciones, el 53,1 por ciento de las áreas están cerca tanto de ollas comunes como de est. educacionales, el 14,3 solo están cerca de ollas y el 32,6 solo están cerca de est. educacionales. El análisis econométrico muestra que la cercanía simultánea a ollas y establecimientos no estuvo correlacionada con el nivel socioeconómico de los hogares. Mientras tanto, la presencia de lugares solo cercanos a ollas o establecimientos JUNAEB, por separado, se correlacionaron negativamente con la presencia de hogares de menor nivel socioeconómico. Los resultados señalan, por un lado, que la proximidad física podría haber permitido complementariedad de estrategias de ayuda en la mayoría de los territorios, y que los sectores que concentran hogares con menor nivel socioeconómico tendieron a no contar con estas ayudas cerca.

## Bloque 2

#### Título

Trayectorias alimenticias de personas adultas mayores con DMT2. Un acercamiento desde la perspectiva del Curso de Vida

#### Autores

Miguel Angel Ambriz Muñoz

#### Resumen

El objetivo de esta ponencia es mostrar las trayectorias de elecciones alimenticias e impactos en el proceso de salud/enfermedad de personas adultas mayores con Diabetes Mellitus tipo 2 diagnosticada. La información proviene de un estudio sociológico con perspectiva de curso de vida

de 10 personas adultas mayores residentes de la Ciudad de México que fueron entrevistadas en profundidad para construir información cualitativa retrospectiva. El análisis toma en cuenta las trayectorias vitales para mostrar efectos calendario respecto a las elecciones alimenticias en dos eventos de vida: al iniciar una trayectoria laboral/laboral doméstica o migratoria (campo-ciudad) y; al momento de diagnóstico para DMT2. Cinco trayectorias de mujeres muestran cómo la mixtura de trayectorias laborales y cuidado en el hogar, así como violencia de género, moldean las elecciones alimenticias a lo largo de la vida. Cinco trayectorias de hombres muestran que estas elecciones, a lo largo de una trayectoria laboral, son moldeadas con el propósito de desacumular desventajas alimenticias de etapas de vida temprana, pero al desarrollar su adultez en la ciudad, éstas decisiones reproducen desigualdades alimentarias debido a la disponibilidad de productos ultraprocesados y tiempo insuficiente para alimentación durante el trabajo. Así, las trayectorias de elecciones alimenticias, socialmente determinadas, impactan en el estado de salud de las personas mayores en la ciudad.

#### Título

Hambre oculta en Cuba post-COVID: Análisis sobre la (in)seguridad alimentaria en personas mayores

#### Autores

Claudia González Marrero y Elaine Acosta

#### Resumen

En los últimos tres años ha aumentado en Cuba la desigualdad en la accesibilidad y calidad de los alimentos. Durante la crisis multifactorial, las personas mayores han sido uno de los grupos más afectados por el desabastecimiento y el alza de los precios de alimentos. Este artículo tiene como propósito analizar los retos alimentarios y las condicionantes socioeconómicas que explican esta situación de vulnerabilidad.

Se basa en dos fuentes primarias de información: una de carácter cualitativo y otra cuantitativo. La aproximación cualitativa se enfocó en el estudio en conjunto de Food Monitor Program (FMP) y CUIDO60, donde se entrevistaron a personas mayores de 60 años usando como técnicas de recolección de información la entrevista semi-estructurada y la observación participante. Con un enfoque cuantitativo, se analizaron los resultados de la Encuesta de Seguridad Alimentaria en Cuba (ESAC) realizada por FMP, entre mayo y junio de 2022 en 12 provincias cubanas. La encuesta abordó 2223 personas sobre temas referentes a la diversidad, la necesidad y las preferencias alimentarias, así como la estabilidad, disponibilidad y acceso adecuado a los alimentos.

Como resultado, se encontró que las precarias infraestructuras de distribución de alimentos, en conjunto con recientes políticas sociales ad hoc, representan agravantes para el acceso de personas mayores a una alimentación segura, saludable, equilibrada y variada que tribute a una vejez digna en Cuba.

#### Título

Suplementación en personas mayores: prácticas, significados y usos de sustancias nutricionales complementarias a la dieta

#### Autores

Alexis Sossa Rojas

#### Resumen

Ya sea por motivos de salud, estéticos, deportivos u otros, la suplementación, es decir, el consumo de sustancias nutricionales complementarias a la dieta, es un fenómeno cada vez más presente en la actualidad. El objetivo de esta ponencia es comprender el proceso de auto suplementación y sus

prácticas en personas mayores que realizan ejercicio físico con frecuencia. La pregunta de investigación es ¿cómo entienden las personas mayores el suplementarse en relación a sus experiencias y demandas diarias? Los datos se obtuvieron a través de una investigación de corte etnográfica en donde su principal objetivo era conocer las prácticas, saberes y significados articulados en el ejercicio físico de adultos mayores en Santiago de Chile post pandemia. Para ello, se visitó y conversó durante 8 meses con 42 persona mayores que se ejercitan frecuentemente, 19 pertenecen a la comuna de San Joaquín y 23 a la comuna de Ñuñoa. Una de las dimensiones que a resultado de esta investigación es el uso de suplementación. Con ello, esta ponencia despliega líneas insipientes de análisis en relación a cómo entender estas prácticas y los significados que la respaldan. Para ello, y en base a las entrevistas y discusiones con los informantes se trabajan las ideas de “suplementos naturales y hierbas” y “suplementos artificiales y suplementos médicos”. Se discute cuáles son los significados que las personas le atribuyen a estas sustancias, cómo las usan y su frecuencia. Por último, se señalan los problemas que tanto la literatura como los informantes señalan en relación a los riesgos y precauciones que se deben tener a la hora de hacer interactuar fármacos de distinta índole.

### Bloque 3

#### Título

Significado de las piezas publicitarias de acuerdo al nivel sociocultural en niños y niñas de la región Metropolitana

#### Autores

Natalia Gómez San Carlos

#### Resumen

El Mapa Nutricional 2019 de la JUNAEB, reveló que un 52% de los escolares chilenos presenta algún grado de Mal nutrición por exceso (MNE). Las consecuencias de la MNE abarcan diferentes aristas. El objetivo de la investigación fue analizar cómo afecta el nivel sociocultural en la atribución de significado de los mensajes publicitarios de los alimentos consumidos en niños y niñas de 8 a 12 años, de nivel socioeconómico medio-bajo y alto de la Región Metropolitana. Para lo cual se fijaron dos objetivos, primero, caracterizar los alimentos publicitados a un público objetivo de niños/as de 8 a 12 años de edad en la televisión abierta, para lo cual se realizó un análisis de contenido de una muestra de 44 piezas comerciales emitidos en televisión abierta el año 2020. Segundo se buscó analizar los discursos de escolares de 8 a 12 años con padres de nivel sociocultural alto y bajo, con la finalidad de conocer las prácticas alimentarias, la percepción de los productos publicitados en la televisión abierta de acuerdo al estrato sociocultural y conocer la influencia del nivel sociocultural en la significancia de las piezas publicitarias de productos alimentarios. La metodología de la investigación fue cuantitativa en lo que respecta al análisis de piezas publicitarias y cualitativa por medio de entrevistas semi estructuradas.

Se observó un predominio de publicidad de alimentos ultraprocesados (UP), con un encuadre relacionado con la unión familiar. Se evidencio diferencias entre los estratos socioeconómicos en cuanto a la percepción de productos UP y mínimamente procesados reflejados en el consumo de frutas, verduras y lácteos; el cual era mayor en la población de escolares con padre y madre con nivel sociocultural elevado. No se evidencia una correlación entre las piezas publicitarias significativas para los individuos con el consumo de alimentos practicado.

#### Título

Padres y crianza: cuidados y prácticas sociales alimentarias durante la primera infancia

#### Autores

Fernanda Diaz Castrillón, José Castro y Mabel Gracia Arnaiz

## Resumen

La distribución de la labor de cuidados ha sido históricamente responsabilidad de las mujeres, siendo además una labor marcada por roles e ideales valóricos de género especialmente en Chile (Dominguez, 2019). La tasa de ocupación masculina es de un 53,6%, y las horas diarias trabajadas por lo hombres en actividades no remuneradas son inferiores en 3,25 horas diarias menos que las mujeres (INE-ENUT,2016). El trabajo de cuidados masculinos permite extender el concepto de masculinidad hegemónica a más alternativas (Elliot, 2015).

Objetivo: Describir las actividades de cuidado alimentario de padres con hijos/as en edad temprana en Santiago de Chile y cómo esto modifica o reproduce prácticas sociales tradicionales.

Metodología: Diseño descriptivo, cualitativo de enfoque etnográfico. Análisis de contenido. Recolección de datos a través de entrevistas en profundidad a 10 padres de niños/as entre 1 año y 3 años de edad. Criterio de exclusión: padres con niños que presentan algún problema alimentario o del desarrollo.

Resultados: Se encontraron las siguientes categorías temáticas: 1.- Responsabilidad en la crianza, 2.- Rol de proveedor y obstáculos del trabajo 3.- Conocimientos y habilidades en relación a la crianza y alimentación. 4. Significados: de ser padre y qué esperan del/a niño/a en el futuro. El trabajo remunerado compite con las prácticas de cuidado alimentario y de crianza en los padres, dan importancia al tiempo y a estar presentes. Ser padre implica diversas formas de vincularse con el/la hijo/a.

Discusión: El trabajo de cuidados masculinos ha puesto en juicio crítico la noción de masculinidad tradicional, en sociedades donde el cuidado es algo equitativo la actividad de cuidados y preocupación por el otro se hace parte de la identidad masculina (Elliot, 2016), Chile es un país con bajos niveles de equidad de género en esta actividad (Dominguez, 2019).

## Título

Transmisión de dinámicas alimentarias y actividad física en el entorno doméstico: Estudio cualitativo en familias chilenas con niños/as menores de 6 años.

## Autores

Carolina Franch-Maggiolo, Paula Hernández-Hirsch, Isabel Pemjean-Contreras, Lorena Rodríguez-Osiac,

## Resumen

Las pautas culturales alimentarias se transmiten por vía oral y por mimetismo. Conocerlas es esencial para asegurar que las recomendaciones sobre alimentación saludable sean coherentes. El objetivo del estudio fue evaluar las transmisiones de dinámicas alimentarias dentro del entorno doméstico en familias de nivel socioeconómico bajo en Chile. Investigación cualitativa, en base a entrevistas semi-estructuradas basadas en una matriz de cultura alimentaria previamente validada. Las entrevistas se aplicaron a la persona responsable de la alimentación en 24 hogares con al menos un menor de 6 años.

Los resultados muestran que la ingesta consciente y estructurada en Chile sigue compuesta por desayuno, almuerzo, y onces/comidas, en horarios y espacios definidos, pero emergen dos tipos de ingesta desestructurada: las ingestas que llamamos “secundarias” correspondientes a un consumo de mañana y tarde, compuesta por fruta, cereal, lácteos o café; y las ingestas que llamamos “accesorias” que son casi invisibles, consideradas excepcionales/ esporádicas, escapando del registro consciente, que no tienen tiempos ni espacios específicos, pero que son hipercalóricas y principalmente en base a alimentos ultraprocesados.

