



**UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE
ESTUDIOS DE GÉNERO**

CIEG

Las prácticas alimenticias en las familias chilenas anfitrionas: Percepciones a partir de la experiencia de intercambio estudiantil.

**Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios de Género y Cultura en
América Latina, mención en Ciencias Sociales.**

**Tesis que presenta:
MARCIA NICOLE VERA VASSALLO**

**Profesora Guía
DOCTORA SONIA MONTECINO AGUIRRE**

SANTIAGO DE CHILE, NOVIEMBRE 2010

Agradecimientos

El inicio de esta tesis marcó un comienzo de una nueva etapa en mi vida como mujer, profesional e investigadora; por esta razón, mis primeras líneas de agradecimientos son para mi familia:

A mi hijo David por haberse engendrado en mi vientre desde el inicio de esta tesis, mostrarme y experimentar los desafíos del género en la teoría y la práctica cotidiana.

A mi esposo Glen por escucharme, compartir su experiencia culinaria, asumir el cuidado de nuestro hijo en los momentos claves para profundizar este proyecto.

A mi mamá y papá por entregar ese apoyo ilimitado en todo momento.

A mi hermana Francisca por sus sugerencias en la escritura y aportes en el área de la alimentación.

Mis agradecimientos se extienden a aquellos y aquellas que colaboraron en el proceso de esta tesis:

A Carolina Franch, por el apoyo incondicional desde que inicié los estudios de género y sus comentarios desde la antropología del género para mejorar esta investigación.

A Vinka Jackson por su apoyo y sus valiosos comentarios en la lectura del manuscrito en los momentos de intenso trabajo.

A Carolina Ivanovich por sus aportes metodológicos en la corrección de esta tesis.

A Rocío Vásquez por realizar la importante tarea de la transcripción de cada entrevista.

A Haydee Ahumada por su aliento y apoyo en el camino del género.

A los/as participantes en esta investigación que junto al programa CIEE Valparaíso me dieron la posibilidad de escudriñar sus experiencias.

Al apoyo financiero e intelectual concedido con el proyecto Anillo de Estudios Interdisciplinarios de Género y Cultura (Anillos Soc-21) que permitió la profundización del tema de la alimentación y el género a través de los talleres y la realización del proyecto en terreno.

Además, extendiendo mis agradecimientos al Programa CIEE Valparaíso por la experiencia laboral y profesional que este programa me ha proporcionado durante estos nueve años pues mi proceso de reflexión emergió gracias a los aportes y vivencias de aquellos/as estudiantes que vinieron a Chile a través de esta organización.

Finalmente, a mi profesora guía, Sonia Montecino, por su tenacidad en el inicio y la continuidad del proyecto Anillo, por su sabiduría y experiencia en los estudios de género y la alimentación.

ÍNDICE

Resumen	5
Capítulo I: Introducción, problema, fundamentación y objetivos de la investigación	6
1. Introducción	6
2. El problema y su fundamentación	10
3. Objetivos de la investigación	15
Capítulo II: Aproximaciones teóricas: Encuentro intercultural y la perspectiva de género	16
1. Prácticas alimenticias y sus significados en el contexto de intercambio estudiantil	22
2. Las representaciones de la alimentación saludable en la experiencia de intercambio	30
3. Género y las prácticas alimenticias en los hogares anfitriones	35
Capítulo III: Metodología de la investigación	40
1. Técnicas cualitativas	43
2. Universo y muestra de estudio	46
3. Perfil de los/as estudiantes entrevistados/as	47
4. Familias que ofician como anfitrionas	47
5. Descripción de los/as entrevistados/as	49
6. Informantes claves	61
7. Tabla de criterios	64
8. Encuesta de evaluación realizada al término de semestre	66
Capítulo IV: Análisis de la investigación	68
1. Las prácticas alimenticias y sus representaciones en el encuentro intercultural entre estudiantes estadounidenses y anfitriones	68
2. Dos propuestas conceptuales:	
a. Prácticas funcionales y/o familiares	69
b. Los <i>snacks</i> como práctica funcional	83
3. Las prácticas alimenticias y sus representaciones: sobre lo saludable y lo no saludable	86

4. Prácticas alimenticias y Género	101
a. La transmisión culinaria	102
b. Los roles femeninos y masculinos en los hogares anfitriones	106
c. La mujer-madre anfitriona	113
Capítulo V: Conclusiones	120
Notas	127
Glosario	130
Bibliografía	131
Anexos	136

Resumen

La presente investigación pretende analizar las percepciones que los/as estudiantes de intercambio estadounidenses poseen sobre las prácticas alimenticias con las que entran en contacto durante la experiencia de intercambio estudiantil con familias chilenas que ofician como anfitrionas. Se tiene como supuesto la idea de que en este espacio intercultural emergen discursos y representaciones relativas a las prácticas alimenticias y, a partir de ello, se busca rescatar las significaciones culturales y sus implicancias para el género, en un contexto de intercambio estudiantil.

Se aspira a rescatar la perspectiva que los propios estudiantes desarrollan acerca de la alimentación y de las diferencias de género que se despliegan en la convivencia con las familias chilenas. Se valora esta perspectiva de un otro/a, un/a joven extranjero/a, quien a través de un “lente” diferente nos puede contribuir con otras formas de observar nuestras propias prácticas cotidianas. Muchas de las reflexiones que emergen dan cuenta del quehacer femenino en la alimentación, de las diferencias de género y, asimismo, de la inequidad que muchas mujeres podemos sentir. Esta mirada nos lleva a poner atención no sólo sobre la forma en que nos nutrimos de alimentos sino también sobre las distintas maneras en que nos nutrimos afectiva y culturalmente al relacionarnos con nuestro entorno.

El presente estudio se estructura en cinco capítulos. El primero aborda el planteamiento del problema, su fundamentación y los objetivos de la investigación. El segundo capítulo constituye el marco teórico que realiza una revisión bibliográfica acerca de prácticas alimenticias, y conceptos de interculturalidad y género; el tercer capítulo señala la metodología, los dispositivos técnicos utilizados en la recolección de los datos y el abordaje de la investigación. El cuarto capítulo corresponde al análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas; la quinta parte y final se refiere a las conclusiones y reflexiones que se obtuvieron durante la realización de este estudio.

Capítulo I: Introducción, problema, fundamentación y objetivos de la investigación

1. Introducción

La tesis que presentamos a continuación pretende indagar las percepciones que los/as estudiantes de intercambio estadounidenses poseen sobre las prácticas alimenticias en base a la experiencia de intercambio estudiantil con las familias chilenas que ofician como anfitrionas. Este estudio se enmarca dentro de una investigación mayor -vinculada a la construcción del mundo doméstico en Chile- que se ha realizado a través del proyecto Anillo de Estudios Interdisciplinarios de Género y Cultura (Anillos Soc-21) y cuyo objetivo central es la indagación en los cambios y continuidades en la transmisión de los saberes culinarios¹, que tiene como supuestos las transformaciones ocurridas en el espacio doméstico a partir de la incorporación de las mujeres al trabajo remunerado.

La pregunta central que ha guiado nuestra tesis es la siguiente: ¿Cuáles son las percepciones que los(as) estudiantes de intercambio estadounidenses poseen sobre las prácticas alimenticias de los hogares anfitriones chilenos? Se tiene como supuesto la idea de que en este espacio intercultural emergen discursos y percepciones relativas a las prácticas alimenticias y, a partir de ello, se busca rescatar las significaciones culturales y sus implicancias para el género, en un contexto de intercambio estudiantil.

La elección de tema es coherente con mi interés sobre el fenómeno de la nutrición en sus significaciones para el género, que ya se inicia en el vientre materno durante la gestación, pues la mujer es quien es responsable de nutrir al feto durante los nueve meses. Los cuerpos femeninos son los que en las primeras etapas del crecimiento del ser humano tienen la capacidad biológica de nutrir y luego, después del nacimiento, la nutrición continúa mediante el amamantamiento y desde esta dimensión, podríamos decir que la responsabilidad de la alimentación se construye culturalmente como un atributo femenino pero puede variar de cultura en cultura.

Asimismo, lo que hace relevante este estudio es que como investigadora y educadora en programas de intercambio, he podido apreciar que la alimentación es parte de nuestra herencia

cultural y esto se visibiliza más claramente cuando se vive fuera del país de origen al evidenciarse las similitudes y las diferencias en las prácticas alimenticias. Adicionalmente, las prácticas alimenticias ofrecen un espacio para la reflexión donde la categoría género recibe el aporte de interrogantes que ponen en cuestión las relaciones y las dinámicas que se establecen en las familias anfitrionas. Así, lo que se consideraba “normal”, en el sentido de la alimentación tanto como en los estilos de relaciones y dinámicas familiares, puede ser muy distinto en el país anfitrión. Estas observaciones y cuestionamientos son interesantes de rescatar pues nos ofrecen un espacio de reflexión sobre nuestra propia cultura.

El desafío de esta investigación es dar a conocer la experiencia de intercambio como una herramienta de estudio, dándole voz a los/as estudiantes estadounidenses que ofrecen una mirada diferente y digna de considerar, pues viven prácticamente cinco meses con familias chilenas anfitrionas. Estas familias de acogida actúan como gestores culturales pues introducen al estudiante en el quehacer íntimo familiar. Desde un lugar íntimo, se hace posible una forma de reflexión distinta y muy cercana, acerca de un eje temático que es la alimentación y la cultura. En este contexto, se evidencian especialmente las relaciones de género que se producen en la vida cotidiana privada, un lugar complejo de trabajo dentro de las políticas públicas chilenas pues las relaciones familiares y las tareas vinculadas con esta área son difícilmente visibilizadas justamente porque pertenecen a la arena privada. Este estudio no analizará las políticas a nivel gubernamental pero sí dará cuenta de las diferencias culturales en relación a la equidad de género que se producen a nivel doméstico, a partir de lo observado por los/as estudiantes estadounidenses en las familias que ofician como anfitrionas, con especial detención, en lo cotidiano de sus prácticas alimenticias.

La elección del corpus, en este caso, los/as estudiantes de intercambio de CIEE Valparaíso² posee un valor profesional por el respeto a la diversidad que se promueve a través de esta agencia de intercambio. Los temas analizados reflejan el trabajo sistemático de un semestre académico (que corresponde de marzo a julio del año 2009) pero en realidad son reflexiones que se han ido construyendo por mi vinculación profesional con este programa de intercambio y por el trabajo que realicé hace unos años atrás como profesora de español de estudiantes de intercambio en la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. La propuesta es desafiante pues se buscó explorar, sistematizar, registrar y dar voz a una mirada cándida, sin

sesgo, que es diferente en tanto proviene de un otro/a, joven y extranjero/a, cuyo “lente” nos puede aportar otras formas de observar nuestra propia realidad.

Nuestra mirada teórica fue a través de los estudios interculturales, los que se interpretaron desde la experiencia educacional de los programas de intercambio. La entrada teórica fue la Antropología Culinaria y los Estudios de Género que entregaron las aproximaciones esenciales para elaborar el concepto de prácticas alimenticias, en el contexto de intercambio estudiantil. Del mismo modo, los pasos metodológicos se realizaron en base a la metodología cualitativa como una elección que, además de metodológica (y valga la redundancia), responde a una preferencia ética personal, coherente con la valorización de la diversidad y el respeto a personas de otras culturas. Se valoriza a los/as sujeto/as entrevistados/as por entregarnos sus significaciones sobre sus vidas, relaciones y realidades como estudiantes participantes de una agencia de educación internacional vinculada al Programa Internacional de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), y también se los valoriza como seres humanos, de una generación joven, ciudadanos de un país distinto del nuestro y asimismo ciudadanos del mundo.

Los objetivos de nuestro estudio, planteados en forma general, fueron dar cuenta de los significados, las representaciones y las diferencias de género vinculadas a las prácticas alimenticias que portan los(as) estudiantes de intercambio, sobre la alimentación en los hogares anfitriones. Por lo tanto, nos centraremos en explorar las percepciones de los/as estudiantes estadounidenses que se integran en las familias chilenas anfitrionas. En el Análisis se pretendió dar el espacio para incorporar los estudios sobre el concepto de la interculturalidad (Mc Entee, 1988; Bennet, 1998; y Femenías, 2007), la teoría de La Construcción Simbólica del Género (Ortner, 1979; Scott, 1990; Montecino, 2007) y los aportes antropológicos sobre la Alimentación (Weismantel, 1994; Fischler, 1995; Contreras, y Gracia, 2005). Estos marcos teóricos se revisaron, estudiaron y fueron aplicados en el análisis de los testimonios entregados por los/as participantes. En dos casos se volvió a conversar con los/as estudiantes pues los temas que tocaron ameritaron una segunda sesión de entrevista. Finalmente, se decidió incorporar en la muestra de estudio a dos coordinadores de las familias anfitrionas y a dos mujeres que ofician como anfitrionas como informantes privilegiados a fin de contrastar la información proporcionada por los/as estudiantes de intercambio que participaron en las entrevistas. Cabe

mencionar que esta tesis no pretende dilucidar las percepciones de las familias anfitrionas con respecto a la alimentación en la experiencia de intercambio sino que estas últimas entrevistas tuvieron el propósito de refinar algunas categorías y corroborar datos que emergieron en este espacio intercultural durante el análisis de la tesis.

El protocolo de la entrevista realizada a los/as estudiantes estadounidenses se dividió en tres etapas: Prácticas alimenticias que portan los/as estudiantes, prácticas alimenticias que se realizan en la familia chilena anfitriona y diferencias de género percibidas durante la convivencia con la familia anfitriona. Estas conversaciones fueron grabadas, transcritas, y posteriormente analizadas. Para efectos de marcar la autenticidad y el valor de las diferencias de los/as entrevistados, se mantuvo el lenguaje español utilizado por ellos/as. Asimismo, las entrevistas efectuadas a ambos coordinadores se orientaron hacia el proceso de selección de las familias anfitrionas y conflictos más recurrentes entre anfitriones y estudiantes. Finalmente, las entrevistas realizadas a las dos familias chilenas se situaron en la historia y la experiencia como familia anfitriona y las prácticas alimenticias que se realizan al convivir con un/a estudiante estadounidense. Las conversaciones fueron grabadas, transcritas y estudiadas con el propósito de incorporar estas reflexiones al análisis de los resultados.

Por último, hemos llevado a cabo una recolección de material escrito de evaluaciones realizadas por los/as estudiantes acerca de la experiencia con sus familias anfitrionas. Este material sirvió para hacer un seguimiento de las problemáticas junto con las entrevistas sobre la alimentación en los hogares anfitriones.

2. El problema y su fundamentación

Esta investigación analiza las prácticas alimenticias como unidades de significación que surgen producto del “encuentro cultural” que se establece dentro de los hogares de las familias chilenas anfitrionas. Este encuentro se puede definir como una interacción cara-a-cara de individuos que poseen diferente nacionalidad, nivel socioeconómico y/o experiencias de vida lo que puede manifestarse en similitudes y/o diferencias culturales en relación a la preparación, el consumo y el almacenamiento de la comida, lo que desencadena posibles tensiones, aceptaciones o desencuentros.

El terreno escogido en este “encuentro intercultural” fue el ámbito de la alimentación. Primero, por su escaso estudio en los programas de intercambio estudiantil y por la importancia que tiene para algunas agencias de intercambio. Se valora el espacio intercultural de la práctica alimenticia pues permite la interacción entre anfitriones y visitantes, lo que abre canales de comunicación con los/as jóvenes extranjeros/as, facilitando de este modo la inmersión en la cultura chilena. La alimentación se considera una de las cuestiones importantes y básicas en la experiencia de intercambio, por ser una necesidad biológica y también una instancia social que se evalúa durante el tiempo que el/a estudiante convive en el hogar anfitrión. Por esto, las agencias solicitan que las familias anfitrionas tengan a disposición del estudiante la adecuada alimentación, el desayuno, almuerzo, once y/o comida desde lunes a domingo, inclusive. Se debe hacer notar, por otro lado, que ha existido preocupación en algunas agencias con respecto a la comida chilena provista por las familias anfitrionas pues continuamente se escuchan comentarios de los/as estudiantes sobre la falta de variedad, el tamaño de las porciones, la carencia de sabores y/o uso de *snacks*, entre otros.

La alimentación abre instancias a los encuentros y también desencuentros culturales y revela que los alimentos son algo más que nutrientes en tanto reflejan y entregan pautas, estructuras y sistemas simbólicos en cada cultura. Así la decisión de centrarnos en las percepciones de los/as estudiantes estadounidenses acerca de sus experiencias interculturales con las familias del país receptor tiene el propósito de encontrar respuestas que puedan ser aportes en estas instancias universitarias de intercambio estudiantil.

Se ha demostrado que la experiencia de estudios en el extranjero refuerza la capacidad de comprender otras culturas, expande conocimientos acerca de otros países, diversifica los estudios, facilita la comunicación y los acuerdos internacionales, entre otros beneficios (Hammer, 1993 y Fulbright, 1994). De este modo, se inicia una indagación centrada en integrar la noción “estudiante de intercambio”: aquel o aquella sujeto/a extranjero/a que estudia el idioma español, asiste a una universidad chilena, interactúa y vive con una familia anfitriona durante un semestre o un año. Este extranjero/a mantiene una relación de proximidad y distancia con respecto a los miembros del grupo originario y anfitrión, y permite el establecimiento de un espacio de interacción que, en esta investigación, se produce entre estadounidenses y chilenos/as. El concepto de “interculturalidad” nos permite acercarnos tanto a la interacción entre culturas, así como a los posibles resultados favorables de dicha interacción: fomento de la integración y convivencia, aprecio de la diversidad y favorecimiento del diálogo y el respeto entre dos culturas (Alsina, 1999).

En referencia a las “relaciones de género” que se suscitan en estos “encuentros culturales”, los/as participantes mencionan que notan ciertas diferencias en la distribución de los roles femeninos y masculinos con respecto al trabajo doméstico, a la alimentación y la crianza de los hijos/as en sus familias anfitrionas. Como los estudios de género han advertido, ciertas responsabilidades históricas y naturalmente se les han atribuido a las mujeres; por lo tanto, la mirada de los/as estudiantes estadounidenses contribuye a constatar y contrastar estos modelos hegemónicos que pueden trascender lo cultural.

Autores como Contreras y Gracia (2005) indican que las prácticas alimenticias marcan diferencias étnicas, de género y sociales. En consecuencia, constituyen formas de organización, clasificación y comprensión del mundo e incorporan un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de dar lugar a la afirmación “somos lo que comemos.”³ A la vez, se reitera que cada grupo social es portador de características específicas que en general no se perciben a nivel cotidiano hasta cuando se interactúa con los otros/as, aquellos/as que son diferentes. De este modo, el comer constituye un “marcador de pertenencia, de inclusión y exclusión social⁴” al preferir los platos que se consideran propios de la cultura, antes que las comidas de los otros/as. Cabe señalar que las prácticas alimenticias no sólo son una mera actividad biológica y nutricional sino que, desde la antropología, constituyen un fenómeno social y cultural cargado

de significados y emociones que van constituyendo modos de vida y representando asimismo los rasgos identitarios de cada cultura.

La invitación, a través del presente estudio, es a rescatar la perspectiva del/a estudiante de intercambio estadounidense cuyo análisis permite derribar fronteras etnocéntricas.⁵ Tal como lo plantea el antropólogo Levi Strauss en *Tristes Trópicos*, la subjetividad del investigador/a, al estar inmerso en una cultura diferente, permite abrir un espacio al diálogo consigo mismo, profundizando así su propia forma de vida. La propuesta en esta investigación ha sido ofrecer un espacio de reflexión donde jóvenes extranjeros/as aporten otras observaciones en tanto ellos/as se sitúan en una posición lejana a nuestros códigos y normas culturales, haciendo posible una mirada libre y diferente si la comparamos con aquella realizada por especialistas en género o por sujetos/as chilenos/as.

El aumento en la cantidad de estudiantes extranjeros en la quinta región justifica la elección de dicho corpus que permite, de manera importante, un aprendizaje y retroalimentación por parte de las agencias de intercambio y las universidades chilenas. Además, existe escasa investigación realizada en Chile sobre el tema de “estudios en el extranjero” y las influencias que esta experiencia puede producir a nivel de lo cotidiano. Cabe mencionar que la experiencia de intercambio se extiende por más tiempo en el caso de las familias anfitrionas porque reciben nuevos estudiantes cada semestre lo que permite un continuo aprendizaje y un tema interesante de abordar para futuras investigaciones.

En lo que se refiere a estudios interculturales, otra cuestión fundamental de mencionar es que algunas universidades estadounidenses conceden a los estudios en el extranjero un espacio significativo dentro de sus políticas académicas; por lo tanto, cada vez más investigaciones se realizan en torno a la educación internacional con el propósito de mejorar la experiencia en el extranjero. Diversos estudios indican beneficios culturales, económicos y sociales tanto para los participantes como para el país que oficia como anfitrión (Lee, 2007), una mayor diversidad cultural dentro de la sala de clases, un intercambio de tradiciones y experiencias a nivel familiar. Asimismo, la promoción de interacciones no sólo se produce a nivel local sino internacional, generándose redes sociales académicas de apoyo, las cuales fomentan relaciones de cordialidad a nivel universitario que pueden incluso extenderse a esferas

gubernamentales. Igualmente, a nivel de pregrado⁶ en algunas de las universidades de la quinta región, la experiencia de los/as estudiantes extranjeros puede entregar aportes interesantes para futuras investigaciones permitiendo una mejor preparación para los/as chilenos/as que realicen programas en el extranjero.

Antecedentes del programa de intercambio:

Se escoge el programa de CIEE por su historia, tradición académica y la vinculación profesional que permite la recolección de información privilegiada con esta agencia de intercambio. El estrago producido por la segunda guerra mundial provocó la creación de numerosas instituciones que buscaron la reconstrucción de los acuerdos internacionales y el mejoramiento de las interacciones humanas a nivel mundial. En este contexto, William Fulbright, senador de los Estados Unidos, a quien también se lo recuerda por sus esfuerzos para establecer un programa de intercambio internacional (que más adelante llevó su nombre, las Becas Fulbright o Fulbright Program), apoyó iniciativas internacionales para mantener la paz pues tuvo la convicción que la educación internacional es la experiencia más efectiva para reducir la inclinación de la violencia y agresión humana:

“La experiencia de intercambio puede llevar a las naciones a ser personas, contribuyendo a la única forma de comunicación que puede humanizar las relaciones internacionales.”_Senador J. William Fulbright y, miembro honorífico, 1989-1994.

En 1947 se crea The Council on Student Travel cuyo nombre se fue modificando hasta llegar a Council on International Educational Exchange (CIEE) que en la actualidad ofrece más de 120 programas en cuarenta países en el mundo. CIEE Valparaíso partió en el año 2000 como un programa de intercambio sólo para estudiantes que habían cursado un semestre en el programa de CIEE-Santiago de Chile. En el año 2001, CIEE decide abrir un programa independiente por lo que firmó un convenio con la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, donde ha matriculado a sus estudiantes durante un semestre o un año académico. Además de los estudios universitarios, CIEE se preocupa del bienestar de cada estudiante durante el tiempo que se encuentra en Chile para lo cual les ofrece el apoyo académico, dicta cursos, los ubica en trabajos voluntarios y los/as inserta en familias anfitrionas.

Asimismo, se prefiere CIEE por la alta exigencia del idioma español que el programa requiere para sus alumnos/as. Este punto fue importante en la elección del corpus por la necesidad de contar con estudiantes que pudieran expresarse fluidamente.

En relación a la familia anfitriona, ésta se compromete a tener una relación lo más cercana posible a la de una familia integrada afectiva y solidariamente establecida. Además se debe tener a disposición del alumno la adecuada alimentación, el desayuno, almuerzo y cena desde el día lunes a domingo, inclusive. Además la familia debe contar con el espacio para alojar al estudiante en un dormitorio individual, no compartido. Se debe considerar que el ánimo no es lucrar, sino que el interés por participar en esta clase de experiencias es por el intercambio cultural. Para la manutención del/a estudiante, el programa realiza un reembolso de los gastos a la familia anfitriona que corresponden a la alimentación y alojamiento.⁸ El/la estudiante, por su parte, se compromete a respetar los usos y las costumbres de la familia anfitriona.