La persona responsable del ciclo alimentario, incluyendo la compra y preparación de alimentos, la atención de las personas que comen, la limpieza y desecho posterior a la comida. A este sujeto le llamamos “portera alimentaria”. En los casos estudiados, estas tareas recaen mayoritariamente en las mujeres.

Los conocimientos, prácticas y roles vinculados al ciclo alimentario del hogar se traspasan mimética o discursivamente a las generaciones más jóvenes, a través de la línea femenina directa o indirecta (madres, abuelas, suegras).

Entender la estructura de la alimentación, los sujetos responsables y las transmisiones es esencial para ajustar las intervenciones y recomendaciones. Estos resultados reflejan una asimetría de poder vinculada al género, que tiende a perpetuarse transgeneracionalmente.

## Bloque 4

### Título

Factores predisponentes, reforzantes y facilitadores para cambios de estilo de vida en usuarios de un programa de prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles en Ecuador.

### Autores

José Julio Villalba, Estefanía Suarez

### Resumen

**OBJETIVO:** Conocer los procesos que se desarrollaron los usuarios del proyecto “Salud al Paso” (SAP) que permitieron modificar los factores predisponentes, reforzantes y facilitadores en su estilo de vida. **METODOLOGÍA:** El diseño de este estudio fue no experimental, de tipo descriptivo, transversal y observacional con procedimientos de análisis de información cualitativos; se invitó a 90 personas, de las cuales acudieron 31 personas. Se realizó dos tipos de grupos focales, el primero con personas que lograron cambios en su estado nutricional es decir redujeron un 12 % de su peso corporal desde que iniciaron el plan de intervención, es decir desde que detectaron un riesgo bajo de ECNT y el segundo con personas que aún que no tuvieron un avance en el plan de intervención del proyecto, manteniéndose en su peso desde su última visita. **RESULTADOS:** Los factores predisponentes para los dos grupos de estudios, las personas que lograron un cambio en su estado nutricional y los que no lograron cambios significativos fueron similares, los dos grupos hicieron referencia que su motivación fue su miedo a la enfermedad o al a muerte, también veían a casos de personas cercanas con ECNT y esto les hacía reaccionar para cambiar su estilo de vida saludable; para los factores facilitadores se evidencio que SAP fue un determinante en este factor, en el sentido que esto ayudaba a que las personas conozcan más sobre alimentación y nutrición, se observa que fue un catalizador para que las personas usen esta información y la puedan complementar y con eso desarrollen otras habilidades, y finalmente se encontró que los factores reforzantes como el apoyo del círculo social puede ser fundamental para el cambio de comportamientos, se evidencio que en cierto casos en la etapa inicial las personas sufren discriminación.

### Título

Dificultades en el acceso y la seguridad alimentaria para pacientes celíacos en dietas restrictivas

### Autores

Juan Rodríguez, Virginia Estévez, Pía Vilches, Pedro Navarrete, Jimena Ayala, Magdalena Araya

### Resumen

La enfermedad celíaca (EC) es una condición inflamatoria crónica del intestino delgado, de origen autoinmune. No tiene cura, pero si tratamiento: “la dieta libre de gluten (DLG)”, estricta y permanente. El gluten es una proteína presente en el trigo, cebada y centeno, hoy utilizada ampliamente en la industria alimentaria como ingrediente o aditivo en los productos procesados. No es obligatorio declararlo en los envases, lo que dificulta decidir cuales productos son “seguros” para mantener la DLG. Reemplazar el trigo implica mayor costo; en 2016, estudios nuestros mostraron que la Canasta Básica Familiar “sin gluten” (CBFs/g) tenía 42% de disponibilidad y, en promedio, costaba tres veces

más que la Canasta Básica regular (CBFreg). En las condiciones actuales del país, evaluamos nuevamente su disponibilidad, costo y calidad nutricional. Pregunta de investigación: ¿Cómo es la seguridad alimentaria del paciente celíaco en DLG? Metodología. Se realizó una investigación empírica identificándose digitalmente todos los productos etiquetados como aptos para celíacos en cinco categorías de establecimientos de venta (supermercados grandes, generales, medianos; establecimientos de distribución y “tiendita de la esquina”), en una comuna de NSE bajo, medio y alto (15 lugares totales) siguiendo las indicaciones del ministerio de desarrollo social. Durante octubre 2022, se visitaron confirmando presencialmente y fotografiando los productos, obteniendo costo, disponibilidad e información nutricional de la CBFs/g.

Resultados. Sobre la CBFs/g: i) Disponibilidad. Los componentes tuvieron 85-70% disponibilidad en las distintas comunas evaluadas. ii) Costo. El costo fue 2 veces más costoso en comparación a la CBFreg, alcanzando aproximadamente 3 canastas básicas con el sueldo mínimo. iii) Calidad nutricional. Los productos tienen 25% menos de proteínas y 25% más de grasas comparado con la CBFreg.

Discusión/Conclusión. La seguridad alimentaria de los pacientes en DLG está deteriorada con diferencias relevantes en disponibilidad (acceso físico y económico) y son de menor calidad nutricional.

#### Título

Consumo de alimentos, género, parasitosis y características de la vivienda como factores asociados a la valoración nutricional antropométrica de niños del sector rural de Perú

#### Autores

Aldo Alim Valderrama Pomé; Karol Julia Isabel Serrano Olivares; William Marcelino Quispe Paredes

#### Resumen

La desnutrición crónica infantil en el sector rural representa un problema de salud pública en Perú. Objetivo: determinar los factores asociados a la valoración nutricional antropométrica de niños del sector rural de Perú. Materiales y métodos: se estudió a 493 niños de 6-16 años con el asentimiento y consentimiento informado correspondientes. El estado nutricional de los niños se determinó antropométricamente a través de los indicadores: Índice de Masa Corporal (IMC) y Talla para la Edad (TE), conforme al protocolo recomendado por la OMS. El procesamiento y análisis de datos se efectuó con el programa Excel de Windows 2010 y el programa SPSS 23. Se compararon estadísticamente las variables categóricas con el test de Ji cuadrado, con intervalos de confianza al 95% y valor de  $p \leq 0,05$  como nivel crítico de significancia. Resultados: la edad promedio de los niños fue 11 años, el peso promedio fue 35,11 kg y la talla promedio fue 1,36 m. Destacaron los niños con valoración nutricional “normal” con 43,2% (IC95%=38,7-47,7), seguido de “esbeltos” con 27% (IC95%=22,9-3,9) y “riesgo de sobrepeso” con 21,9% (IC95%=18,2-25,7); las demás valoraciones representaron menos de 6%. También, destacaron los niños con “riesgo de talla baja” con 39,1% (IC95%=34,7-43,6), seguido de “normal bajo” con 30,6% (IC95%=26,5-34,8) y “talla baja” con 15,8% (IC95%=12,5-19,1); las demás valoraciones representaron menos de 10%; no obstante, con “talla baja severa” clasificaron 3,4% de los niños (IC95%=1,7-5,2). Se encontró que el IMC estuvo relacionado con comer berro ( $p < 0,01$ ), espinaca ( $p < 0,05$ ) y al tipo de parasitosis en mujeres ( $p < 0,05$ ); y comer alfalfa ( $p < 0,05$ ), plantas acuáticas ( $p < 0,05$ ), ensalada ( $p < 0,01$ ), verduras ( $p < 0,01$ ) y vivir al borde de cultivos en varones ( $p < 0,05$ ); además del consumo de lechugas en ambos sexos ( $p < 0,01$ ). Concomitantemente, la TE estuvo relacionada al consumo de verduras ( $p < 0,01$ ), tipo de parasitosis ( $p < 0,05$ ) y vivir al borde de acequias en mujeres ( $p < 0,05$ ).

#### Título

Sobre la medición de la Seguridad Alimentaria: Dos aproximaciones al caso cubano

#### Autores

Sergio Angel, Nastassja Rojas, Claudia González

#### Resumen

La seguridad alimentaria, entendida como el acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimenticias y las preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana, goza de diferentes aproximaciones para su medición. A la luz del caso de Cuba, desde el gobierno y diferentes organismos internacionales, se defiende la postura de que la isla garantiza a cabalidad la seguridad alimentaria y que es de los pocos países en haber eliminado el hambre. A dicha postura se antepone la ciudadanía, quienes desde dentro de la isla manifiestan la creciente agudización de la crisis alimentaria. Teniendo ello en cuenta, el presente artículo busca presentar las metodologías y resultados de dos aproximaciones para medir la seguridad alimentaria aplicadas al caso de Cuba, siendo estas el Mapa de Hambre del Programa Mundial de Alimentos, y el Mapa de Hambre de Food Monitor Program, los cuales, haciendo uso de diferentes fuentes de información, concluyen la realidad alimentaria de la isla de manera opuesta. Para dar cuenta de ello, en primer lugar se expone un apartado referente a las generalidades de la alimentación en la isla y los eventos que influyen en el panorama alimentario actual; seguido de ello, se presentan las diversas aproximaciones metodológicas para medir la seguridad alimentaria; en tercer lugar, se describen los métodos utilizados por el Programa Mundial de Alimentos y Food Monitor Program para dicha medición y finalmente, se presenta una discusión en torno a los resultados hallados por cada uno de estos, y como en el caso del primero, las falencias respecto a los datos utilizados han traído consigo una interpretación distorsionada de la seguridad alimentaria en la isla.

## Mesa 4

### Bloque 1

#### Título

Prácticas sociales veganas como prototipo: avances de investigación.

#### Autores

Cristóbal Quezada

#### Resumen

La presente ponencia tiene como objetivo presentar los avances de investigación del proyecto de tesis doctoral "Prototipando al veganismo. La construcción de prácticas veganas a través de círculos de interacción".

Para ello, la investigación recurre, por un lado, a la teoría de las prácticas sociales para comprender cómo se construyen las prácticas sociales en la relación entre competencias, significados y materialidades. Por otro lado, también se toman elementos de los estudios sociales de ciencia y tecnología, particularmente el concepto de prototipado, que puede aportar a la hora de entender las prácticas veganas como espacios de experimentación y colaboración, donde el error, la reflexividad y las contradicciones internas emergen para dar forma y constituir en sí mismas las prácticas veganas.

Esta investigación sostiene que las prácticas sociales veganas se construyen como un prototipado a través de la interacción de sus practicantes y de las interconexiones entre los elementos que la constituyen. Para ello, se recurre un trabajo etnográfico que contempla la realización de observación participante; de entrevistas etnográficas individuales y grupales; de entrevistas en profundidad individuales; de entrevistas grupales en mini grupos; y de acompañamientos en el consumo, además de un registro auto-etnográfico. En esta presentación, se exponen las primeras reflexiones y hallazgos sobre la flexibilidad, contradicciones internas y errores dan forma a la noción del prototipado de prácticas veganas.

#### Título

Veganismo como un estilo de vida resonante

#### Autores

Camila Joustra

#### Resumen

Actualmente, la crisis socioambiental ha generado tensiones en nuestra relación con la naturaleza debido a diversos procesos de producción. En este contexto, el veganismo ha emergido como un estilo de vida interesante para el debate público y académico, ya que cuestiona los modos de producción asociados a la explotación animal y ambiental. La crisis medioambiental es conceptualizada por Hartmut Rosa como una desincronización, donde la necesidad por acelerar constantemente para mantener estándares de vida choca con recursos medioambientales limitados y su capacidad de regeneración más lenta. Este problema estructural tiene un correlato cultural, donde las personas se encuentran desconectadas con el mundo que habitan, manteniendo una relación instrumental pero desencantada, en términos de Max Weber. En este contexto, este estudio tiene como objetivo analizar el veganismo como una alternativa de vida que desafía al modo de vida acelerado y alienado actual. A partir del análisis de 73 entrevistas a 41 participantes en tres años consecutivos, este estudio, plantea el veganismo como una solución resonante de vivir la cotidianidad, cuyo horizonte político se sustenta en cambios estructurales. Desde el ámbito cultural, el veganismo se presenta como un estilo de vida que vuelve a conectar con el mundo material a partir de un consumo resignificado y político, teniendo su mayor cristalización en el click de la transición que cambia la visión de mundo y su conexión con él. Por otro lado, el veganismo al ser un particularismo alimentario político y colectivo, no solo apunta hacia un cambio en la vida cotidiana, sino que a una transformación social. Así, las transformaciones veganas se basan en poder hacer frente a los modos de producción actuales de la industria alimentaria, sin negar la necesidad de adaptación a un mundo acelerado, optando por crecer e innovar con el fin de cambiar el status quo.

#### Título

La alimentación de "Pasado Mañana". Ejercicios de Antropología con Diseño

#### Autores

Gerardo Mora, José Allard

#### Resumen

"Pasado Mañana". Taller de Antropología y Diseño; es un taller interdisciplinario de pregrado que explora la alimentación en futuros cotidianos donde -tal como en el presente- la comida es un dilema doméstico y planetario. En atención a ciencia, tecnología y sociedad, y desde sus propias biografías ficticias de futuro, los estudiantes imaginan narrativas alimenticias (comidas, experiencias, logística, etc.) que evidencian las tensiones de todo intento por cuidar la diversidad, la equidad y la inclusión. El taller aborda lo anterior a través de postales, fanzines y pre-experimentos. Las postales son tarjetas con imagen en un lado y texto en el otro. Los estudiantes se imaginan a sí mismos y a sus comidas (familiares y colectivas) en el año 2038, exploran su propia alimentación en un futuro cercano. Los fanzines son pequeños libros que se elaboran con papel plegado, que contienen textos y dibujos que se constituyen en mundos evocadores.

Los estudiantes realizan fanzines sobre sus experiencias de comprar y consumir alimentos en la Alameda y en el barrio Patronato (ciudad de Santiago), antes de realizar un tercer fanzine ambientado en esos mismos lugares el año 2053, protagonizados por ellos comprando-consumiendo comida con cerca de 50 años de edad. Los pre-experimentos son aproximaciones que permiten examinar una hipótesis de manera rápida y viable. En este taller, los estudiantes trabajan con hongos

en sus hogares para elaborar algo que pudiera nutrir a seres humanos, al mismo tiempo que imaginan narrativas que permitan comprender y reconocer ese algo; dentro de la categoría "alimento", en un futuro cercano.

Este taller ofrece una oportunidad única para conocer posibles aportes del encuentro entre Antropología y Diseño al futuro de la alimentación. El resultado metodológico de cultivar preguntas acerca de qué comprenderemos como alimento y alimenticio en los futuros que estamos comenzando a vivir hoy es lo que se quiere compartir con los participantes.

## Bloque 2

### Título

Comensalidad e identidad en una comunidad andina en el norte de Chile.

### Autores

Jorge Moreira

### Resumen

La comensalidad en los pueblos andinos es considerada una actividad que permite y facilita la sociabilidad con los seres humanos y no-humanos que habitan el medio ecológico de los Andes. Esta ponencia aborda las prácticas de comensalidad ritual en una comunidad aymara del extremo norte de Chile (Región de Arica y Parinacota). El objetivo es conocer la relación entre comensalidad e identidad, caracterizando las distintas formas de comidas rituales que los miembros de la comunidad realizan con vivos, muertos y entidades sagradas, e identificando las transformaciones que estas prácticas han experimentado en el transcurso de los siglos XX y XXI. Se evidencian elementos culinarios específicos que otorgan identidad comunitaria y étnica, a la vez que categorizaciones en las maneras de realizar la comensalidad entre los distintos actores sociales. La investigación se sustenta metodológicamente en trabajo etnográfico."

### Título

Entre ollas, fogones y cucharas de palo: Patrimonio gastronómico cultural chileno desde la tradición y las identidades locales.

### Autores

Diego Niccola Nervi Ortega

### Resumen

La presente investigación de tesis de grado de la carrera de Antropología pone su foco de interés en el patrimonio gastronómico cultural local, particularmente en la construcción de identidades locales en base a elementos que constituyen parte de las tradiciones plasmadas en los alimentos en el contexto cotidiano de diferentes comunidades. Se busca dar una mirada comparativa entre distintas comunidades costeras del país, tanto en zona norte, centro y sur.

La presente investigación tiene por objetivo analizar las dimensiones sociales y culturales de la gastronomía local, la puesta en valor de los elementos que constituyen a la cocina tradicional chilena en el área patrimonial inmaterial y la elección de dietas particulares según la realidad cotidiana de tres localidades:

La Serena, Valparaíso y Concepción, las cuales constituyen contextos que ofrecen patrones culturales, de clase y ecológicos en función de sus características zonales.

Por medio de trabajo etnográfico se busca desglosar la determinación de elección de dietas específicas en base a sistemas de reproducción social,

conscientes o inconscientes, dentro del marco del cotidiano, donde el análisis del rito alimentario buscará consignar la activación de elementos que permitan caracterizar a la alimentación como elemento clave del patrimonio inmaterial de nuestro país en torno a las tradiciones de las cocinas locales de nuestros territorios.

Metodología de Trabajo: Investigación Participativa de carácter Descriptivo/interpretativo basada en el método etnográfico.

Título

Tiempo para el mate: sensorialidad y convivencia en los hogares Pehuenche

Autores

Gabriela Piña

Resumen

La ponencia propuesta está basada en 18 meses de trabajo de campo etnográfico en una comunidad Pehuenche de la comuna de Lonquimay en el contexto de mi investigación doctoral enfocada en procesos de aprendizaje de niños y niñas. En este contexto, el ritual de tomar mate tiene lugar repetidas veces en todos los hogares. Generalmente, existe una persona dentro del hogar que sirve el mate desde una tetera o hervidor, en un solo recipiente que se va pasando de una persona a otra, siempre hacia la derecha. El compartir un mate es una actividad exclusiva y es sinónimo de conversar. La pregunta ¿Cuándo vamos a tomar un mate? Es una invitación a compartir un tiempo, una experiencia y conversar sobre diversos temas. El trabajo propuesto, buscará responder a la pregunta por ¿Cómo la experiencia colectiva y reiterada de tomar mate afecta la socialidad y la convivencia al interior de los hogares Pehuenche?

En el desarrollo de la ponencia buscaré mostrar y analizar las formas en que mis interlocutores incorporaron el ritual del mate en su vida cotidiana. Sostengo que este es un punto de partida fructífero para comprender cómo los pehuenches entablan y fomentan relaciones positivas con los demás a partir de experiencias sensoriales compartidas. Entendiendo que niños y niñas aprenden a crear y mantener relaciones productivas primero dentro del hogar y con los miembros más cercanos de la familia. El establecimiento y el fomento de las relaciones productivas es el hilo conductor que une los hitos sociales más importantes de la vida Pehuenche desde el ritual más pequeño, menos elaborado y más discreto de beber mate, hasta la ocasión más ruidosa, llamativa y extraordinaria del Nguillatun.

## Bloque 3

Título

Kinan´m: gastronomía haitiana en paisaje alimentario en la Región Metropolitana

Autores

Daniel Egaña Rojas, Alicia Gentshev Poggi, Carolina Carstens

Resumen

La ponencia describe los resultados de una investigación cualitativa sobre la cultura alimentaria haitiana en Chile. Busca responder a la pregunta ¿Cuál es el impacto de la reciente migración de la población haitiana en el paisaje alimentario chileno y qué sucede con su cultura gastronómica en el proceso migratorio? Para la investigación se emplearon observaciones etnográficas y entrevistas semi estructuradas, además de tres instancias de elaboración y comensalidad, creadas para la investigación.

Entre los principales resultados de la investigación se encuentra el reconocimiento de un núcleo duro de representaciones y prácticas que articula la identidad de la cocina haitiana y que se mantiene a pesar de las dificultades del proceso migratorio.

Algunos elementos característicos de ellas son la mantención de los principios de sabor y condimentación, conservando el característico sabor base de la cocina haitiana, que se destaca por ser sabrosa, un poco ácido y picante. Además, las técnicas de preparación, como el tout trompé (principio de preparación que considera la condimentación), y la preferencia por carnes bien cocidas, continúan siendo practicadas.

Este fenómeno se ha visto facilitado por ciertas condiciones materiales, como la creación y consolidación de cadenas transnacionales de abastecimiento surgidas a raíz de las crecientes migraciones latinoamericanas en las últimas décadas. Estas cadenas han posibilitado la reconstrucción y preservación de la culinaria haitiana en Chile, proporcionando los ingredientes y recursos necesarios para seguir cultivando su identidad gastronómica en este nuevo contexto.

#### Título

Latinoamérica y el Caribe en el Mercado Tirso de Molina: Una autoetnografía sobre los impactos de la apertura de un mercado local.

#### Autores

Isidora García Concepción, Romina Montti Zapata y Pastora Zabala Osorio

#### Resumen

La introducción de mercados extranjeros en Chile también produce impactos en las personas que históricamente han recorrido estos centros de abastecimiento, quienes han ido viendo las transformaciones de los mercados con el pasar de los años, el cambio de la oferta y de las personas que concurren a vender y comprar. En el caso del mercado de Abasto Tirso de Molina se pueden observar múltiples productos, preparaciones y formas culinarias que se han ido introduciendo e integrando en el paisaje comercial de los sectores emblemáticos chilenos, en donde hegemónicamente habían predominado productos de consumo nacional.

A partir de esto, el equipo de investigación se propuso experimentar desde sus propias identidades (chilenas, santiaguinas, coyhaiquina e hija de migrantes centroamericanes), en un mercado emblemático de la capital nacional como este. Es así como surge la pregunta sobre: ¿qué nos produce, extraña y rememora la introducción de otros países de Latinoamérica y el Caribe en el Mercado Tirso de Molina? Con el fin de dar respuesta a dicho cuestionamiento, es que se realizaron visitas enfocadas a observar las dinámicas insurgentes y diversidad de locales, sus productos y a su clientela, para posteriormente hilar un relato autoetnográfico colectivo, siendo así una investigación de carácter empírico.

Como conclusiones del trabajo, se puede decir que hoy, a causa de la globalización, existen diversos mercados que suplen las necesidades exigidas y, por ello, surge la reflexión sobre las diversas aristas que llevan consigo los procesos migratorios, en vista de que impactan a las personas desde sus emocionalidades, identidades y acciones. Así, el rol que ha tenido la apertura de los mercados locales a una oferta internacional, ha sido fundamental para la vivencia de las personas provenientes de otros países de Latinoamérica y el Caribe que se han establecido en Chile. La oportunidad de encontrar productos de “casa” en diversos establecimientos, pluralizan la gama de precios y ambientes en que las personas pueden acceder a estos.