Recapitulando, esta investigación rescata las percepciones de los/as estudiantes estadounidenses del programa CIEE Valparaíso que viven por casi cinco meses en las ciudades de Viña del Mar y Valparaíso. Se escoge este programa, en particular, por la tradición y estudios académicos en lo que se refiere a programas de intercambio que se realizan en los Estados Unidos. Se eligen estos visitantes jóvenes pues la mirada de este otro/a es necesario explorarla y sistematizarla pues puede resultar similar, diferente, cercana y quizás lejana a nuestros códigos culturales, pero aporta interesantes reflexiones desde el género al ser “un espejo” o “un lente” donde “otros/as” nos observan a través de la práctica cotidiana de la alimentación. Lo que este estudio proporciona, básicamente, es una nueva manera de plantearse interrogantes, desde el género, sobre las prácticas alimenticias y la cultura, en un contexto de intercambio situado en la convivencia con familias anfitrionas.

3. Objetivos de la investigación

Objetivo General:

Explorar las percepciones que los(as) estudiantes de intercambio estadounidenses tienen sobre las prácticas alimenticias de los hogares anfitriones chilenos, evidenciando diferencias de cultura y género.

Objetivos Específicos:

- a. Dar cuenta de los significados de las prácticas alimenticias que portan los(as) estudiantes de intercambio en el programa de CIEE Valparaíso y sus diferencias con aquellas encontradas en los hogares anfitriones.
- b. Elucidar las representaciones sociales atribuidas a una alimentación saludable, que entra en tensión cuando los(as) estudiantes de intercambio de CIEE Valparaíso conviven en los hogares anfitriones.
- c. Escudriñar las diferencias de género que los estudiantes de intercambio estadounidenses poseen sobre la alimentación y los roles de género en los hogares anfitriones.

Capítulo II: Aproximaciones teóricas: Encuentro intercultural y la perspectiva de género

Repensar las diferencias culturales y de género con relación a las prácticas alimenticias en una dimensión intercultural, no es tarea fácil ya que implica repensarse como investigadora, situarse en ambos contextos culturales e interpretar las percepciones de los/as participantes junto con la experiencia de casi nueve años en programas de intercambio. En este proceso, lo primero que se propone es presentar una aproximación teórica a través del concepto denominado “encuentro intercultural” que contextualiza la noción de “estudiante de intercambio.” Las percepciones que afloran en este encuentro entre los/as jóvenes estadounidenses y las familias chilenas anfitrionas, permiten dilucidar los significados vinculados a las prácticas alimenticias. Lo segundo, es la posición de la perspectiva de género que como herramienta de análisis inicia un camino que pretende rescatar las percepciones sobre las prácticas alimenticias de las familias chilenas que ofician como anfitrionas y, así, evidenciar las interpretaciones culturales que se constituyen en los hombres y las mujeres estadounidenses.

Para comenzar resulta necesario definir “cultura” por ser parte constitutiva de la noción de “interculturalidad”. Sabemos que este concepto aparece en el siglo XVIII y hace referencia al “cultivo”, “crianza”, “modos de vida” y “costumbres⁹”. En este estudio no profundizaremos en la evolución de esta noción pero sí interesa mencionarlo desde la perspectiva antropológica de Alsina, quien describe la cultura como una construcción del ser humano, siendo éste básicamente cultural ya que cada individuo ha nacido y se ha socializado en una comunidad y comprende el mundo de acuerdo a lo que ha interiorizado, sentido y actuado. De esta manera, la cultura se va construyendo con la interacción de los seres humanos y se puede entender como un proceso que va cambiando a lo largo del tiempo y que se irá interpretando de acuerdo a los contextos culturales de cada comunidad. La cultura debe su permanencia a la interacción comunicativa entre las personas y se puede interpretar de acuerdo a los criterios de la misma, de lo contrario, pueden haber malos entendidos y/o prejuicios.

“...la cultura no es algo que está más allá de los seres humanos. No es algo inamovible y ahistórico, y que forma parte de la esencia permanente de una comunidad de vida (...). Si seguimos con la misma concepción interaccionista de la cultura, también deberíamos aceptar que no hay culturas mejores ni peores (...). Esto significa,

*también, que la única forma de comprender correctamente a las culturas es interpretar sus manifestaciones de acuerdo con sus propios criterios culturales.*¹⁰

La noción cultura ha sido también desarrollada desde los estudios de género por considerarse una categoría conceptual llena de significados que dependen de los contextos en que se utilice. Una de las exponentes latinoamericanas que es pertinente mencionar en esta investigación es María Luisa Femenías pues aborda el debate de género en las identidades culturales generando interrogantes concernientes a las relaciones de poder que se manifiestan no sólo en términos femeninos y masculinos, sino que también se constituyen dentro de las culturas de países denominados “colonizadores” versus los “colonizados,” organizaciones e instituciones, espacios tales como la familia, la universidad, etc. La filósofa examina el concepto de cultura (E.B. Taylor, 1871; Marvin Harris, 1988; Storey, 1993, entre otros) cuyos postulados se aproximan a conceptos como “civilización,” “estilos de vida” e “ideología”. Dentro de este contexto, Femenías menciona a Storey, quien recoge rasgos significativos sobre la cultura, sobre todo aquellos relacionados con la vida cotidiana (rituales y costumbres) que están marcados por ideologías que reproducen las condiciones sociales. Desde ahí entonces nace la siguiente reflexión que nos acerca al espacio intercultural: “*Cultura e ideología cubren un amplio espectro común aunque el concepto de ideología subraya las relaciones de poder y los aspectos políticos de la misma*”¹¹.

Asimismo María Luisa Femenías (2007) pone el acento en la “interculturalidad” como un aspecto necesario en los estudios de género por la necesidad urgente de fortalecer las relaciones entre los países y/o bloques culturales por la vía del diálogo, e integra la noción de “entrecruzamiento cultural (Cross Cultural Communication)”¹² definido por Ofelia Schutte (1998) como una noción de intercambio comunicacional que se genera cuando personas originarias de diferentes culturas intentan entablar un diálogo entre sí. Schutte incorpora su propia experiencia como cubana residente en los Estados Unidos para demostrar que se manifiestan diferentes prejuicios entre los participantes de distintas culturas. Ambas partes crean un *otro imaginario*: la persona o la experiencia que se construye/ emerge/existe en la fantasía. El extranjero, el extraño, el diferente, este otro/a, no necesariamente es como lo imaginamos; “*la pregunta es de qué modo nos comunicamos con el otro que culturalmente es diferente comparado con nosotros*

misimos. La respuesta a esta pregunta es el gran desafío que enfrentan las relaciones interculturales e interacciones entre el Norte-Sur.¹³”

Parece ser que la noción “encuentro intercultural” define más acertadamente el espacio donde se contextualiza el concepto de programa de intercambio; este encuentro entre estadounidenses y chilenos/as que busca realizarse bajo un diálogo que se tiende a construir en base al respeto mutuo de ambas culturas. Ciertas maneras de pensar, sentir y actuar pueden ser más o menos próximas entre ambas comunidades, dejando claro que la comunicación tendrá también características distintas de acuerdo a la proximidad o lejanía de ciertos elementos como el lenguaje, estilos de vida, la alimentación, etc. Los estudios interculturales (McEntee, 1988) indican que existe una abundancia de casos, experiencias y reacciones psicológicas que se producen al enfrentar a personas de diferentes culturas como son el rechazo de la cultura de origen y aceptación de la cultura anfitriona o viceversa, vacilación entre las dos culturas lo que crea un conflicto de identidad personal y la integración de las dos culturas donde se asimilan actitudes valiosas para el desarrollo personal del individuo.

Ligado a lo anterior, consideramos adecuado señalar que el concepto de interculturalidad responde a la necesidad de aproximarnos al espacio de encuentro entre visitantes y anfitriones. Por lo tanto, decidimos mencionar las investigaciones de Milton J. Bennet (1998) que dan cuenta que la “comunicación intercultural,” la comunicación entre personas de diferentes culturas, no debiera basarse en suposiciones. Bennet aborda esta temática desde la “diferencia,” concepto que resulta central para describir la percepción de la superioridad de una cultura sobre otra, algo que, según el autor, ocurre por la falta de comprensión de las diferencias culturales. Esto último es de gran relevancia para esta investigación pues el intercambio estudiantil busca la comprensión de la cultura receptora con el propósito de lograr una comunicación abierta evitando de este modo los estereotipos. Consideramos interesante mencionar que Bennet reflexiona sobre el comportamiento de los antepasados primates para comprender las diferencias culturales en las sociedades actuales. Supone que éstos últimos, al enfrentarse a un grupo distinto, no se habrían preguntado durante ese tiempo acerca de la diversidad cultural. Por el contrario, posiblemente los grupos se enfrentaban o peleaban entre sí para cuidar su territorio. Para el especialista, las diferencias entre culturas continúan manifestándose en diferentes niveles en la actualidad. Por ejemplo, cuando se imponen intereses

religiosos, económicos y políticos sobre los/as otros/as; de ahí que sea fundamental comunicar las diferencias abierta y comprensivamente. No se consideran pertinentes las suposiciones y los estereotipos en torno a ciertos comportamientos y lo que se busca, en cambio, es revelar las diferencias pues son éstas las que posiblemente entreguen la información adecuada sobre los distintos valores culturales que una misma práctica o situación dada pueda poseer.

Desde esta perspectiva, se puede suponer que el diálogo sin construcciones estereotipadas puede contribuir a otras maneras más adecuadas de comunicarnos entre anfitriones y visitantes. Sin duda, Ofelia Schutte (1998) muestra este valor cuando sostiene que el encuentro cultural es probable sólo cuando se reconoce al otro no como un inferior, sino como un igual, y cada uno/a debe ir aceptando y haciéndose cargo de sus propios límites. Por eso, Schutte sostiene que “*debemos incorporar la doble culturalidad, pertenecer a dos mundos, trascender la identidad originaria, trascender la inmanencia latina, abriéndose al espacio de la interculturalidad*”¹⁴. De esta manera, la “alteridad cultural” demanda que el otro pueda ser escuchado y aquel o aquella que escucha se dé el tiempo de comprender al hablante de la cultura visitante, o viceversa, para así trascender en la diferencia ya que no olvidemos que cada cultura trae también consigo su propio “otro imaginario”.

Asimismo en esta investigación se considera importante contextualizar teóricamente el concepto de género que, en este estudio, se configura principalmente dentro de la corriente denominada Construcción Simbólica del Género que ofrece una teoría importante sobre el significado y la posición de éste en cada cultura. Se considera pertinente mencionar a Sherry Ortner (1979) por ser la principal exponente del simbolismo genérico, quien sostiene que hay valores simbólicos asociados a lo femenino y masculino, donde la posición inferior de la mujer es producto de cómo la humanidad ha aplicado y construido los símbolos que representan lo femenino y lo masculino, vinculando ambas representaciones en la distinción que se describe como el binomio naturaleza versus cultura. Ortner describe a las mujeres como más próximas a la naturaleza por las funciones biológicas relacionadas con la reproducción, el trabajo doméstico y la crianza de los/as hijos/as ya que la aceptación universal de esta responsabilidad recaería sobre el género femenino en la mayoría de las culturas. Asimismo, Ortner intenta mostrar que cuando el género femenino participa de la cultura, conlleva a que las mujeres se consideren en una posición intermedia, es decir, entre la naturaleza y la cultura. Esta posición no es superior a

lo masculino pues lo cultural (transformar la naturaleza) pareciera estar más asociado a los hombres que a las mujeres. Por lo tanto, el género masculino estaría más cercano a lo cultural, noción asociada a la conciencia y al desarrollo de la tecnología humana, a lo que se le atribuye una cualidad dominante o más prestigiosa en cada sociedad.

Siguiendo con este planteamiento, Joan Scott (1990) contribuye en el desarrollo del género como una categoría de análisis, es decir, como un “*elemento constitutivo de las relaciones sociales basadas en las diferencias que distinguen los sexos y el género es una forma primaria de relaciones significantes de poder*”¹⁵. Scott busca visibilizar la constitución de las relaciones significantes de poder, las que sugiere dependerán de la posición y la estructura dentro de una organización económica, cultural y social de jerarquías y escalas de valores en la sociedad. Para las mujeres, sus valores estarán asociados, a nivel simbólico, con las tareas en la esfera doméstica mientras que el trabajo de los hombres se vincula con el ámbito público.