#### Título

Comer en movimiento. Infraestructuras y cuerpos (des)cuidados en las estaciones de metro de la Ciudad de Santiago.

#### Autores

Paola Jirón, Juan Antonio Carrasco y Walter Imilan.

## Resumen

Pese a que las estaciones de metro de la ciudad de Santiago no fueron diseñadas para acoger el comercio ambulante, crecientemente esos espacios se han convertido en el 'patio de comidas' informal de la ciudad. Con oferta alimenticia de diverso tipo, precio, calidad, novedad, procedencia o tradición, los puestos de comida fuera y en torno a las 136 estaciones del metro, son un paso seguro para millones de santiaguinos diariamente. Las razones para el consumo son múltiples: desayuno diario asegurado, largas distancias y poco tiempo, tentación antes de volver a casa, bajo costo, entre muchas otras. Esta práctica cotidiana en movimiento da cuenta de lo habitual que se ha tornado alimentarse en movimiento para los viajeros del metro. Esto se ve acompañado con la evidencia de que Chile se ha convertido en el país con mayor tasa de obesidad en Latinoamérica, lo cual afecta especialmente a personas de ingresos más bajos, mujeres y niños. Si bien existen estudios acerca del contexto social de la alimentación, estos no se han vinculado con el contexto diario de movilidad. En este marco, y en ausencia de un sistema público formal de cuidados que apoye formas múltiples de cuidados incluyendo salud, educación, ocio o alimentación, las configuraciones espacio-temporales que permiten el (des)cuidado por medio de la comida informal en torno a las estaciones de metro, las cuales se tornan cruciales al pensar en cuán sustentable es la vida en ciudades como Santiago. La alimentación, como práctica de cuidado, no siempre se lleva a cabo de manera más adecuada, sin embargo, esta resulta necesaria dentro de las nuevas formas de habitar y sostener la vida en la ciudad de Santiago. Basado en trabajo etnográfico móvil, este trabajo explica cómo la relación entre los cuerpos y la configuración especial de las estaciones de metro, las prácticas de compra y las estrategias de trabajo informal forman parte de las infraestructuras complejas de cuidado que se forman a partir de comer en la calle.

## Bloque 4

### Título

Prácticas Alimentarias de Familias Venezolanas en Chile: Continuidades y Rupturas en la Alimentación.

### Autores

Juan Martínez Núñez

### Resumen

Esta investigación tuvo por objetivo identificar las continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile. Sus objetivos específicos fueron: (1) describir las continuidades y rupturas de las prácticas alimentarias de familias de nacionalidad venezolana en Chile (2) explorar los significados que le otorgan las familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile a sus prácticas alimentarias. La metodología de esta investigación fue del tipo cualitativa y se contó con la realización de siete entrevistas abiertas a las encargadas de familias migrantes de nacionalidad venezolana. Estas entrevistadas tenían diferentes años de residencia en Chile, cuyo máximo fue de 6 años. Dentro de los principales hallazgos se encuentra que se dificulta mantener una alimentación semejante a la de Venezuela principalmente por el precio de los productos venezolanos y el poco tiempo que se posee para cocinar. Sumado a la mayor dificultad que poseen los platos venezolanos, en comparación a los platos chilenos. Se han dado cambios sobre la comensalidad debido al aumento del horario laboral en Chile, lo cual implica limitar las oportunidades para comer con la familia o amigos/as. Sobre los significados, existe una orientación de estas prácticas a ser más saludables, debido a los cambios que han tenido las entrevistadas en su físico y salud. Además, las entrevistadas se han mostrado muy interesadas en reunirse con sus seres queridos, ante esto la nostalgia se intensifica, aún más durante festividades. Por último, se encuentra que las prácticas alimentarias se han adaptado a esta nueva cultura en Chile, lo cual ha dependido tanto de la disposición de las entrevistadas como de los vínculos con personas chilenas. A partir de esta influencia ya no es posible hablar solo de continuidades o rupturas, sino más bien orientarse hacia una hibridación entre ambas prácticas y culturas.

#### Título

El desarrollo sociocultural del pejibaye de Tucurrique como objeto límite

#### Autores

Marina Illaric Ortega-Madueno

#### Resumen

El Convivium de Slow Food San José Costa Rica ha estado trabajando con la municipalidad de una comunidad, Tucurrique, y su producto culturalmente más relevante: el pejibaye. Se han empleado diferentes talleres para chefs, productores, vendedores y creativos culinarios del pejibaye, desde la co-creación de una ficha técnica para el control de calidad de uso individual hasta un análisis sensorial de la fruta. Paralelamente, estamos organizando un concurso con diferentes escuelas culinarias de la ciudad. Grupos de estudiantes se emparejan con un mentor de Tucurrique (los integrantes de los talleres) para co-crear y crear un discurso para un plato de cocina de vanguardia. Su trabajo será juzgado en consecuencia, y luego habrá una exposición de su proceso creativo (junto con actividades interactivas con el público y profesionales de sectores varios) en el Museo Nacional. Este proyecto está alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 4, 9, 11, 17 y es parte de un panorama más amplio para promover la interinstitucionalidad, el interregionalismo y la conciencia cultural sobre la gastronomía y construir patrimonios culinarios contemporáneos, en un país que históricamente ha valorado el su sector primario, pero no su virtud culinaria.

La intervención social de Patrimonio Pejibaye (el nombre de la iniciativa) construye un patrimonio contemporáneo gastronómico dentro de un contexto donde los patrimonios tradicionales culinarios son infravalorados. Dicha iniciativa es una extensión de nosotros y la Municipalidad de Tucurrique, quienes estamos intentando registrar a Tucurrique como un SIPAM (Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial) debido a la rigidez y condiciones perjudiciales de las Denominaciones de Origen en el país. La metodología empleada ha sido el modelo BOIST, con el pejibaye como objeto límite. Las traducciones se han reflejado dentro de las actividades con los agentes primarios y los vínculos rurales-urbanos (a través de los centros culinarios/estudiantes y entidades públicas), definiendo las tipicidades de comunicación y colaboración para poder proveer un marco de: un alimento como objeto límite de una transición social.

#### Título

Cultura alimentaria callejera en la Ciudad de México

#### Autores

Alina Eunice Lozada Rosillo

#### Resumen

Históricamente, comer en la calle ha sido una de las actividades más comunes en el espacio público urbano de la Ciudad de México. Los estudios al respecto han abordado aspectos de nutrición, salud, economía informal y consumo, sin embargo, han sido pocas las investigaciones que indagan sobre la repercusión sociocultural de esta práctica. En ese sentido, el objetivo en esta ponencia es reflexionar cómo, en los puestos de comida, se ha construido una cultura alimentaria callejera que a su vez ha conformado una manera de habitar la ciudad a través de la alimentación.

La ponencia es producto de mi tesis de maestría en Antropología Social en la UNAM, realizada en el contexto de la pandemia por COVID 19, por lo cual, la metodología utilizada fue mixta: si bien tuvo como principal fuente la etnografía en un puesto callejero de antojitos de maíz azul en la colonia Roma Norte, en el centro de la CDMX, esta se complementó con una encuesta digital sobre la comida callejera percibida desde la emergencia sanitaria.

En el trabajo se propone el concepto de cultura alimentaria callejera surgido de la experiencia de cocinar y consumir alimentos en el espacio público urbano de la Ciudad de México; esta implica un

conocimiento socializado a través de la transmisión oral; se identifica por sus comidas y sabores característicos, propios del contexto callejero; por una corporalidad particular para cocinar y consumir, y por recurrir al uso de artefactos de cocina, especiales para el entorno urbano. Además, sus espacios cuentan con una infraestructura, una estética y una distribución reconocida por la gran mayoría de sus habitantes.

Finalmente, se propone la existencia de una manera de habitar la ciudad a través de su comida porque desde la cultura alimentaria callejera se han conformado rutinas sociales, referencias locales, e incluso imaginarios y memoria colectiva.

#### Título

Patrimonio vitivinícola en Chile: el lugar de la pequeña agricultura en la producción de vinos en Chile. Alternativas y desafíos.

#### Autores

Daniella Gac

#### Resumen

La producción vitivinícola de Chile posee una larga tradición asociada a saberes mestizos, campesinos y hacendales. Sin embargo, su consolidación como industria a escala global data de la década de los `90, implicando importantes cambios en los campos y en los productores, transformándose en lo que ha sido definido como “sector agroindustrial globalizado” (Kay, 2016; Sassen, 2015; Chazarreta, 2013; Gac et al, 2017).

Lo anterior estuvo acompañado de una profundización de las desigualdades en lo que respecta al rol de los pequeños productores de uva de vinos y productores de vinos locales, los cuales se han visto enfrentados a complejas situaciones relacionadas con la compra a bajos precios y un mercado que pone en cuestión la calidad de las viñas y los vinos producidos (Jerković et al, 2022).

A pesar de las dificultades de las dificultades señaladas, este sector en la última década ha ido adquiriendo cada vez más importancia, dada la revalorización de las cepas ancestrales para la producción vitivinícola como una posibilidad de diferenciación dentro de los mercados internacionales (Ídem).

Lo anterior ha implicado importantes esfuerzos por parte de los pequeños productores vitivinícolas de posicionar sus productos dentro de un mercado que busca acercarse a la comprensión de un modo de hacer agricultura, estrechamente asociado a lo local y a la preservación patrimonial de su producción.

Metodológicamente, este trabajo aborda el contexto actual de la producción vitivinícola de vinos patrimoniales, realizados por pequeños productores, a través de las narrativas construidas en torno a este tipo de producción, lo anterior a través del levantamiento de información que se encuentra en los estudios realizados por organismos públicos y privados en torno a la revalorización de los vinos naturales. A través de este trabajo se espera reconocer los impactos sociales, culturales y económicos que ha tenido su carácter diferenciador asociado a la traducción y protección de las formas de producir asociadas a la reivindicación de los patrimonios alimentarios.

## Mesa 5

### Bloque 1

#### Título

Comiendo significados: reflexiones sobre la alimentación chilena como centro de la historia personal y colectiva

Autores  
Marcos Daniel López Barrera

#### Resumen

En la actualidad, el impacto que tienen las manifestaciones alimentarias se presenta como una de las mejores vías para el entendimiento de nuestras sociedades, pues si bien el acto de alimentarse es un fenómeno biológico, está inexorablemente ligado a lo cultural. En este sentido, las personas no solo nos alimentamos para nutrirnos, sino que nos alimentamos en función de lo que nos hace sentido, o de lo que a nuestro aparataje cultural le hace sentido. Asociamos e invertimos los alimentos con poder, con simbolismos, con ritos y costumbres, con rasgos identitarios, con economía, con política, y con significados profundos. De este modo, la construcción de identidades a través de los alimentos, la cultura alimentaria y su devenir histórico, cómo se come y qué se come, indican patrones construidos alrededor de la comida, lo que brinda un franco y claro testimonio de las sociedades donde se crea, desarrolla y práctica. Bajo este tenor, el objetivo de esta investigación de corte empírico pretende analizar los significados construidos alrededor de la alimentación de jóvenes universitarios chilenos desde el sistema cultural que rodea la comida, tanto en lo individual como en lo colectivo. Bajo un paradigma interpretativo, y desde un enfoque cualitativo, se propone el uso de la biografía alimentaria para abordar los imaginarios construidos en torno a los alimentos, mediante un diseño fenomenológico de historias de vida. Entre los principales hallazgos se encuentra el imaginario asociado al hogar (individual) y al terruño (colectivo) a través de la memoria, los gustos, los usos y las costumbres, así como los significados construidos alrededor de los alimentos en lo cotidiano y festivo como representación de la identidad alimentaria.