Asimismo, nos parece importante integrar la vertiente social del Género -relacionada con la teoría marxista- denominada Construcción Social del Género. Sonia Montecino y Loreto Rebolledo (sin fecha) mencionan que la principal exponente de esta perspectiva es Eleanor Leacock. Este enfoque sostiene que el carácter universal de la subordinación de la mujer es por su función reproductiva y de criar hijos, y la condición de la mujer no depende de su papel de madre sino del control -o la falta de éste- en el “*acceso a los recursos, sus condiciones de trabajo y la distribución de su trabajo*”¹⁶. Eleanor Leacock (sin fecha) sostiene que la participación femenina dentro de la sociedad es mucho más compleja de lo que parece por la posición que las mujeres tienen en la producción comercial. Estudios y datos de sociedades cazadoras-recolectoras han demostrado que el predominio masculino en las sociedades occidentales se debe a la propiedad privada. Por lo tanto, su argumento es que se debiera atender a las relaciones de producción para comprender las jerarquías sexuales y sociales de hombres y mujeres. La relación que pudiera existir con la producción capitalista y la fuerza de trabajo es la que conlleva a la división de los espacios públicos y privados, en donde las mujeres serían desplazadas al ámbito doméstico, no teniendo acceso a los recursos ni a la distribución de las ganancias de su trabajo.

Cabe hacer notar que Sonia Montecino (1996) establece que estas vertientes –de Construcción Simbólica y Social del Género pueden coligarse, incorporando tanto a hombres y mujeres, pues la relación entre los géneros en las distintas sociedades demuestra que las diferencias de género no son características inherentes sino construcciones subjetivas que están inmersas en un sistema de jerarquías, valores y prestigio que, a la vez, se vinculan con representaciones múltiples, es decir, variables que pueden determinar la posición del sujeto/a, dependiendo de dimensiones como la etnia, nacionalidad, clase social, generación, religión, etc.

Por último, se considera importante definir lo que se entiende por “Percepción” que en el presente estudio se remite a “pensamiento”, “sensación”, “sentido común,¹⁷” producto de los órganos de los sentidos; y se define como un proceso que está influido por una experiencia previa afectiva captada por una realidad anterior que entrega un significado interpretable, el cual puede tener una representación abstracta o simbólica. Las percepciones no son aisladas sino que se encuentran bajo un campo estructurado que se asocia a un concepto que tiene propiedades conocidas y por lo tanto, se vincula a una representación, a una noción de significación. Por ejemplo, si olemos café, representamos su composición por las experiencias vividas anteriormente:

“Cada ser vivo tiene una percepción del mundo no sólo de acuerdo con la propia y específica capacidad de sus órganos sensoriales sino también mediante una personal participación en el proceso (...) b. El proceso simbólico. En la percepción, cada campo estructurado se asocia íntimamente a un concepto. Si observo una fruta colocada sobre una mesa, un determinado órgano sensorial (la vista) me informa sobre la existencia de un campo estructurado, en el que hay un objeto de tamaño, forma y color precisos. Pero al mismo tiempo, percibo que este objeto es una manzana (p. ej.), y al concepto manzana le asocio una serie de propiedades ya conocidas o percibidas en otras ocasiones.¹⁸”

Las percepciones, en la presente investigación, son discursos de los participantes estadounidenses que entregan sensaciones e imágenes y constituyen prácticas, significados, normas, valores sociales con relación a la cultura chilena. A través de las representaciones atribuidas a las prácticas alimenticias, se abre un espacio intercultural de reflexión y desde el

género como categoría de análisis se busca visibilizar las similitudes y diferencias culturales entre ambos países.

1. Prácticas alimenticias y sus significados en el contexto de intercambio estudiantil

Esta investigación pone énfasis en las prácticas alimenticias como una aproximación teórica en este encuentro cultural conocido como programa de intercambio que se describe como una experiencia social, educacional y cultural de aprendizaje que se realiza al vivir en un país diferente al de origen. Mi temática, como se mencionó en el primer objetivo específico, intenta explorar los significados o interpretaciones que portan los/as estudiantes estadounidenses cuyas similitudes y diferencias con las que se encontraron en las familias que ofician como anfitrionas pueden concebir elementos identitarios dentro de cada sociedad. Es preciso mencionar que la alimentación se contextualiza como un real objeto de estudio dentro de las Ciencias Sociales pues los significados que emergen a través del consumo de los alimentos en la vida cotidiana generan una carga ideológica que está relacionada con la identidad, el género, la clase y la cultura. (Montecino, 2007; Weismantel, 1994).

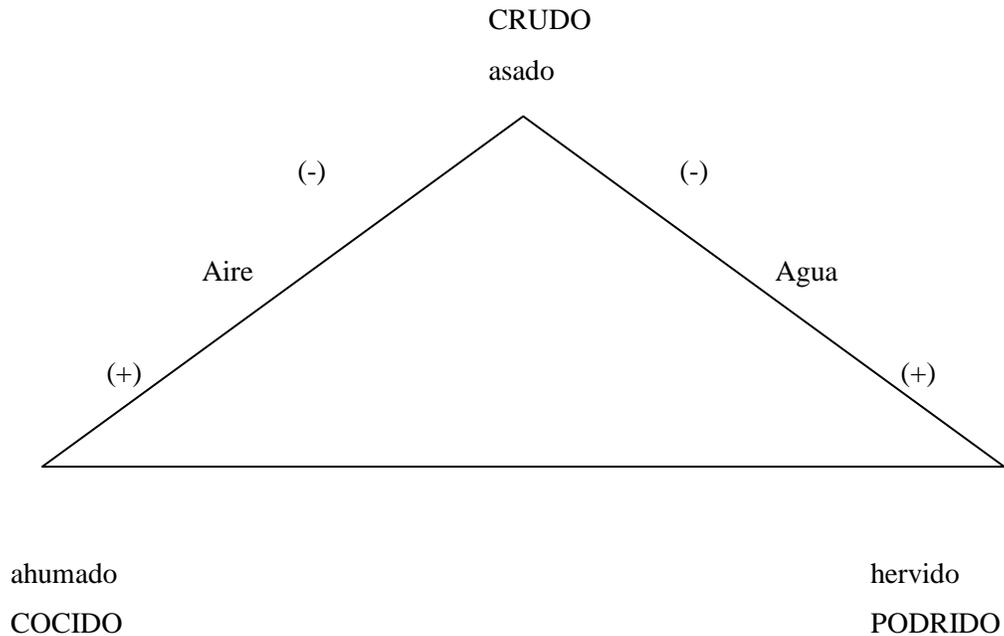
Parece pertinente revisar algunos conceptos sobre prácticas alimenticias que tienen relación con aspectos interculturales. Para esto nos parece fundamental comenzar definiendo la noción prácticas alimenticias como sigue a continuación: *“formas socialmente aprendidas de hacer en lo cotidiano que ayudan a comprender cuáles son los alimentos básicos, usuales, ocasionales, los preferidos, los exóticos, los prohibidos y de qué modo éstos se preparan dentro de la familia o en ciertos espacios comunes o territorios culinarios”¹⁹*

Por su parte, autores francófonos formados en etnología e historia utilizan el término de “estilo alimentario” para referirse tanto a “las representaciones simbólicas” como a “las prácticas materiales” aludiendo al conjunto de prácticas asociadas con la comida y no sólo a las cuestiones relacionadas con la nutrición. Por otro lado, los antropólogos anglófonos optan utilizar el concepto “hábitos de comer” para vincularse con el término “prácticas alimenticias” (Contreras y Gracia, 2005) ya que en buena medida, el acto de alimentarse está cargado de *“significados y emociones que se encuentran ligado a circunstancias y acontecimientos que nada tienen que ver con la estricta necesidad biológica.”²⁰* Estas contribuciones son

sustanciales para comprender la función que la alimentación posee; los significados son generados de acuerdo al origen o identidad de cada sujeto e influyen en las prácticas realizadas a nivel cotidiano y en las formas de calificar ciertos alimentos (sano, malo para la salud, bueno para el colesterol, grasoso, etc.).

La antropóloga Sara Pérez (2006) pone el acento en la alimentación como un aprendizaje social que se realiza en espacios comunes. Así se generan creencias, conocimientos, representaciones, formas de vida que están cargadas de significados y que se relacionan no sólo a los alimentos que se consumen sino también al dónde, cuándo y con quién se comparte la comida. Por lo tanto, las prácticas alimenticias que se realizan en las familias anfitrionas son un referente social ya que se efectúan en un determinado grupo familiar donde se establecen reglas y pautas de preparación y consumo de ciertos alimentos. De este modo, se va formando un tipo de identidad familiar pues cada familia tiene su propia forma y tiempo para preparar sus alimentos. Estas prácticas, al ser observadas por los/as estudiantes visitantes, influyen en los significados que ellos/as pueden percibir a nivel cotidiano, permitiéndoles obtener una determinada óptica de la realidad y de nuestro entorno.

Jesús Contreras y Mabel Gracia (2005) mencionan que los aportes realizados por Lévi-Strauss (1964,1965, 1984) son sustanciales para comprender que la alimentación es un lenguaje; por ende, existe una analogía entre la lengua y la lingüística estructural. Su pensamiento opera en oposiciones binarias que se aplican en la cocina tales como “lo crudo y lo cocido”, “lo comestible y no comestible,” entre otros, conceptos que se ejemplifican en el “triángulo culinario” que funcionan y son constantes en muchas sociedades a pesar que los contenidos de los platos o alimentos sean distintos. Para una mayor comprensión de esta analogía se explica el triángulo culinario y los siguientes conceptos:



Los tres vértices del triángulo están ocupados por las tres categorías fundamentales de crudo, cocido y podrido. Lo “crudo” se sitúa en la interfase entre “Naturaleza y Cultura,” se opone a las otras dos categorías en lo que no es elaborado. Lo “cocido” es el producto de una elaboración “cultural”; lo “podrido”, de una elaboración “natural.” En este triángulo las formas de cocción se pueden inscribir, por lo tanto, lo “asado” está al lado de lo “crudo” pues es una técnica que pone la carne en contacto casi directo con el fuego. Lo “hervido” como técnica lleva el alimento a la descomposición siendo un objeto cultural por excelencia que está entre el agua y el recipiente. Lo ahumado se acerca a una categoría abstracta de lo cocido, por ser una cocción lenta y profunda. Para Levi-Strauss lo ahumado pertenece a la Cultura, lo asado y hervido a la Naturaleza (Fischler, 1995). A su vez, Sonia Montecino (2007) menciona que las técnicas de preparación poseen un correlato de género lo que permite comprender el tema de la alimentación como un lenguaje cuyas representaciones revelan rasgos distintivos sociales y culturales. De este modo, se aprecia que las maneras de cocinar los alimentos se vinculan con lo masculino o lo femenino y, por ejemplo, la cazuela es un concepto de un “hervido” y se asocia a lo femenino por lo caliente, lo cocido y lo contenido. El asado a las brasas - al cocinarlo fuera de la casa (exo-comida)- se vincula más a lo masculino. La carne se prepara en forma directa con el fuego siendo un proceso de escape de jugos, olores y en alguna medida representa un símbolo de la muerte; por lo tanto, lo asado está de lado de lo crudo, lo abierto y lo abundante.

La cocina de una sociedad puede entenderse como una “lengua,” percibida como una actividad universal, y en el que cada cultura traduce inconscientemente su propia estructura al ir clasificando, preparando y combinando los alimentos entre sí. Las prácticas alimenticias, según Lévi-Strauss, son como un lenguaje dentro de un sistema cultural más amplio donde los “gustemas²¹” son “unidades mínimas culinarias” que obtienen significados por contraste entre ellas. Vale la pena preguntarse, entonces, sobre los significados que expresan ciertos alimentos para los/as estudiantes participantes en este estudio ya que las prácticas alimenticias transmiten una determinada identidad cultural por los estilos de vida y experiencias que cada sujeto/a porta.

Asimismo, otro elemento clave dentro de los gustemas son los principios de condimentación pues a través de ellos se puede identificar cualquier plato como perteneciente a una cocina particular. Jesús Contreras y Rozin y Rozin (2002) han efectuado indagaciones sobre el papel esencial que caracterizan e identifican los aliños en la preparación y consumo de los alimentos, siendo la cocina el elemento más resistente a desaparecer. El aporte de ambos investigadores no es menor pues, en este sentido, se aprecia que la presencia de los condimentos cumple un papel importante en el deleite que produce la cocina nativa. Una manera de observar esta dimensión es a través de los grupos de inmigrantes que hacen todo lo posible por obtener sus combinaciones de aromas pues lo conocido entrega un principio de familiaridad y pertenencia que da seguridad. Así, los condimentos varían según los platos y mantienen una cocina particular como, por ejemplo, en el caso de la cocina china que se identifica con la soya/jengibre, las combinaciones de hierbas llamadas “curries” con la India y los ajíes en América Latina. *Jesús Contreras y Rozin y Rozin advierten lo siguiente:*

“Los principios de condimentación o combinaciones de aromas que resultan características de una cocina determinada y que, a su vez, pueden caracterizarla, identificarla y darle continuidad a través del tiempo porque son los elementos más resistentes a desaparecer. Estos principios de condimentación, aunque supongan un porcentaje muy pequeño de la ingesta total de alimentos, por su distintivo sabor y uso reiterado jugarían una función importante en la identificación de cualquier plato como propio de una cocina particular. Así por ejemplo, la presencia de la salsa de soya y el jengibre otorga a un plato un claro carácter chino, las combinaciones de especias llamadas curries identifican un plato hindú.”²²”

En este contexto, podríamos agregar que la preferencia por el ají es un “gusto adquirido.” Paul Rozin apoya estas conclusiones a través de sus estudios desarrollados desde la psicología (2002, 1978; Rozin y Schiller 1980) donde se demuestra que posiblemente el consumo del ají comience en el hogar dado que esta tradición es enseñada a través de los padres y se relaciona con una zona geográfica en particular. Estos estudios también revelaron que la razón más común que los mejicanos optaban por el consumo del ají era por el sabor que le daba a la comida, el apoyo a la digestión, la socialización y el sentimiento de placer que se asociaba al consumo de los condimentos. Según *Contreras y Rozin*:

“Aunque los condimentos constituyen una porción muy pequeña de la dieta humana en términos de calorías o peso, su importancia psicológica es desproporcionada. Dan cuenta en buena medida de la especificidad y distinción de tradiciones culinarias particulares. Elizabeth Rozin ha indicado que la mayoría de las cocinas de todo el mundo añaden combinaciones características de condimentos, llamadas principios de condimentación, a todas sus comidas básicas (E. Rozin, 1982, 1983). (...) Los principios de condimentación proporcionan un sabor característico a la mayoría de los platos de una cocina.²³”

El trabajo de Sonia Montecino (2009) nos aproxima a las técnicas culinarias de la cocina chilena que presenta un universo de sabores y diversos estilos culinarios dependientes de cada región, localidad y clase social. Por ejemplo, describe la cazuela, plato que da cuenta del imaginario alimenticio de la zona central, el cual se inscribe como propio de la cocina chilena y cuyos ingredientes dependerán del lugar donde se cocine. Se añade que el uso de condimentos y sabores son también un campo para determinar diferencias sociales y es así como las preparaciones con ají y a veces ajo demarcan una estratificación social más popular. Además, al definir la cocina como un lenguaje, connota una serie de significados y representaciones donde por ejemplo lo picante sirve para expresar ideas que aluden a algo popular, lo salado connota algo caro, costoso y lo dulce tiene una connotación femenina (Montecino, 2007). Estas indagaciones son fundamentales para situarnos en el concepto de condimentación que emerge en esta investigación.

Las prácticas alimenticias se distinguen, asimismo, por el mantenimiento de las relaciones sociales y el intercambio personal que se da de una forma recíproca, constituyéndose proximidad y lazos dentro y fuera de la familia. Precisamente, es Contreras (2002) quien realiza un interesante aporte al observar que los alimentos pueden representar significados de acuerdo a los contextos sociales específicos donde el estatus influye en cada grupo de personas. De esta forma, en las sociedades se definen ciertos alimentos como aceptables o prohibidos dependiendo de ciertas circunstancias o agrupaciones. También, es muy común que durante las celebraciones o acontecimientos históricos, como por ejemplo en la navidad, los cumpleaños, el día de la Independencia, entre otros, se ofrezcan y compartan ciertos tipos de alimentos que se van identificando con festividades y festejos familiares.

Mary Douglas (1979) se interesa en los aspectos culturales de la alimentación y pone énfasis en los principios de selección de los alimentos como una elección cultural. Esto quiere decir que la alimentación explora el carácter expresivo del contexto alimenticio y las relaciones sociales que se derivan de las ingestas alimenticias analizando semánticamente la situación alimentaria como “*una circunstancia en la cual se ingieren alimentos.*”²⁴ Así pues, no es lo mismo ingerir una comida acompañada con personas en ciertas horas establecidas que consumir un alimento como un picoteo o tentempié. La antropóloga observa que los alimentos se consumen en diferentes contextos culturales que pueden ser diarios, semanales o anuales:

*“Las comidas, definidas cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, es decir, cuando se produce un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen, están codificadas culturalmente y estructuradas, en consecuencia, mediante un conjunto de signos interrelacionados que pueden ser analizados en términos sintácticos y gramaticales.”*²⁵

Para Contreras y Gracia (2005) el fenómeno alimentario presenta diferentes aspectos en todas las sociedades donde se pueden observar reglas precisas acerca de lo que se come, la preparación y el consumo de los alimentos. Se mencionan “cuatro elementos”²⁶ de los cuales “el principio de condimentación” es el que entrega la característica específica de una cocina determinada ya que al parecer el sabor es lo más estable y resistente a desaparecer en una

situación intercultural y entrega la identificación de cualquier plato. De esta manera, ambos autores consideran que el término “cocina” denota ingredientes básicos pero a la vez un conjunto de prácticas y representaciones simbólicas, sociales, religiosas e higiénicas que pueden tener una dimensión étnica, nacional o regional. Así como otros rasgos culturales, las prácticas alimenticias pueden ser consideradas como “normales” dentro de un grupo determinado pero cuando estas prácticas son observadas por “otros,” lo cotidiano pasa a ser considerado diferente o “raro.”

El aporte de Fischler en *El (h)omnívoro* (1995) supone que el “omnívoro humano” tiene la capacidad de comer de todo y una necesidad constante de organizar la preparación y consumo de los alimentos. Sin embargo, esta capacidad está sujeta a las normas religiosas, médicas y sociales que impone cada cultura. Esta adaptación se ajusta a los cambios ecológicos y a la propia experiencia de cada sujeto/a para aceptar o evitar lo que puede ser saludable o tóxico. Desde esta perspectiva, Fischler (2002) intenta dar cuenta de que el “comensal moderno” no tiene conciencia de lo que come ya que, cada vez más, la alimentación se va sometiendo a los ritmos del trabajo y a las actitudes individuales que van influyendo no sólo en la alimentación de cada individuo, sino en la manera en que las sociedades contemporáneas se relacionan con sus prácticas alimenticias cotidianas. De este modo, la alimentación se reduce y adapta a los horarios de trabajo entrando a modelos alimentarios fundados lo que en inglés se llama *snack*: una forma de alimentación fraccionada en la cual se sirve un picoteo o tentempié que no posee un control o estructura sociocultural tradicional. En este sentido es el “individuo-comedor” quien va reduciendo sus vínculos familiares y tradicionales teniendo dificultades de distinguir lo que se come y no se come, abandonándose a si mismo:

“El hambre ya no nos atenaza, nos cosquillea; en este sentido, no vivimos de ninguna manera la época de “la grande bouffe” (la gran comilona), sino la del gran picoteo... trabajos americanos nos muestran que la comida compuesta está prácticamente en vías de desaparición en los Estados Unidos. En las familias de la clase media urbana, las reuniones en torno a la mesa de la cena familiar pueden darse no más que dos o tres veces por semana, y la comida no dura entonces más de veinte minutos (...) El nuevo comedor-consumidor, como hemos visto, no sabe ya cómo distinguir lo comestible de lo no comestible, de manera que termina por apenas reconocerse él mismo. Los alimentos

que incorporamos nos incorporan a su vez al mundo, nos sitúan en el universo: identificando mal los alimentos que absorbe, el comensal tiene cada vez más dudas sobre su propia identidad.²⁷”

Otro punto relevante de analizar es el hecho de que la alimentación familiar está sufriendo, cada vez más, las consecuencias de los ritmos de trabajos. Los rituales alimenticios están decayendo por el hecho de que el comensal moderno es un consumidor solitario como consecuencia de la modernidad alimentaria. Esta tendencia ha ido creciendo y es notable en los países como los Estados Unidos por la implementación de un concepto que se mencionó en el párrafo anterior: el *snack*. Este picoteo es asociado a una situación alimentaria sin estructura (Douglas, 1995), no hay una regla que determine que alimentos se describen como una comida pero sí funciona como el resultado de un tipo de alimentación fraccionada, con tomas múltiples, realizándose un consumo constante. Este fenómeno atrae al consumo individual y funcional porque se come fuera de las imposiciones temporales de los horarios y reglas familiares. Así se van masificando restaurantes conocidos como restaurantes de *fast-food* o *self-service* que permiten consumir un alimento rápido sin dimensionar que los alimentos que se consumen en este tipo de situaciones tienen un gran contenido calórico y grandes cantidades de sal: sándwich, bocadillos, pizza, etc.

Es posible observar que las prácticas alimenticias se posicionan en un nivel elemental de la vida cotidiana, que puede pasar inadvertido al considerarse parte del quehacer diario y necesario para que el cuerpo físico pueda vivir y ejecutar tareas satisfactoriamente. Al parecer, sólo cuando no se cuenta con el alimento que se acostumbra a consumir, esto traería consigo un proceso mental y físico donde la alimentación pasa de ser un concepto invisible o inconsciente a uno consciente y elemental en la cotidianidad. De hecho los alimentos pueden ser escogidos y preparados de acuerdo a las ideologías de cada cultura, marcada por la historia familiar pero también por las representaciones e imaginarios como se explicará en el próximo capítulo. Desde esta perspectiva, podemos leer que los alimentos son “culturizados” ya que no sólo se toman en cuenta los nutrientes sino que las creencias y reglas culturales determinados por el área o país. Esta idea se expresa en las palabras del historiador Michel de Certeau:

“Debido a que los hombres no se alimentan de nutrimentos naturales, de principios dietéticos puros, sino de alimentos culturizados, escogidos y preparados conforme a leyes de contabilidad y reglas de convivencia propias de cada área cultural (en el norte de África un ave de corral será atiborrada de frutas secas, en Inglaterra se servirá mermelada de grosellas con el asado, mientras que la cocina francesa practica una separación estricta entre lo dulce y lo salado), los alimentos y los manjares se ordenan en cada región con un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un período determinado²⁸”.

Por último, a partir de esta lectura podemos apreciar que las prácticas alimenticias de un grupo social determinado serán un referente social, económico, religioso, político e ideológico debido a la elección del tipo de alimento, el espacio y el tiempo que se realiza la toma alimenticia. A su vez estas prácticas inducen a suponer situaciones -que marcan contextos específicos- en las cuales se consumen los alimentos por las distintas maneras de producción, recolección, preparación, consumo y mantención que un determinado grupo social lleva a cabo. Podríamos decir que estas situaciones establecen reglas y pautas que van formando distintos tipos de identidades, lo que permite construir una determinada perspectiva de la realidad. Las prácticas alimenticias proporcionan elementos potentes que permiten comprender cómo somos y por qué somos así; en síntesis, nos proporcionan significados sobre la identidad de nuestra propia cultura.

2. Las representaciones de la alimentación saludable en la experiencia de intercambio

Una dimensión importante que interesa analizar en este estudio son las representaciones que se generan cuando los/as visitantes comienzan a tomar conciencia de las particularidades de la alimentación, al enfrentarse a las nuevas maneras y prácticas en el país anfitrión. Las representaciones se definen como *“imágenes que condensan un conjunto de significados; sistemas de referencia que nos permiten interpretar lo que sucede, e incluso dar sentido a lo inesperado; categorías que nos sirven para clasificar las circunstancias, los fenómenos y a los individuos con quienes tenemos algo que ver, teorías que permiten establecer hechos sobre ellos²⁹”*.

La alimentación se posiciona, desde la dimensión social, a través de un lenguaje cotidiano que incorpora diferentes creencias, percepciones, imaginarios y opiniones. Así se va formando una identidad propia que engloba no sólo el presente sino el pasado histórico abarcando las preferencias, las aversiones alimentarias, las reglas locales culturales y el lenguaje. La alimentación es la base que no sólo ayuda a comprender los gustos, las recetas más comunes, los rituales o festividades sino que, desde un abordaje cultural, busca encontrar los significados y representaciones silenciados de las diferencias y similitudes que se van construyendo en cada cultura. Basta viajar para constatar que, en el lugar visitado, hay otras formas de preparación y explicaciones acerca de las preferencias, diferencias o compatibilidades de los alimentos (lo dulce y lo salado, lo crudo y lo cocido, etc.).