Título  
Comer(se) al otro. La dietética como problema filosófico

Autores  
Ángel Octavio Álvarez Solís

#### Resumen

El objetivo de la ponencia es problematizar a la dietética como una disciplina filosófica dedicada a pensar la relación entre ética, estética y política de la alimentación, cuyos alcances repercuten en una teoría del cuerpo. Los alimentos, las técnicas de preparación, los hábitos y las formas de la comensalidad son así elementos viajeros, discursos nómadas que acompañan a la historia de la subjetividad. Por esta razón, la dietética analiza la correlación entre gusto, biografía y forma de vida. Por tal motivo, la pregunta de investigación que intenta responder la ponencia es ¿por qué la dieta puede ser un concepto central de la filosofía moral? La respuesta a la pregunta, antes que histórica o médica, es estrictamente filosófica puesto que una de las preguntas centrales de la filosofía práctica es acerca de la forma correcta de vida, del régimen adecuado para vivir éticamente. Por consiguiente, la hipótesis de esta investigación es que la dietética es una teoría normativa de las formas de vida, una práctica filosófica altamente significativa que permite plantear y resolver algunos problemas filosóficos con base en la pregunta por el régimen correcto. Se trata de un trabajo de investigación teórico y normativo que sigue una metodología de análisis conceptual.

Título  
La alimentación: ¿trama y sostén de vida y/o reproducción del capital?

Autores  
Anabel Rieiro

#### Resumen

El objetivo será: 1. Presentar algunas claves analíticas desde las cuales venimos trabajando a partir del proyecto I+D “Configuraciones socioeconómicas en torno al alimento: respuestas a la pandemia en Uruguay” (2021-2022), 2. Caracterizar brevemente la situación alimentaria nutricional actual en nuestro país luego de la pandemia y 3. Sintetizar algunas de las reacciones que se desplegaron tanto a nivel estatal como desde la sociedad organizada en respuesta a la crisis alimentaria causada por el COVID-19.

La investigación contó con un equipo interdisciplinario (sociología, trabajo social, antropología, comunicación y nutrición) que trabajó durante el primer año (2021) analizando las características específicas que tienen las cadenas de producción alimentaria más importantes en nuestro país, para ello se retomaron diferentes estudios existentes y datos secundarios, complementando con entrevistas a informantes calificados.

En el segundo año (2022), se hicieron dos estudios de caso para comprender con mayor profundidad cómo se forman las configuraciones socioeconómicas en territorios y experiencias específicas. Así, se eligieron: 1. El territorio Malvín Norte (barrio de la periferia de Montevideo) y 2. El Mercado de Cercanías de Atlántida (una experiencia de venta directa entre productores y consumidores de Canelones). Para abordar los dos casos, además de retomar distintos antecedentes y datos secundarios, se realizaron más de 40 entrevistas en profundidad.

El estudio de la alimentación a partir de los dos casos, nos permitió retomar la alimentación como acto cotidiano que atraviesa y regenera los cuerpos, la cultura, la economía y la sociedad humana estableciendo conexiones con el ecosistema del que formamos parte a distintas escalas. Pudimos también observar cómo toma cuerpo y territorio la tensión de oposición reales a partir de las configuraciones socioeconómicas que se organizan poniendo en el centro a la maximización de la ganancia o la sostenibilidad de la vida.

## Bloque 2

### Título

Cordero al palo y otras expresiones de cultura culinaria en la Patagonia

### Autores

Katherine Cornejo, Paulina Andrade

### Resumen

La ponencia se basa en una investigación acerca de las costumbres de alimentación en las estancias de Aysen y Magallanes entre 1890 y 1930 con el objetivo general de "establecer la relación existente entre el espacio geográfico, la cultura culinaria y las formas de alimentación de los trabajadores de las estancias de la región de Aysén y Magallanes". La metodología de trabajo es teórica, con una investigación basada en la obtención de fuentes escritas a través del viaje a las regiones mencionadas y de fuentes orales a través de entrevistas en las mismas áreas. Los resultados de la investigación, además de confirmar el objetivo general de la misma, abren una serie de problemáticas respecto a las dificultades de investigar estos temas, sobre todo en áreas aisladas como lo son las estancias australes.

### Título

De nostalgias, sabores y paisajes: Sobre la producción de alimentos con sellos origen, un recorrido etnográfico entre México y Chile

### Autores

Ángela July Alvarado Flórez

### Resumen

Históricamente los sellos de Denominación de Origen(DO) surgieron como una protección legal a producciones alimentarias en Europa. En la actualidad las certificaciones de origen se han puesto en marcha en distintos paisajes de América Latina y delimitan el lugar geográfico en el cual se elabora un alimento. Una singularidad de las DO es que asignan cualidades únicas de sabor a un producto, determinadas por los paisajes y los contextos socioculturales en que se elaboran. En países de la región como México y Chile se evidencia una puesta en valor cultural y patrimonial de saberes culinarios a nivel local que se acompaña de procesos de identificación de singularidades ambientales y gastronómicas para la puesta en uso de sellos de origen en los alimentos. En este contexto, la ponencia como resultado de investigación de maestría en antropología social, realizada en el estado de Oaxaca en México, refiere procesos de consumo y producción de alimentos artesanales, cocinas tradicionales y la puesta en marcha de denominaciones de origen en productos como el Mezcal. En vínculo con este objetivo, la ponencia propone panoramas, paralelos y preguntas sobre los alimentos con certificación de origen en Chile, a fin de reflexionar sobre la relación entre paisajes, sabores y emociones para la conservación de alimentos en contextos cambio climático y pérdida de biodiversidad, temáticas que actualmente la autora indaga e investiga como doctorante en antropología en la Pontificia Universidad Católica de Chile.

#### Título

Patrimonio alimentario, recetarios y extensión en el Perú. Reduciendo brechas de desigualdad en la alimentación popular

#### Autores

Sergio Moisés Zapata Acha

#### Resumen

**Objetivo.** La ausencia de estudios de la extensión alimentaria realizada por organismos gubernamentales y de cooperación en Perú, nos lleva a investigar su desarrollo por tratarse de una política de interés social sustantivo, cuyo objetivo debiera ser coadyuvar a disminuir las desigualdades en la alimentación de poblaciones vulnerables. En el caso peruano hemos ubicado recetarios desde de la década de los años cincuenta del pasado siglo (Ministerio de Salud Pública, 1954), procedentes de entidades públicas como parte de campañas de extensión en alimentación, si bien no fueron producto de una política articulada. Esta investigación tiene por objetivo principal proponer sugerencias y recomendaciones consecuentes con una política de extensión culinaria acorde con la demanda social y regional, tendiente a reducir inequidades alimentarias.

**Metodología.** Con el análisis de recetarios de extensión destinados a la educación de familias, organizaciones comunales, amas de casa y cocineros para aprovechar eficientemente determinados productos en cocina y mejora de la alimentación popular, se espera conocer ¿Cuáles han sido sus características? ¿A que grupos sociales han estado dirigidos? los objetivos, los contenidos: manejo de productos, la calidad y conservación de alimentos, las recetas y su trascendencia identitaria (patrimonio); es decir, lo relevante en cuanto a salud, nutrición y alimentación para la población. La investigación será complementada con data de producción de los productos considerados.

**Resultados.** Las recetas institucionales estuvieron orientadas a valorar y fomentar el consumo de alimentos de producción nacional, como: quinua y granos andinos, pescados, menestras y tubérculos, además de hortalizas nativas. En las últimas décadas se constata cambios en los contenidos de estas entregas y su difusión en formatos virtuales e impresos (Ministerio de la Producción, 2016), obteniéndose una visión crítica de la oferta de extensión culinaria que se ha venido dando en el país, para una sustentada propuesta de mejora.

## Bloque 3

#### Título

La pesca tradicional del congrio

#### Autores

María Gloria Cornejo Benavente

#### Resumen

El presente estudio, de carácter principalmente empírico tiene como finalidad rescatar y relevar el congrio como alimento y recurso patrimonial, de gran importancia en una época pasada, de mayor abundancia. La metodología desarrollada fue una investigación participativa, que recupera relatos de oralidad de pescadores sobre la pesca local del congrio, además se recopila información documental trazando un breve recorrido histórico, la pesca con la canasta de espineles, datos de captura, carga y descarga, como también, la transformación de este recurso en charquecillo y comercialización. La información obtenida permite la puesta en valor de una parte de la historia patrimonial de esta pesca local, a través de relatos de oralidad que permiten construir la memoria intangible. La comunidad pescadora está recuperando hoy la tradicional técnica del espinel en canastas y el modo de producción asociado al recurso congrio en la caleta de Caldera, región de Atacama.

#### Título

Mujeres recolectoras de la costa de Lebu en las primeras décadas del siglo XXI. Guardianas de conocimientos y de los ecosistemas

#### Autores

Jimena Cameron

#### Resumen

Este trabajo busca indagar el papel que cumplen las mujeres de la agrupación de recolectoras de nalcas de Pehuén dentro de territorios en conflicto, en este caso, los forestales de la costa de Arauco, región del Biobío. Busca reconstruir históricamente los roles de estas mujeres, identificar su labor en relación al medio ambiente, demostrar el doble trabajo que realizan dentro y fuera de sus hogares y describir el valor histórico y cultural de su quehacer como mujeres transmisoras de conocimientos y guardianas de estas preciadas especies comestibles. Todo ello, a partir de la relación entre mujeres, espacios comunes y el modelo extractivista de la industria forestal. Se utiliza un enfoque histórico con perspectiva antropológica y etnográfica, trabajando con fuentes de información primaria y secundaria, además de entrevistas semiestructuradas aplicadas a los actores relevantes, las mujeres trabajadoras de esta agrupación y sus familias. El trabajo de campo se efectuó en varias etapas, desde septiembre a diciembre del 2022. Objetivo general: Analizar el rol y el proceso de lucha de las mujeres recolectoras de la costa de Lebu en relación con las perspectivas del desarrollo sustentable del nuevo siglo que reconocen la importancia de las mujeres y los cuidados del medio ambiente.

#### Título

Exploración de saberes y prácticas alimentarias con la comunidad de la Escuela Rural de Quilquico en el Archipiélago de Chiloé

#### Autores

Soledad Burgos de la Vega; Alejandra Leighton Naranjo; Cristófer Caicheo; Natalia Picaroni Sobrado

#### Resumen

En esta ponencia nos interrogamos respecto de los aportes del trabajo desarrollado durante el primer año del proyecto "Alimentación, territorio y salud: exploración sociocultural y participativa con la comunidad educativa de la Escuela Rural de Quilquico, Chiloé", ejecutado por salubristas y antropólogas vinculadas a la Escuela de Salud Pública de la U. Chile, U. de Los Lagos, Equipo de Salud Rural de la comuna de Castro y docentes de la asignatura de Lengua y Cultura Indígena de la

Escuela. Proponemos describir la experiencia de trabajo y discutir las posibilidades y limitaciones de la estrategia desarrollada para la mantención, construcción e intercambio de saberes alimentarios en el territorio y en la Escuela.

La estrategia metodológica combina revisión documental, trabajo etnográfico, talleres con estudiantes del 2° ciclo de educación básica, con apoderados/as, exploración en terreno (mariscar, sembrar, etc.), presentación y análisis de resultados con la comunidad escolar desde un abordaje basado en las vivencias. Empleamos herramientas audiovisuales, mapeo colectivo, entrevistas, juegos y conversación; y analizamos los datos a partir de técnicas de análisis cualitativo.

Las actividades desarrolladas nos permiten reconocer que la alimentación es una temática de interés para la comunidad escolar y, en particular, para niñas y niños en el contexto de la valorización de los saberes locales y de los oficios tradicionales que promueve el proyecto educativo de la Escuela. El abordaje propuesto permite reconocer las dimensiones socioculturales, espirituales, emocionales y materiales de la alimentación en su contexto histórico y territorial. A su vez, la valorización de las prácticas tradicionales y locales que promovemos se ve tensionada, por un lado, por las lógicas neoliberales de consumo y producción de alimentos y, por otro, por una representación patrimonializadora de los alimentos locales que los puede reivindicar en el discurso, mientras no impide que se alejen cada vez más de la vida cotidiana de quienes habitan el territorio.

## Bloque 4

### Título

Mariscar, Desconchar y Cocinar: Mujeres y Patrimonio Alimentario de la Pesca Artesanal: el caso de Isla Tenglo, Puerto Montt, Chile

### Autores

Gabriela Lizana Rivera, María Catalina Álvarez Burgos

### Resumen

Esta ponencia busca reflexionar sobre el rol de las mujeres de la pesca artesanal en Chile y su aporte al patrimonio alimentario de los territorios costeros. Desde una mirada etnográfica de estos oficios, conocimientos, saberes y prácticas que transforman especies marinas en alimentos, indagamos en las experiencias de mujeres vinculadas a la pesca artesanal y recolección en Isla Tenglo. El objetivo de la ponencia es develar los significados socioculturales ligados a la identidad y sentido de lugar que otorga la preservación, transmisión e innovación alimentaria con una perspectiva del patrimonio alimentario con enfoque de género. Los principales resultados apuntan que a través de la alimentación, las mujeres han dado continuidad al patrimonio alimentario, es decir un conocimiento socioambiental situado que otorga un sentido de identidad a las familias y a la comunidad. Este patrimonio se mantiene vivo desde la innovación y revitalización de las prácticas de cocina, comida y comensalidad (Aguirre 2017). Además, han visibilizado recetas como soporte a la soberanía alimentaria más allá de los procesos de turistificación de la pesca y comodización de las especies marinas (Cid, Fernández y Carrasco, 2019).

### Título

Muestra itinerante del patrimonio alimentario del archipiélago de Chiloé

### Autores

Alejandra Leighton N., Maritza Ambiado G.

### Resumen

La Comunidad Slow Food La Melga Chiloé, es una organización de base formada por campesinos y consumidores conscientes de distintas comunas de Chiloé. Como Comunidad, nos hemos sumado al "Llamado urgente para la acción colectiva" que nos hace el movimiento Slow Food, buscando trabajar por el acceso de todo/as a alimentos buenos para quienes los comen, para quienes los producen y para el planeta, así como defender la diversidad biológica y cultural; educar, motivar y movilizar a los ciudadanos e influir en las políticas públicas y privadas.

Una de nuestras estrategias fue la de desarrollar una muestra itinerante, con paneles informativos sobre 23 alimentos cuyo consumo data de tiempos prehispánicos y se extiende hasta nuestros días. Para ello, un equipo interdisciplinario de antropólogo/as, arqueóloga, nutricionista, ing. agrónomo, cocinera y diseñadora, en su mayoría integrantes de la Comunidad La Melga, realizamos una extensa revisión bibliográfica y etnográfica, dando forma y contenido a una muestra física y audiovisual, que desde 2021 itineira por escuelas y liceos, espacios públicos y sedes comunitarias de distintas comunas de Chiloé.

El objetivo de la ponencia es dar cuenta del trabajo desarrollado y los principales resultados alcanzados. Entre ellos, destaca la amplia recopilación de información realizada, a partir de documentos y relatos, para comunicarla y acercar a la comunidad chilota a su propio patrimonio alimentario, permitiéndoles mirar, tocar, degustar, dialogar y revalorizar los alimentos locales. La muestra, denominada "Patrimonio alimentario del Archipiélago de Chiloé, Alimentos prehispánicos y tradicionales", ha contribuido además a visibilizar las amenazas que enfrentan los sistemas alimentarios en Chiloé, en la medida que se degradan los ecosistemas y se pierde biodiversidad por las actividades extractivas presentes en el territorio, aumenta la escasez hídrica, las presiones de la industria impactan sobre la agricultura familiar campesina y se modifican los patrones de alimentación, sumándonos a la epidemia mundial y nacional de malnutrición.

<https://www.lamelgachiloe.cl/patrimonioalimentario/muestrachiloe/>

#### Título

Panorama Alimentario de Islas Quehui y Chelín

#### Autores

Francisca Carril

#### Resumen

Las islas Quehui y Chelín son las únicas dos islas de Castro, siendo un territorio diferente del resto de la comuna. La alimentación de sus habitantes se ha visto deteriorada con el tiempo, reflejándose en altas cifras de enfermedades cardiovasculares, sobrepeso y obesidad. Esta problemática, fue abordada desde los Determinantes Sociales de la Salud, para comprender sus implicancias, consecuencias y posibilidades desde su contexto. Entendiendo la alimentación como un proceso social con sus propias dinámicas y transformaciones, y como uno de los cuatro factores de riesgo para la contracción de enfermedades no transmisibles, si es llevada de manera inadecuada. El objetivo de la investigación fue analizar el panorama alimentario de las islas Quehui y Chelín, desde los elementos que podrían influir en la nutrición de sus habitantes.

A partir de un estudio de caso, la investigación se realizó desde una metodología mixta, considerando datos cualitativos, como entrevistas y revisión de literatura; y cuantitativos, como bases de datos poblacionales, sobre salud y nutrición. Los resultados de este estudio, presentan cuatro líneas analíticas. Primero, entregan una caracterización de las islas en cuanto a su infraestructura y servicios disponibles, con el fin de identificar elementos específicos y situados sobre su contexto. Luego se presenta un análisis de la salud de los niños, niñas, adolescentes y adultos en relación con su nutrición y las ENT, para comprender el problema desde una mirada epidemiológica. En un tercer momento, se describen los cambios respecto de las actividades productivas en las islas, los cuales han afectado en la diversidad, cantidad y seguridad de los alimentos. Por último, se evidencia este cambio alimentario asociado a múltiples factores y tensiones culturales, donde a pesar del deterioro de las dietas, se identifica una intencionalidad hacia prácticas agroecológicas y de soberanía alimentaria para mejorar la salud de quienes habitan este territorio.

#### Título

Seguridad alimentaria en Chile, el caso del trigo

#### Autores

Magdalena Jensen, Gislaine Granfeldt

#### Resumen

Rusia y Ucrania son dos de los principales países exportadores de granos y semillas a nivel mundial. La guerra entre estos países, junto al desequilibrio en las cadenas productivas y logísticas debidas a la pandemia del COVID-19, generaron problemas de abastecimiento de alimentos en algunas regiones del mundo.

Analizando información de los censos agropecuarios y de estadísticas de importación-exportación de la FAO, se obtiene que, durante las últimas décadas Chile ha experimentado un importante cambio en la producción de alimentos, la superficie plantada con cereales ha disminuido a la mitad, mientras la superficie plantada con frutales ha crecido casi cuatro veces. Esto se ha visto reflejado en la cantidad de alimentos, específicamente cereales, que debemos importar para suplir la demanda nacional.

Hoy Chile importa cerca del 50% del trigo que se consume nacionalmente, lo que nos deja en una situación de posible inseguridad alimentaria ante choques en los mercados internacionales, como es el caso de la pandemia y de la guerra entre Rusia y Ucrania.

El trigo importado por Chile proviene de Estados Unidos, Canadá y Argentina principalmente, y si bien las importaciones nacionales no se han visto gravemente afectadas hasta ahora, esto podría cambiar debido a tratados comerciales u otras fuerzas que incidan en el mercado internacional.

Argentina es uno de los principales exportadores de trigo de la región, y por lo tanto, es un socio comercial clave para Chile. Se propone que, para mejorar la seguridad alimentaria nacional, Chile debiera establecer una serie de estrategias, entre las que se encuentran fortalecer la relación comercial con Argentina (que además ayuda a disminuir las emisiones de GEI del transporte), potenciar la producción nacional de trigo considerando, insumos, capacitaciones y cantidad de agua, entre otros. Teniendo en cuenta, además, que, en un contexto de cambio climático, las áreas que actualmente son adecuadas para producir trigo se desplazarán australmente.

## Mesa 6

### Bloque 1

#### Título

Tiempo y género como determinantes sociales en el entorno alimentario doméstico

#### Autores

Isabel Pemjean y Paula Hernández

#### Resumen

El escenario alimentario nutricional en Chile muestra que el 95% de los individuos requiere cambios en su dieta y que más del 70% de la población sufre de sobrepeso. Numerosas políticas públicas han intentado abordar el problema, pero aún no hay resultados positivos.

La disponibilidad de tiempo de la persona encargada de la alimentación en el hogar está relacionada con el bienestar nutricional de la familia. Debido a su naturaleza altamente generizada, este papel es ocupado casi exclusivamente por mujeres. En el caso de Chile, las mujeres dedican más del doble de tiempo que los hombres al trabajo no remunerado, incluidas las tareas relacionadas con la alimentación. Sin embargo, necesitamos saber más sobre cómo distribuyen el tiempo las mujeres en el ámbito doméstico de la alimentación.

Durante el confinamiento durante la pandemia por Covid-19, el tiempo en el entorno doméstico se vio altamente estresado por el cierre de escuelas y las restricciones de movimiento. Este estudio se propuso ahondar en la experiencia temporal de las encargadas de la alimentación como determinante social del bienestar nutricional familiar a través de 24 entrevistas semiestructuradas y 10 etnografías en hogares de bajos ingresos en Chile durante dicho periodo.

Las entrevistas se realizaron telefónicamente. Mediante codificación inductiva se elaboraron tres categorías asociadas al tiempo: estructuras y rutinas alimentarias, formas de compra y consumo.

Los resultados reportaron que las encargadas de la alimentación experimentan un tiempo fragmentado y apremiante, siempre insuficiente para la diversidad de tareas en el ámbito doméstico, cuya gestión representa una carga significativa. La falta de tiempo de las mujeres es un obstáculo para la aplicación de una dieta estructurada y el cumplimiento de las recomendaciones nacionales para una alimentación sana.