En el presente estudio, el discurso de los/ las estudiantes visitantes proporciona significados de lo que se define como una alimentación saludable y sobre el modo en que este concepto entra en tensión al convivir con familias que ofician como anfitrionas. Es importante señalar que el discurso otorga un lenguaje expresado que remite un aprendizaje lleno de valores e interpretaciones que emergen de una experiencia determinada que no es la única sino una entre tantas, como lo advierte Geertz:

“La interpretación consiste en tratar de rescatar lo dicho en ese discurso de sus ocasiones perecederas y fijarlo en términos susceptibles de consulta. La vocación esencial de la antropología interpretativa no es dar respuestas a nuestras preguntas más profundas, sino darnos acceso a respuestas dadas por otros, que guardaban otras ovejas en otros valles, y así permitirnos incluirlas en el registro consultable de lo que ha dicho el hombre”³⁰.

Así, el discurso otorga significados a través de las preferencias o rechazos de los alimentos que están vinculados a procesos asociativos y no asociativos. Por ejemplo, se ha demostrado que el comer no está exclusivamente influido por señales internas ya que investigaciones con infantes confirman que la alimentación se da en un contexto social y se vincula desde los primeros años de vida a los encuentros entre padres e hijos (Birch L; McPhee L; Sullivan S; Johnson S ,2000), donde se aprende a asociar comidas con contextos y por ende consecuencias. Ahora, en nuestra cultura occidental pareciera que las pautas alimentarias son

transmitidas principalmente vía materna por lo que las experiencias tempranas del niño/a con la comida proveen información importante para comprender más cabalmente el desarrollo de las prácticas alimenticias durante la adolescencia y adultez. En este estudio no podremos ahondar en este punto pero sí se menciona como tema para la realización de futuras investigaciones ya que la alimentación, la cultura y el aprendizaje están vinculados desde la infancia temprana y cada persona, independiente del origen que tenga, entrega un valioso aporte cultural al revisar su historia y preferencias alimenticias.

En lo que se refiere a interpretaciones en las prácticas alimenticias, es importante mencionar el aporte de Mary Weismantel (1994) quien demuestra que a pesar de que los alimentos ocupan un espacio en la cultura, tienen un significado que es silencioso o simbólico porque su rol no es reconocido conscientemente. Por ejemplo, un estudio realizado en Zumbagua, Ecuador revela la representación controversial del arroz blanco y el empleo del nabo. Las diferencias en el consumo de ambos alimentos se problematizan porque se basan en la economía, estatus, etnicidad y cultura entre las mujeres y hombres de la localidad ecuatoriana. El uso del arroz blanco refleja una práctica culinaria de la raza “blanca”, a diferencia del nabo que representa a lo nativo, la humildad, lo étnico y lo pobre. De esta manera, se rescata que una cultura ordena el papel de ciertos alimentos y los consume de acuerdo a los parámetros e ideologías que cada cultura reconoce. Para los/as estadounidenses ciertos alimentos son considerados como saludables y caros; éste consumo se realiza entre personas que tienen el poder adquisitivo para hacerlo como se da, por ejemplo, en el caso de la comida orgánica y de ciertos mariscos. Pero también a nivel simbólico se puede contemplar el significado que se le otorga a ciertos alimentos o prácticas como el consumo del pavo durante el Día de Acción de Gracias o en la Navidad, ambas festividades que se vinculan con la familia.

Retornando al concepto de la alimentación saludable es necesario definir qué se entiende por ésta y, luego, describir las posibles tensiones que emergen en el contexto de intercambio. La alimentación saludable se define como: *“aquella que permite mantener un óptimo estado de salud y realizar actividades de la vida diaria³¹”*. Estudios realizados en Colombia demuestran (Prada G, Gamboa E y Jaime M, 2006) que lo saludable se relaciona con la cantidad y variedad de la comida que se ingiere, y donde todos los alimentos poseen connotaciones positivas y negativas: las grasas y dulces como alimentos perjudiciales; las frutas

y verduras como mejores alimentos. Cuando se habla de alimentación saludable también se vincula con la prevención de enfermedades crónicas asociadas a la alimentación tales como la obesidad, cardiopatías, diabetes, entre otras. Se aprecia que los factores que condicionan una alimentación saludable son los siguientes: el ingreso familiar, la disponibilidad de tiempo y el conocimiento culinario. Sin embargo, los mismos/as investigadores/as mencionados anteriormente añaden que estudios demuestran que las representaciones sociales que los alimentos saludables traen consigo no necesariamente corresponden a lo que los sujetos consumen en la práctica a nivel cotidiano ya que se observa un mayor consumo de grasas, sal y azúcares simples y una menor ingesta de frutas y verduras. Los programas nutricionales buscan construir una relación con las representaciones sociales de la alimentación pues pueden proveer información, creencias, actitudes y prácticas asociadas a las conductas alimentarias, favoreciendo futuras intervenciones que tengan el propósito de mejorar la nutrición y la calidad de vida de la población.

Otro factor interesante de considerar que se relaciona con una alimentación saludable es el tiempo requerido para la preparación, consumo y limpieza de los alimentos. El tiempo claramente puede influir en el tipo de alimento que se escoge ya que al tener otras obligaciones fuera del hogar se buscan alimentos que no requieran tanto tiempo de preparación. Es interesante notar que la industria de los alimentos envasados y congelados ha proporcionado una solución a muchas familias, especialmente a personas que son solteras e independientes, pero no necesariamente los alimentos escogidos se consideran buenos para la salud. Por otro lado, si se cuenta con más tiempo posiblemente se seleccionen alimentos que se puedan cocinar en casa y que requieran horas para ser preparados, lo que en general se considera más saludable que la alternativa anterior. Claramente, el factor tiempo aparece como una distinción que influye en la calidad y cantidad de los alimentos. Por ejemplo, estudios demuestran que en los Estados Unidos, muchas veces los/as estudiantes tienen una hora (60 minutos) para su alimentación por lo tanto las condiciones de adquisición y consumo del alimento está condicionado por el tiempo, lo que contribuye notoriamente en la calidad del alimento y, por ende, en la salud de la persona. En el presente estudio se destaca el concepto de comida saludable por estar totalmente condicionado a los estilos de vida y, en consecuencia, al factor tiempo del que se dispone para la alimentación, lo que implica consecuencias y diferencias culturales, sociales, económicas y nutricionales.

A lo anterior debemos agregar que es relevante examinar el concepto de “otredad” que se relaciona con el contexto intercultural de intercambio ya que permite establecer aquel vínculo entre el “concepto de viaje” y la experiencia del encuentro con la otredad. De acuerdo a Esteban Krotz (1998), “*la experiencia del viaje*”³² -en la época moderna de Europa- es una respuesta para afianzar nuevas perspectivas comerciales y ensanchar los horizontes sociales y cognitivos de las personas sobre la diversidad humana. Los relatos de viaje se pueden considerar como un trabajo que contribuyó en los estudios antropológicos rescatando las impresiones de otras regiones descubiertas, donde el regreso al hogar de origen también es parte de este proceso pues los viajeros aparte de proporcionar mercancías obtenidas en las regiones visitadas, entregaban relatos sobre las experiencias vividas a aquellos que habían quedado en casa. De este modo, la noción de viaje se puede relacionar con la llegada de los/as estudiantes provenientes de los Estados Unidos pudiéndose vincular a las primeras aproximaciones de lo que se comprende como intercambio cultural, concepto que en este estudio se refiere a ese espacio que se produce por el contacto cultural entre los estudiantes visitantes y los/as anfitriones. La alimentación, asimismo, proporciona ese espacio intercultural entre el/la visitante y el/la anfitrión/a ya que es una instancia donde a través de las prácticas alimenticias se pueden experimentar nuevos sabores, formas de preparación y consumo de los alimentos. Esto representa no sólo una oportunidad de conocer el alimento que es propio de la localidad o la familia, sino también de aprender nuevos lenguajes y formas de relacionarse a nivel cotidiano. Ciertamente, lo que es evidente para nosotros no necesariamente lo es para el/la visitante. Por ejemplo, la comida chilena de la tarde que conocemos como “la once” puede ocasionar aceptación cuando el/a estudiante quiere realizar las mismas prácticas que se hacen en Chile o bien frustración por la cantidad de pan que se consume y la falta de un alimento que se pueda considerar más nutritivo, por ejemplo, a base de ensaladas y carnes.

Pareciera que son las familias anfitrionas quienes proveen los primeros acercamientos a la alimentación y, a través de lo cotidiano, los/as estudiantes de intercambio se encuentran con que les falta o sobra en relación a aquello que para ellos/as parecía como algo normal o dado. Las prácticas alimenticias son así fundamentales en el intercambio personal con los miembros de otra cultura ya que permiten reconocer las diferencias y gustos propios de cada país o región, constituyendo campos de una identidad particular en relación a los “otros.” En realidad, se establece un sentido de pertenencia e identidad solamente cuando existe una interacción con

otro grupo de personas al compartir las maneras de cocinar los alimentos, el uso de los aliños, la comida, la combinación de éstos, los rituales y el entorno social donde los alimentos se consumen, ya que estos elementos pasan a ser parte fundamental tanto en las celebraciones de festividades como en las prácticas cotidianas de la vida de cada una de las personas.

Habría que hacer notar que la construcción de “la otredad” en el contexto de este tipo de intercambio se da en un ambiente proclive al mutuo reconocimiento de ambas culturas ya que tanto estudiantes como familias de acogida posiblemente tengan una actitud de tolerancia y flexibilidad con el propósito de que ambas partes puedan reconocer, admitir las diferencias y adaptarse e integrarse a la convivencia familiar, aceptando a la vez las limitaciones que esta relación puede producir producto de las diferencias culturales.

3. Género y las prácticas alimenticias en los hogares anfitriones

Los mayores aportes del concepto de género radican en dismantelar la justificación biológica y la “naturalización” de la diferencia entre hombres y mujeres, con la consecuente creación del sistema patriarcal que subordina a las mujeres y las excluye de áreas determinadas en la sociedad. La noción género pone como eje la diferencia y la posición de la mujer en un sistema social determinado a la cultura y no a la diferencia biológica resolviendo algunas problemáticas que emergieron en el desarrollo de los estudios de la Mujer³³. Como lo hemos revisado al comienzo del capítulo dos del Marco Teórico, la vertiente denominada la Construcción Social de Género, pone el acento en la entramada división sexual del trabajo entre ambos géneros mientras que la corriente denominada Construcción Simbólica del Género ofrece una teoría importante sobre el significado y la posición de la noción de género en cada cultura. De este modo, el aporte de los estudios de género, a través de ambas vertientes, ha sido visibilizar y dilucidar las razones de la valoración o la subvaloración en la posición que las mujeres y hombres ocupan en la sociedad, tanto en la dimensión pública como la doméstica.

Revisar el concepto de género desde la perspectiva de la alimentación genera nuevas interrogantes ya que delimita con mayor claridad y precisión el tránsito desde la diferencia a la desigualdad entre hombres y mujeres. Margaret Mead (1951) estudió la forma en que las sociedades primitivas se agrupaban para comprender las complejidades de los pueblos y

comunidades como las nuestras y ya mencionaba, en esos años, que la cultura era la transmisora del conocimiento de las diferentes condiciones alimentarias y del modo en que los factores culturales determinan los roles masculinos y femeninos. Mead observó que tanto padres y madres se organizaban para la obtención y la preparación de los alimentos, que existían horas de comer donde toda la familia se reunía y tradiciones sociales que se relacionaban con la recolección y almacenamiento de ciertos alimentos. Mencionamos a Mead, en el presente estudio, pues al observar sus aportes en torno a la alimentación y el rol de las mujeres, nos es posible comparar el trabajo doméstico con el desarrollo de las ciencias modernas y la situación del hogar en esta realidad. En este sentido, podemos encontrar ciertas similitudes, especialmente cuando la antropóloga menciona que es la madre de la familia quien va al almacén y realiza la elección final de lo que los hijos/as van a comer, prevaleciendo el rol de mujer / madre por ser ella la que se asocia con la atención de las necesidades alimenticias de la familia. Retomaremos esta idea en el último capítulo del análisis de esta investigación que será acerca del rol de la mujer que oficia como anfitriona.