Por último, podemos afirmar que el tiempo es un recurso escaso y se distribuye de forma desigual en los hogares, lo que debe tenerse en cuenta a la hora de realizar recomendaciones nutricionales y sanitarias para que éstas no acaben suponiendo una sobrecarga para los responsables de la alimentación.

#### Título

Mandatos de género y estrategias alimentarias

#### Autores

Carolina Soto Puras

#### Resumen

Esta investigación se basa en los datos del proyecto FONDECYT Regular N° 1220039, que tiene como objetivo analizar las formas en que los hogares precarizados movilizan recursos financieros y no financieros. Se lleva a cabo un seguimiento cualitativo de 40 hogares de Santiago, Talca y Concepción. A partir de los resultados preliminares de este trabajo, se presentarán los resultados iniciales de mi tesis de pregrado, la cual se enmarca en este proyecto y busca explorar las estrategias de alimentación de los hogares participantes para afrontar la incertidumbre económica desde una perspectiva de la economía feminista. Cuando hablamos de estrategias alimentarias nos referimos a las decisiones que los individuos toman respecto a la obtención, preparación y consumo de alimentos. Estas estrategias están influenciadas por diversos factores, como el nivel socioeconómico del hogar, la organización de las tareas de reproducción social y los roles de género. En este estudio, consideramos que la división tradicional del trabajo asigna a los hombres la responsabilidad del trabajo remunerado y a las mujeres la del trabajo de cuidado. La alimentación, como tarea de reproducción social, es esencial para la subsistencia diaria de los miembros del hogar. Las estrategias alimentarias se asignan a los géneros como parte de un mandato social, y no solo cumplen con la provisión de alimentos, sino que también influyen en la aceptación social de los individuos. En el contexto actual de un capitalismo financiarizado, los mandatos de género han evolucionado acorde a las nuevas condiciones laborales. Las mujeres se han incorporado al ámbito laboral, mientras que los salarios han disminuido, lo que dificulta la realización de las tareas de reproducción social. Esta situación ha generado una crisis en los cuidados y ha llevado a cambios en las estrategias alimentarias debido a la mercantilización de la reproducción social y otros factores contextuales. A pesar de esto, existen evidencias en Chile de que las mujeres-madres aún asumen la responsabilidad de la alimentación en los hogares. En este sentido, nuestra presentación busca responder a la pregunta sobre cómo los mandatos de género determinan las estrategias alimentarias de los hogares estudiados. Para ello, exploraremos las justificaciones que estos hogares utilizan para explicar sus decisiones en relación con la alimentación.

#### Título

Estigmatización por peso corporal y género en estudiantes universitarios de la UC – Chile

Autores

María Jesús Vega-Salas, Danae Hermosilla-Llanca, Valeria Avilés-Peña, Camila Ulloa-Vallejos

Resumen

Las personas con exceso de peso no solo se ven expuestas a mayores riesgos para la salud física, sino que también a profundas consecuencias sociales. La estigmatización por peso implica una devaluación de la identidad social a causa del peso o tamaño corporal de un individuo (Goffman, 1963). Esta estigmatización puede ser expresada a través de actitudes discriminatorias y prejuicios anclados a contextos sociales determinados. Diversos estudios internacionales han reportado expresiones de estigmatización por peso en ambientes domésticos, educacionales, de salud y laborales, abarcando distintas etapas del ciclo vital (Puhl & Brownell, 2001).

Realizamos una encuesta online con 286 estudiantes de la UC-Chile con el objetivo de analizar la relación entre el género y el auto reporte de experiencias de discriminación a causa de su peso corporal en diferentes contextos. Adicionalmente se midieron otras características académicas, sociodemográficas e indicadores relacionados al peso corporal.

El 73% de los estudiantes reportó haber sufrido discriminación a causa de su peso corporal a lo largo de sus vidas. Sin embargo, las mujeres reportan en mayor proporción experiencias de discriminación, principalmente asociados a los ambientes domésticos y escolares. Se reportaron también diferencias en la experiencia de discriminación según nivel socioeconómico e indicadores relacionados al peso corporal. Estos resultados dan cuenta de una clara diferenciación de la percepción de experiencias de discriminación a causa de su peso corporal según género. Considerando que las mujeres tienden a auto percibir una mayor discriminación a causa de su peso, es relevante considerar las construcciones culturales entorno al cuerpo femenino para diseñar estrategias efectivas para reducir la estigmatización por peso. Futuras intervenciones debieran buscar disminuir los prejuicios sobre el peso corporal en ambientes domésticos y escolares, principalmente durante las etapas de la infancia y adolescencia, y así contribuir a reducir las consecuencias psicosociales asociadas a la estigmatización por peso corporal.

## Bloque 2

Título

Sesgos de peso y gordofobia en nutricionistas y estudiantes de nutrición en Chile

Autores

Ana María Neira Oportus, Ximena Ceballos Sánchez, Antonio Sánchez

Resumen

Antecedentes. La obesidad es una enfermedad resultante de una multiplicidad de factores determinantes: políticos, económicos, educacionales y otros. La responsabilidad individual de esta condición es menor con relación a las otras causas.

Objetivo. Analizar los sesgos de peso y gordofobia en nutricionistas y estudiantes de nutrición.

Método. Estudio cualitativo, realizado a partir de una encuesta de preguntas abiertas, enviada por correo a un total de 250 nutricionistas. Se analizaron los sesgos de peso y las ideas que se tienen sobre las causas de la obesidad, así como cuáles son las opiniones que les generan las personas y su responsabilidad respecto de su condición.

Resultados. El análisis realizado mostró diferentes tipos de respuesta entre los y las profesionales y estudiantes encuestados, pudiendo identificarse las respuestas técnicas asociadas al rol profesional, las emocionales empáticas y emocionales sancionadoras. Se evidencian sesgos de peso asociados a diferentes condiciones de salud y prácticas e ideas gordofóbicas en sus planteamientos. No se encontraron grandes diferencias en profesionales de mayor o menor trayectoria y estudiantes, tampoco entre diferentes géneros. La mayoría realizó una atribución individual al problema de la obesidad.

Conclusiones. Los y las profesionales y estudiantes encuestados, presentan ideas y opiniones conformadas por estereotipos sociales, sesgos de peso e incluso gordofobia, realizando atribuciones de responsabilidad individual a las personas y/o pacientes. La mayoría de los sujetos encuestados no entiende la condición de obesidad como el resultado de las determinantes sociales de la salud.

#### Título

La gordura femenina en la salud ambulatoria: Una mirada desde la ética de los cuidados

#### Autores

Paula Rojas

#### Resumen

**Antecedentes:** La gordura femenina es un asunto multidimensional con alto impacto en el bienestar biopsicosocial de las mujeres. Actualmente, se ha estudiado desde un enfoque correctivo centrado en la eficiencia de la baja de peso; o desde el estigma de peso y sus consecuencias en la salud. Ambos enfoques tienen escaso desarrollo desde la perspectiva de las mujeres latinoamericanas. **Objetivos:** Describir e interpretar las experiencias de mujeres gordas en la atención ambulatoria de salud, así como su autopercepción, desde la ética de los cuidados. **Metodología:** Estudio cualitativo con enfoque constructivista, se realizaron entrevistas semiestructuradas a usuarias de los CESFAM de Recoleta. Los resultados se interpretaron mediante la Teoría Fundamentada. **Resultados:** A pesar de que los resultados preliminares muestran una dificultad para leer las propias emociones en el contexto clínico, se observa una alta sensibilidad al lenguaje utilizado por el equipo de salud, una asociación implícita entre el manejo del peso, el autocuidado y el autoestima, la percepción de la gordura como un fenómeno multidimensional, con un impacto complejo en varios ámbitos de la vida. **Discusión:** El abordaje del equipo de salud tiene un impacto en las mujeres, por lo que es importante observar los programas de formación de las carreras de la salud. La carencia de políticas públicas desde una mirada integral podría generar una pobre calidad de vida en mujeres gordas, una eventual vulneración de derechos y una desmedida preocupación de las mujeres sobre su apariencia, por sobre otros aspectos relevantes en sus proyectos de vida.

#### Título

Discursos y normas en torno al cuerpo, peso y gordura en las políticas para el manejo y control de la obesidad en Chile

#### Autores

María Gracia Salamanca

#### Resumen

En las últimas dos décadas, el problema de la obesidad se ha vuelto cada vez más prominente y ha ocupado un espacio preponderante en las agendas de muchos gobiernos, lo cual ha traído consigo la instalación de programas de manejo y control de la obesidad desde los diversos dispositivos del estado. También, se ha asentado un prejuicio contra las personas gordas de manera sistemática en las sociedades occidentales urbanizadas.

En países como Estados Unidos, Reino Unido, Australia y Brasil se ha criticado la estigmatización de las personas gordas dentro de los programas para abordar el problema de la obesidad. Se ha propuesto que aquellos programas no solo son infectivos, sino que producen daño a las poblaciones objetivo de las intervenciones.

La obesidad ha ido adquiriendo cada vez más peso dentro de los programas orientados a la salud en nuestro país, por lo que resulta importante conocer ¿Cuáles son los discursos y normas en torno al cuerpo, peso y gordura en las políticas para el manejo y control de la obesidad en Chile?, y si ¿Existe estigmatización dentro de ellas?

El objetivo general de esta investigación es: Caracterizar críticamente los discursos y normas en torno al cuerpo, peso y gordura en las políticas para el manejo y control de la obesidad en Chile desde el año 2004.

Este es un proyecto de tesis de magíster de carácter cualitativo, donde se propone realizar un análisis de contenido de literatura gris de MINSAL, MINEDUC y MIDESO desde el año 2004. El marco teórico se compone principalmente de las tradiciones de análisis de estigma, fat studies y determinación social y comercial de la salud.

## Bloque 3

Título

Alimentación y cuerpo fit en Instagram

Autores

Valeria Radrigán y Tania Orellana

Resumen

La ponencia aborda las relaciones entre imagen, cuerpo y alimentación en el marco de la “cultura del fitness” en Instagram. Esta noción, refiere a un conjunto de hábitos dentro de sistemas de alimentación y entrenamiento, los cuales se expresan en representaciones digitales con complejas incidencias en nuestra subjetividad y corporalidad. Las preguntas que guían nuestra investigación son: ¿Cómo operan estas estéticas en la instalación de estereotipos corporales, cánones de belleza y éxito? ¿Cómo los sujetos validan estas prescripciones, bajo la dinámica de las redes y del uso intensivo de los aparatos?

Se utilizará una metodología cualitativa de enfoque interpretativo, desarrollando un trabajo teórico acompañado de un estudio visual - estético de imágenes y videos digitales en Instagram. La exposición abordará las siguientes propuestas:

1. En el contexto descrito, surgen normativas alimentarias asociadas a la cultura del fitness, expresadas de forma heterogénea y sujetas a constante actualización: Keto, ayuno intermitente, baja de peso a través de fitness o diet coaches, industria de suplementos nutricionales, entre otras. Cada una de estas, opera mediante performatividades digitales específicas: vestuarios, gestualidades, posturas y encuadres del cuerpo, “personajes tipo”, mensajes alarmistas sobre el cuerpo y la comida, discursos de superación y autocontrol, etcétera.