Contreras y Gracia (2005) aportan en sus estudios históricos y etnográficos que generalmente las mujeres son responsables de las tareas vinculadas con la alimentación cotidiana y, por lo tanto, se describen como las *cocineras* mientras que en los hombres aparece una cocina diferenciada que se vincula con lo cortesano o más elaborado reconociéndose como los *chefs*. Estos simples conceptos ayudan a demostrar las diferencias en torno al género que se derivan desde la cultura. Para el género femenino, la alimentación se relaciona con acciones como nutrir y reproducir que se consideran aspectos biológicos o naturales asociados con las mujeres, siendo ellas quienes cuidan y alimentan desde que comienza el ciclo vital humano durante los primeros meses de vida. La responsabilidad sobre la alimentación, en consecuencia, se considera como una acción “natural” y esta perspectiva trae nuevamente al tapete “la universalidad” de la subordinación femenina al analizar los “valores culturales” que la sociedad le atribuye desde lo simbólico a los roles de la mujer. Como lo expone Ortner (1995), las mujeres se asocian con su capacidad potencial de seres más próximos a la naturaleza por su fisiología, función reproductiva y ciclo menstrual mientras que los hombres se posicionan desde la cultura ya que ellos aparecen creando tecnología y símbolos y, por ende, son ellos quienes poseen la capacidad de transformar o “culturizar” la naturaleza.

Esta investigación toma en cuenta que no todas las mujeres asumen las responsabilidades alimentarias pero busca identificar, a través de la perspectiva de los/as estudiantes estadounidenses, a la persona que está a cargo de la alimentación tanto en sus familias anfitrionas como en sus familias de origen. Conviene considerar que *“numerosas mujeres continúan acarreado la responsabilidad de la adquisición y preparación de las comidas domésticas aun cuando son asalariadas a tiempo completo (...) tampoco significa que determinados aspectos de esta actividad no sean asumidos o desempeñados por los hombres, quienes, a su vez, son receptores de los valores, gustos y prácticas alimentarias transmitidos/adquiridos en el grupo doméstico”*³⁴.

En este contexto, la alimentación trae consigo el carácter “relacional” y la idea de “posicionamiento” que desde el género se puede analizar por las diferentes posiciones que hombres y mujeres ocupan en un mismo día con relación al trabajo alimentario doméstico (relaciones de subordinación y superioridad). Sonia Montecino (2007) constata que estos conceptos pueden producir complementariedad, igualdad o desigualdad, dependiendo de la posición que tome cada hombre o mujer de acuerdo a su pertenencia étnica, de clase, de edad, etc. Así la mujer que oficia como anfitriona puede posicionarse como jefa de hogar y por ende se sienta superior a su nana (asesora del hogar) quien trabaja para ella, pero si su esposo es controlador se sentirá subordinada frente a él. Es interesante analizar que la alimentación se vincula muy fuertemente con el trabajo femenino ya que si una familia cuenta con un presupuesto sustentable posiblemente contratarán a otra mujer para que se preocupe de las labores domésticas, específicamente de la alimentación, limpieza y cuidado de niños/as o ancianos/as. Pareciera que los vínculos se forman más fuertemente con la persona que está a cargo de la función alimenticia, siendo “la nana” la receptora y la generadora del afecto que se vincula con la cotidianidad en la toma alimenticia.

Por otra parte, conceptos como “estatus” y “prestigio” emergen para conformar parte del proceso de alimentación ya que a pesar que *“la cocina es una de las tareas que más se valora del trabajo doméstico”*³⁵ existen quehaceres que se masculinizan cuando el consumo se reserva para ocasiones especiales como cumpleaños, celebraciones nacionales, fiestas y reuniones informales de fin de semana. Generalmente, los alimentos que se consumen en estas ocasiones especiales son de más alta calidad que los que se consumen a diario, requieren más

tiempo de preparación y generalmente son más caros. Por ejemplo, se puede observar que al celebrar una fiesta con un asado, éste se tiende a valorar más que la comida cotidiana. Para comprender esta afirmación a nivel simbólico, cabe recordar el trabajo de Lévi Strauss mencionado en el capítulo dos de esta investigación, ya que detecta y relaciona la oposición entre lo hervido/cocido como femenino/masculino. De esta forma, lo asado se vincula con lo exterior, lo colectivo, lo cultural y ritual mientras que lo hervido con lo interior, lo íntimo, lo doméstico y cotidiano. La carne a la parrilla se asocia con lo masculino en tanto los hombres son quienes poseen el “conocimiento” y “el prestigio” para la preparación de la carne asada, mientras que la elaboración de las ensaladas junto con las labores de limpieza se asocian, frecuentemente, a un trabajo femenino que posee un menor estatus porque se aprecia como una labor simple y menos calificada.

Desde el género también podemos recoger el concepto de “alimentación saludable.” Lo interesante es que estudios demuestran que mantener una dieta sana no siempre resulta fácil. Una de las razones es el factor tiempo, explicado en el capítulo anterior; escaso para compatibilizar la cocina y el trabajo fuera de la casa. Cada vez más mujeres trabajan fuera de su hogar y, sin embargo, pareciera que la responsabilidad de la alimentación continúa recayendo sobre ellas. Por esto se habla de la doble jornada de trabajo del género femenino: porque son ellas en su mayoría quienes trabajan fuera del hogar y además se encargan de las labores domésticas, incluyendo la alimentación de la familia. Las mujeres deciden qué comida preparar incluso los días domingos y festivos que supuestamente son los días de descanso. Aunque se cuente con más recursos para reducir el tiempo utilizado en la cocina -por ejemplo, mediante artículos electrodomésticos como el microondas o el lavaplatos, entre otros-, siguen siendo principalmente mujeres quienes continúan haciéndose cargo de la alimentación ya sea a través de las nanas, las hijas o ellas mismas. Así, se advierte entonces, que el trabajo que se vincula a la alimentación se mueve dentro de las desigualdades de poder pues, son las mujeres, en su mayoría, quienes continúan a cargo de la alimentación de su familia, siendo este trabajo invisibilizado ya que se toma por sentado que es parte del trabajo femenino.

Lo saludable y lo bueno se sitúan entre el placer y las necesidades (Fischler, 2002); es decir, existen mecanismos para regular el hambre que se fundan sobre señales internas que mantienen o compensan el equilibrio del organismo. Sin embargo, se advierte que la era

industrial ha influido notoriamente en el deseo por el placer sobre la necesidad. De ahí que lo saludable se enmarañe y se confunda pudiendo producir trastornos alimenticios como la anorexia, la bulimia y la obesidad³⁶. Estas temáticas, en su mayoría, se relacionan con los cuerpos femeninos pero no han sido contextualizados como consecuencias propias de la cultura y los ritmos alimentarios que vivimos en la actualidad. En la presente tesis no se realizará un análisis de estos trastornos, pero se mencionan por el hecho de que son consecuencias emocionales producto de la libertad que entrega los tipos de comida como *fast food o self service*, que reproducen opciones de comer sin reglas sociales ni familiares; es decir la practica alimenticia pasa a ser un trámite y decisión individual que fluctúa entre la necesidad y el placer personal.

Por último, se aprecia que la industria alimenticia -que opera como fuente de poder- produce alimentos que tienen la capacidad de satisfacer las necesidades del hombre moderno, esto quiere decir alimentos funcionales que son económicos pero que generalmente contienen un gran porcentaje de grasas como hamburguesas, papas fritas, helados, etc. Si el/la sujeto se preocupa por tener una buena alimentación, buscará productos más sanos o menos procesados como por ejemplo la comida orgánica, el azúcar rubia, los vegetales, frutas, etc. Sin embargo, se percibe que los precios de estos productos son mucho más altos y por ende sólo un segmento de la población puede permitirse gastar dinero en este tipo de comida. Podemos suponer que la alimentación se ha convertido en una industria donde los alimentos pasan a constituirse en un servicio dentro de una economía de mercado; es decir, los alimentos se ofrecen de acuerdo a las necesidades del mercado y se van ajustando a las necesidades de cada individuo y los intereses económicos de las corporaciones como grandes supermercados o mega supermercados. En este contexto, donde la individualidad y la funcionalidad constituyen estilos de vida que llegan a ser considerados como parte normal del sistema que vivimos en la actualidad, otros estilos, más tradicionales y más cercanos a la familia, se van perdiendo.

Capítulo III: Metodología de la investigación

El presente estudio intenta dilucidar las percepciones que los(as) estudiantes de intercambio estadounidenses tienen sobre las prácticas alimenticias de los hogares anfitriones por lo que se hace necesario escoger una metodología que sea más integral, motivada a la búsqueda de resultados no sesgados pero sí objetivos de una realidad social. Es más, se busca un método donde no se separen los hechos de sus significados sino donde sea posible adquirir descripciones y explicaciones integrales sobre la realidad (Harding, 1996). Por lo tanto, se escoge una investigación de tipo cualitativa de fenómeno por estar basada en un método que se orienta a analizar casos concretos en su particularidad temporal y local, y que a la vez mantiene la flexibilidad adecuada para poder analizar situaciones imprevistas e incluso imprevisibles:

“La investigación cualitativa no se basa en un concepto teórico y metodológico unificado (...) los métodos cualitativos toman la comunicación del investigador con el campo y sus miembros como una parte explícita de la producción de conocimiento (...) toma en consideración que los puntos de vista y las prácticas en el campo son diferentes a causa de las distintas perspectivas subjetivas y los ambientes sociales relacionados con ellas...”³⁷

El método cualitativo se orienta a analizar las realidades que se van estableciendo a partir de los significados socialmente construidos. En otras palabras, con este método se busca recoger información a través de técnicas como las entrevistas o las observaciones que producen datos, los que se pueden transformar en textos que generan registros para ser interpretados (Flick, 2004). A partir de estos textos, que se originan y se conciben en el campo de estudio, el/la investigador/a va construyendo una realidad social que puede ser subjetiva, relativa y múltiple y que va siendo generada desde los sujetos en interacción con otros sujetos. Se intenta que el alcance de esta investigación sea exploratorio ya que toma temáticas con poco estudio, lo que no implica que se formulen objetivos para pronosticar los hechos. En este estudio se aborda un universo pequeño y se aplican técnicas intensivas de recolección que pueden compararse y contrastarse con el propósito de generar un conocimiento social de la realidad. En este proceso de exploración, el método cualitativo se comprende como un proceso flexible en el cual se pueden realizar modificaciones en el rumbo de la investigación; es decir, se le da preferencia al

campo de estudio frente a los supuestos teóricos pues se valora y se utiliza la recolección de datos como instrumento para la interpretación.

La amplitud de la metodología cualitativa permite tomar en cuenta las historias personales, las expresiones y experiencias de los sujetos en los contextos locales. Lo que este método intenta rescatar son los relatos de los sujetos con el propósito de conocerlos como actores sociales ya que son ellos/as quienes entregan los discursos que permiten ir construyendo los significados. En este camino, cabe señalar que para obtener una comprensión más integral de la dimensión intercultural y la experiencia personal de los/as sujetos entrevistados/as se tomarán en cuenta investigaciones vinculadas a los sentimientos que afloran durante la estadía de los/as estudiantes en un país diferente al de origen. Estos sentimientos o tensiones afloran al tratar de satisfacer las necesidades cotidianas como la alimentación, la mantención de relaciones interpersonales, el uso del transporte, etc.

Entre los investigadores que han desarrollado estos modelos interculturales se encuentran Olberg (1960) y Adler (1975), quienes identifican etapas de un proceso denominado “choque cultural,” las que ocurren desde el inicio hasta el término de la estadía en el extranjero.