2. Ante una creciente desconfianza hacia instituciones y saberes oficiales del campo de la salud, emergen comunidades, activismos y nuevos “expertos” de la alimentación “saludable” que encuentran en Instagram un canal de difusión y validación. Así, dinámicas alimentarias que hasta hace unos años eran trending topic de nichos aislados, hoy son tendencias que han sido incorporadas por el capital como nichos de mercado. A su vez, los algoritmos de Instagram entregan información lo más personalizada posible, definiendo una yuxtaposición de ofertas que generan una escena enrevesada y prescriptiva respecto de la administración de nuestros cuerpos.

Título

Reflexividad, prácticas e incorporación: Un análisis sobre la comunidad de deportistas que realizan Halterofilia en Santiago, Chile

Autores

Carlo Núñez y Lorenzo Vives

Resumen

Esta investigación busca analizar los significados asociados a las prácticas alimentarias de pesistas pertenecientes a la selección de Halterofilia de una universidad de Santiago de Chile. Se utiliza una

metodología cualitativa que recoge nueve entrevistas en profundidad realizadas a distintos deportistas dentro de dicha universidad. La información levantada permitió a esta investigación identificar las prácticas alimentarias declaradas de los deportistas, así como también mostrar los discursos de estos individuos frente a diversas prácticas alimentarias.

Para esto se agruparon los resultados en base a tres ejes temáticos discutidos previamente en la literatura. En primer lugar encontramos diversas justificaciones en base a fuentes de información legitimadas que permiten al deportista categorizar el nivel nutricional de sus alimentos. En segundo lugar, algunos relatos dan cuenta de la manera en que los deportistas son capaces de reconocer tanto ideales presentes en la sociedad como sus propias emociones ante su incorporación.

Finalmente encontramos relatos relativos al reconocimiento de prácticas alimentarias que se encarnan a través del cuerpo en la vida cotidiana de los deportistas.

Dentro de sus principales hallazgos, esta investigación nos permitió identificar que algunos deportistas, al no lograr seguir sus estrictas pautas nutricionales, buscan “compensar” la incorporación de alimentos no pertenecientes a su pauta. Esta compensación, que no se encuentra sustentada por las fuentes de información legitimadas por el deportista, va en búsqueda de atenuar la culpa de no poder seguir la pauta alimentaria más que en reemplazar el aporte nutricional faltante.

#### Título

Intervención en Body Image Program en estudiantes mujeres de carreras del área de salud de la Universidad de Concepción.

#### Autores

Constanza Mosso, María Consuelo Bravo, Montserrat Victoriano, Lorena Meléndez, Natalia Castro, Magdalena Celis

#### Resumen

**Introducción:** En las últimas décadas a nivel mundial, se ha observado una preocupación excesiva por la imagen corporal y también una mayor prevalencia de insatisfacción corporal, la cual se define como una percepción negativa del propio cuerpo, siendo este un importante factor de riesgo para los trastornos de conducta alimentaria (TCA). Una de las intervenciones que ha demostrado efectividad en la disminución de la insatisfacción corporal es el Body Image Program (BIP). **Objetivo:** Evaluar el impacto de la aplicación del BIP en la autopercepción de la imagen corporal y el riesgo de desarrollar TCA, en estudiantes mujeres de carreras del área de salud de la Universidad de Concepción. **Metodología:** Estudio cuasiexperimental en una muestra de 33 estudiantes mujeres de sexo femenino con un rango de edad de 18 a 24 años a quienes se les aplicó los siguientes instrumentos antes y después de la realización de los talleres: EDI-2 short form (Eating Disorder Inventory) para evaluar riesgo de TCA, CIMEC-26, el cual es un cuestionario que mide la influencia del modelo estético corporal) y el MSBQR (Multidimensional Body Self Relations Questionnaire) para evaluar los aspectos actitudinales de la imagen corporal. **Resultados:** Se observó una disminución en los síntomas asociados al riesgo de desarrollo de TCA: obsesión por la delgadez ( $p=0,002$ ), pensamientos bulímicos ( $p=0,02$ ) e insatisfacción corporal ( $p=0,01$ ). También, disminuyó la influencia de los modelos sociales en la imagen corporal ( $p=0,004$ ). Por último, se evidencia una mejora en la evaluación de la imagen corporal en todas las áreas evaluadas, sin significancia estadística. ( $p>0,5$ ). **Conclusión:** Es importante implementar este tipo de estrategias preventivas a fin de promover la autoestima y una imagen corporal saludable en la población femenina para prevenir los TCA.

## Bloque 4

#### Título

El caso de las carnes tuberculosas en Santiago el año 1917. Visiones médicas y políticas en torno al aprovisionamiento y consumo de carne.

Autores  
Andrés Espinoza Barrios

#### Resumen

La alimentación es un hecho complejo y diverso que se relaciona con los aspectos sociales, culturales e identitarios. Respecto al consumo de diferentes tipos de carne por parte de la sociedad en la actualidad, en Chile esto se encuentra supeditado al control industrial y a los dictámenes que provienen desde las diferentes ciencias. Con ello, se espera un consumo masivo que esté libre de patologías e infecciones, para así prevenir la transmisión de enfermedades desde los animales a los seres humanos. En este trabajo se presenta un caso histórico que tiene como principal objetivo analizar las visiones médicas y políticas relacionadas con el aprovisionamiento y el consumo de carne de res tuberculosa en la ciudad de Santiago durante el año 1917. Para ello, se revisarán fuentes escritas de prensa que dieron cuenta del problema, correspondientes al periodo de febrero-marzo del año mencionado. El corpus analizado serán las noticias y discursos publicados por los diarios. Dentro de la propuesta, en primer lugar, podrían evidenciarse tensiones en las percepciones médicas al postular ideas divergentes. De igual modo, las autoridades políticas darían cuenta de un profundo desconocimiento al momento de tomar medidas para dar solución al mediático caso. Las resoluciones y determinaciones para acabar con el mal de las carnes infectadas por parte de las autoridades, se encontraría condicionado por los planteamientos del desarrollo científico europeo de comienzos del siglo XX. En segundo lugar, dada la escasez y los altos precios de la carne en la ciudad de Santiago debido entre otros factores: a las circunstancias de la gran guerra, el laxo rigor científico de la medicina y las medidas políticas de carácter permisivo, serían una señal de que las decisiones alimentarias competentes a las carnes enfermas obedecerían al hambre con la que debían lidiar a diario los sectores sociales más empobrecidos.

#### Título

El comercio alimenticio en Santiago. Vendedores callejeros, mercados, consumo y sectores populares a inicios del siglo XX (1900-1925).

Autores  
Claudia Deichler Carrasco

#### Resumen

Esta ponencia explora, a través de una perspectiva social-urbana, las dinámicas de consumo alimenticio entre vendedores/as y consumidores santiaguinos del mundo popular durante el periodo 1900-1925, en el marco de la vida cotidiana. Para ello, se profundizará sobre dos espacios claves en el contexto de inicios del siglo XX: los mercados-centros de abasto y la calle, lugar donde se desplegó el comercio ambulante. Con respecto a este último, cabe preguntarnos ¿Dónde se desarrolló este tipo de comercio y cuáles eran los alimentos que ofertaban? ¿Qué dinámicas establecieron con los consumidores? Desde tiempos coloniales y hasta bien avanzado el siglo XX, los vendedores callejeros estuvieron presentes en las calles del Chile urbano. Con características de pregoneros, estos vendedores se distinguieron por sus vestimentas, sus gritos y los productos que ofrecían. Fueron de una fundamental importancia para el consumo de las ciudades, y durante mucho tiempo, también, grandes abastecedores. Fruteros, lecheros, panaderos, moteros, breveros, entre otros, estos sujetos, dignos del estudio histórico, formaron parte del sabor y del sonido de la ciudad. Algunos ofrecían un producto de manera constante, como los lecheros o los vendedores y vendedoras de pan amasado; otros, como los fruteros, variaban la oferta según la estación. Tuvieron una reñida relación con la autoridad, siendo en ocasiones perseguidos, multados y muchas veces, agredidos. Resistentes, poco valorados desde la institucionalidad, las y los vendedores callejeros son parte del patrimonio histórico del país y fueron sujetos esenciales para el abastecimiento de inicios del siglo XX, en una ciudad altamente segregada. A través del estudio de los comerciantes se busca identificar cómo era y en qué se basaba el consumo alimenticio de los sectores populares santiaguinos, intentando determinar factores sociales y urbanos que influyeron en el consumo e

identificando los principales lugares de abastecimiento en la ciudad, así como la oferta de productos disponibles durante el primer cuarto de siglo.

#### Título

Bootleggers en Chile: la historia oculta del aguardiente de Doñihue (1964-1977)

#### Autores

Amalia Castro

#### Resumen

La presente ponencia examina la historia oculta del aguardiente de Doñihue (Región de O'Higgins, Chile), un producto típico elaborado de uva desde época colonial, que gozaba de fama y prestigio, pero que sufrió la desfiguración de su identidad a manos de los propios doñihuanos, cambiando su materia prima de elaboración por azúcar, y ocupando circuitos de comercialización ilegales. Nos preguntamos qué impulsó este proceso y el rol que en ello jugó la elaboración y comercio ilegal de esta bebida, así como sobre sus protagonistas: huachucheros y chonchoneros, los bootleggers nacionales. El tema realiza un aporte tanto a los estudios de la tradición aguardientera del Cono Sur de América, como a los del contrabando de licores y aguardientes de todo el continente americano. Para este trabajo, se han utilizado fuentes históricas de la Región de O'Higgins, como las hemerográficas, además de entrevistas a viñateros de la zona.

#### Título

Relación entre la alimentación y la mortalidad infantil en Santiago de Chile (1880-1920)

#### Autores

Pablo Chávez Zúñiga

#### Resumen

Esta ponencia analiza la alimentación como factor que incidió en las elevadas tasas de mortalidad infantil en Santiago, entre la segunda mitad del siglo XIX y los inicios del siglo XX. La metodología aplicada en la investigación aborda este problema de salud pública desde el punto de vista de la disciplina histórica, sustentada en la literatura especializada de la época, la prensa, las revistas médicas y los Archivos de la Junta de Beneficencia. La propuesta se desarrolló en el marco de la Tesis Doctoral Esa diaria gotera de la muerte: mortalidad infantil en Santiago (1860-1914) y sus resultados se encuentran publicados en la revista Cuadernos de Historia de la Universidad de Chile. Fue financiada por una Beca Doctorado Nacional de la ANID (2015-2018). El desarrollo del trabajo reconoce los riesgos alimenticios a los que estaban sometidos los infantes, sobre todo antes de la Ley de Pasteurización de la leche. Además, profundiza en el discurso médico, el papel de las madres en la nutrición y la fundación de los laboratorios químicos municipales como instancias que fijaron estándares de higiene y seguridad alimentaria, así como la aplicación de prácticas científicas. Las conclusiones de la propuesta destacan los orígenes de la pediatría chilena como un cuerpo de conocimientos sobre la salud infantil, los progresos de la alimentación y la construcción de una institucionalidad que permitieron reducir, paulatinamente, durante el siglo XX, la elevadísima mortalidad infantil.