Los modelos de Olberg y de Adler se muestran a continuación:

Figura. 1

Modelo de Olberg		Modelo de Adler
-Luna de Miel		-Contacto intercultural
-Crisis	 	-Desintegración -Reintegración
-Recuperación		-Autonomía
-Adaptación		-Independencia

Estos investigadores mencionan que las etapas del “choque cultural” dependen de la experiencia de vida, del nivel del lenguaje y del propósito o meta personal. Este modelo entregó datos que ayudaron a elegir el tiempo más apropiado para la realización de las entrevistas, técnica cualitativa elegida para la recolección de datos. Éstas se realizaron después de tres meses de la llegada de los/as estudiantes a Chile. En base a lo observado con los participantes del programa, se puede describir lo siguiente de cada etapa:

Durante la etapa de luna de miel o contacto intercultural las emociones que se producen son generalmente de entusiasmo y fascinación. Se observa que este periodo coincide con la llegada al país anfitrión porque los/as participantes desean conocer a su familia anfitriona, hacer amigos/as chilenos/as, visitar nuevos lugares, asistir a la universidad, etc. La crisis o desintegración se describe a partir de sentimientos de confusión, apatía, frustración y enojo ya que lo que al comienzo parecía atractivo y sorprendente se torna no adecuado; por ende, se puede ir perdiendo la autoestima y el entusiasmo por integrarse. Generalmente, la teoría describe que este proceso se produce pasado un tiempo después de la llegada al país anfitrión. Esta fase en este estudio se podría relacionar con la falta de comprensión del sistema académico, diferencias en la alimentación, falta de manejo del español en lo cotidiano, control sobre su vida personal, etc. Luego en la etapa de “recuperación” y “autonomía” (esto depende del proceso intercultural que cada estudiante), pareciera que el/la participante se siente con más herramientas para manejar estas situaciones anteriormente descritas, comenzando a superar las emociones negativas y siendo capaz de sentirse más seguro de sí mismo/a en el país anfitrión lo que resulta en mayor empatía con los demás. Durante el último período, de “adaptación” o “independencia,” de acuerdo a este modelo, se espera que el/a participante sea capaz de disfrutar las experiencias en el nuevo entorno, buscando las formas más adecuadas de resolver situaciones que pueden ser conflictivas. Es importante notar que las etapas no necesariamente tienen tiempos establecidos. Un/a estudiante puede enfrentarse a un choque cultural al comienzo del semestre mientras que otro/a puede tenerlo a mitad de la estadía pues puede depender de la situación personal, experiencia internacional, proceso intercultural, el estado emocional de cada uno/a y de qué modo enfrenta los desafíos.

Por último, el presente estudio trata de observar y comprender cómo los sujetos/as observados/as también son observadores/as activos, poseedores/as de una historia de vida que se

ha ido construyendo con su propia realidad cultural. Estos sujetos/as son capaces de percibir, transmitir y negociar aportando diferentes perspectivas que son enriquecedoras para el proceso de una investigación de índole cualitativa.

1. Técnicas cualitativas:

La recolección de datos fue realizada a través de diferentes técnicas durante el curso de la investigación:

a. Ficha de postulación:

Esta fuente de datos es un cuestionario escrito que consiste en una lista de preguntas abiertas cuyas respuestas arrojan datos importantes acerca del perfil del participante. Por lo tanto, entrega información valiosa sobre quienes podrían ser elegidos como buenos/as informantes. También se consideraron las fichas de postulación para efectos de completar la descripción de cada estudiante.

b. Informantes privilegiados:

Para profundizar y “saturar datos” en este estudio se condujeron entrevistas a sujetos/as que poseían información útil sobre la experiencia de intercambio estudiantil. Esta técnica se describe en antropología y otras ramas a fines como “informante privilegiado”. Este término responde al hecho de la necesidad de elegir un/a sujeto/a que cumpla con las características “privilegiadas” en el sentido que es considerado/a “clave” para quien investiga por ser un buen narrador, tener suficiente experiencia en el tema y ser un actor informante.

Durante el análisis de esta investigación se entrevistó a dos coordinadores de familias que fueron informantes claves en el sentido que tienen experiencia en el tema pues reclutan a las familias anfitrionas y realizan seguimientos durante el semestre. Estas conversaciones y sus retroalimentaciones son parte del trabajo en el programa CIEE; por lo tanto, sus discursos tienen el propósito de refinar, profundizar y “saturar algunos datos” que fueron considerados en el capítulo del análisis de la investigación.

Asimismo, dos familias anfitrionas fueron entrevistadas con el mismo propósito; es decir, corroborar las percepciones de los/as estudiantes y coordinadores, refinar y complementar esta información para “saturar los datos” y de este modo enriquecer el análisis de esta investigación.

c. Entrevista semi –estructurada:

A esta técnica se le extendió máxima atención, por su gran relevancia dentro de la metodología cualitativa. Se asocia a una situación de entrevista diseñada de manera relativamente abierta y flexible donde es posible añadir preguntas y por ende temas durante la realización de la entrevista (Flick, 2004). El diseño tiene el propósito de proporcionar una guía con preguntas abiertas y cerradas para focalizar los temas relacionados a las prácticas alimenticias que condujeran a elevar un desarrollo en la profundidad de las respuestas. Se controla el ritmo de la entrevista pero la entrevistadora busca tener un papel neutral para no interferir en las respuestas de los/as entrevistados/as. La conversación es libre ya que el tipo de preguntas son abiertas permitiendo al entrevistado decidir los puntos sobre los que quiera opinar. De este modo se tiene la ventaja de asegurarse que los temas relevantes sean cubiertos y a la vez permite al entrevistado/a introducir nuevos aportes de acuerdo a su propio interés. La entrevista no busca esa objetividad de las ciencias tradicionales sino que revelar el contenido informativo que contribuye a la elaboración de una realidad social. Esta técnica se presenta como una conversación donde se intenta reflexionar sobre las propias percepciones del entrevistado y así construir una identidad discerniendo las diferencias y similitudes en torno a la cultura y género.

Las entrevistas que apoyaron el proceso de recolección de datos, tuvieron una duración mínima de una hora y en algunas el tiempo excedió hasta casi dos horas. El entrevistador/a pudo decidir parcialmente o sobre la marcha, otras preguntas pertinentes y no necesariamente manifestadas en la guía de la entrevista, obteniendo de ese modo, información más rica en términos cualitativos y a la vez manteniendo un clima de cierta intimidad (Gainza, 2006). Cada entrevista se desarrolló en forma confidencial con seudónimos escogidos por cada participante. Las preguntas permitieron guiar una conversación bastante relajada y espontánea, entregando la posibilidad de revisar los temas

sobre las prácticas alimenticias y las posibles diferencias culturales. Se realizaron grabaciones que luego fueron escuchadas detenidamente con el propósito de transcribirlas para su posterior análisis. Las entrevistas a los/as estudiantes se realizaron en la oficina del programa o en la casa de la entrevistadora ya que el hecho de realizarlas en la casa anfitriona del estudiante podría haber influido en sus respuestas, muchas de ellas relacionadas con su familia anfitriona. Originalmente, se intentó realizarlas en algún lugar neutro, como un restaurante, por ejemplo, pero las condiciones de sonido no fueron las adecuadas y los/as estudiantes manifestaron la preferencia de realizarlas en la oficina del programa de intercambio por la funcionalidad que esta presentaba ya que aprovecharon de escoger los mismos días que tenían que asistir a clases. Asimismo, las entrevistas con las familias anfitrionas se realizaron en sus casas o en un lugar escogido por los anfitriones fuera de la oficina mientras que las entrevistas y conversaciones con los coordinadores fueron en el lugar de trabajo.

Finalmente, es importante añadir que, al final del programa, se realizaron dos seguimientos -correspondientes a las dos primeras entrevistas (David e Inés)-, con el propósito de corroborar información. Estas entrevistas fueron muy valiosas ya que los/as estudiantes se encontraban en la etapa de “adaptación” según modelo de Olberg y Adler, durante la cual están inmersos en la cultura siendo capaces de ver las diferencias de una forma más objetiva. Esta información logró la “saturación de datos”³⁸ con relación a los conceptos de saludable, condimentación y mujer que oficia de anfitriona. Estas nociones se discutirán en el análisis de datos.

d. Evaluación final de término de semestre:

Es una evaluación escrita entregada a todos/as los/as estudiantes del programa. Se realiza al final de cada semestre con el propósito de evaluar a la familia anfitriona. Las preguntas son estructuradas pero son diseñadas de una manera relativamente abierta con el propósito de que el/a estudiante entregue su retroalimentación con respecto a los miembros de la familia, la alimentación, los conflictos, las actividades que se realizaron, entre otros. De esta evaluación, y para efectos del análisis en este estudio, se revisaron los aspectos de la alimentación y relación

con la familia con el propósito de incluir esta información para tener una comprensión más integral de la experiencia intercultural.

2. Universo y muestra de estudio

Universo

En los estudios cualitativos el universo o la población es una unidad de análisis (Hernández, Fernández y Baptista, 2003); un grupo de personas sobre las cuales se van a recolectar datos, en este caso, todos/as las estudiantes que asisten al programa de CIEE Valparaíso durante el primer semestre del año 2009, que tengan entre 20 y 22 años. El programa recibió un total de 35 estudiantes de los cuales 6 eran de género masculino y 29 de género femenino.

Muestra de estudio

Para el desarrollo de esta tesis se entrevistó a un total de trece estudiantes, de los cuales cinco fueron de género masculino y ocho de género femenino. Los/as sujetos/as mencionan ser originarios de diversos lugares geográficos de los Estados Unidos: Ohio (1), El estado de Washington (1), California (3), Vermont (1), Colorado (2), Virginia (1), Texas (1), Oregon (2) y Arizona (1). Estudian en diferentes universidades de los Estados Unidos las que no se nombran en este escrito para guardar la confidencialidad de los participantes. Las edades fluctúan entre 20 y 22 años aproximadamente. Las entrevistas a los/as estudiantes se realizan al cumplir un mínimo de tres meses en Chile porque se percibe como la etapa en la cual son capaces de ser más autónomos y por ende se han adaptado más a la cultura chilena. Este tiempo corresponde según Olberg y Adler (ver cuadro fig. 1, pág.41) al período de “independencia” y “recuperación” por lo tanto se posee más control de las rutinas y diferencias culturales.

Los pasos para elegir la muestra de los/as estudiantes más representativos fueron la revisión de la información que contienen las fichas de postulación que ellos/as enviaron antes de la llegada a Chile las que dan cuenta sobre las razones que eligen Valparaíso como lugar de estudios. Después de estar un mes viviendo en Chile, se tomó en cuenta las sugerencias de los/as profesores que trabajan en el programa, a fin de reducir variables como la fluidez en el

español que pudieran interferir en la recolección de datos. De este modo, el primer criterio que se aplicó fue la competencia lingüística del español ya que se necesitaban alumnos/as que pudieran expresarse fluidamente. Lo segundo fue el interés en la cultura chilena y en la comida chilena que se midió a través de la participación en las clases y actividades educativas del programa. Durante la marcha de la investigación hubo un par de estudiantes que solicitaron ser entrevistados porque les interesaba hablar sobre su experiencia con la comida chilena y solicitaron contribuir a la investigación lo que fue un aporte para la saturación de datos.

3. Perfil de los/as estudiantes entrevistados/as

Los/as estudiantes entrevistados/as pertenecen a una condición socioeconómica privilegiada³⁹ en el sentido que pertenecen al 2% total de la población estudiantil que tiene la capacidad de financiar un viaje y un programa de estudios desde los Estados Unidos a Chile. Los/as estudiantes manifiestan tener un interés en Latinoamérica pues sus carreras se vinculan con el español, negocios y relaciones internacionales, entre otras. Algunos/as participantes mencionan que eligen Valparaíso por ser una ciudad más pequeña que Santiago y porque sus universidades tienen un convenio con el programa de CIEE por lo tanto pueden obtener crédito por los cursos registrados en la PUCV. Con el propósito de mantener la reserva de los/as participantes, cada estudiante utilizó un seudónimo y firmó una solicitud de consentimiento. Se realizará una descripción de cada participante en el apartado número cinco.

Antes de continuar con la presentación de los/as estudiantes entrevistados/as, se considera necesario describir el contexto familiar y cultural de los/as anfitriones. Por esta razón, es preciso definir que se entiende por familia que oficia como anfitriona.

4. Familias que offician como anfitrionas

El programa de intercambio define familias anfitrionas como un grupo de personas que están unidas por un lazo social y/o vínculo sanguíneo amplio.⁴⁰ La familia anfitriona puede estar compuesta por madre, padre, hijos/as, abuelos/as, parientes, amigos/as producto de una relación de amistad, etc. que viven en el mismo hogar. El programa solicita que la familia anfitriona aclare quienes son los que viven bajo el

mismo techo y quienes frecuentan la casa con el propósito de informar al/el estudiante con quienes convivirá cotidianamente en su hogar anfitrión.

4.1 Perfil de las familias anfitrionas

Es difícil entregar una observación económica de las familias que ofician como anfitrionas pero esta información es importante para comprender los entornos familiares donde los/as estudiantes se insertaron durante su estadía en el programa. Me interesa acotar que el perfil de las familias anfitrionas pertenecen a la clase media trabajadora y/o profesional de las ciudades de Valparaíso y Viña del Mar. El nivel socioeconómico es medianamente acomodado y acomodado, y deben tener una habitación independiente para el uso del estudiante. El programa realiza una entrevista en la cual se conversa con los miembros de la familia anfitriona y se trata de conocer como es la dinámica familiar junto con la infraestructura de la casa o departamento. La mayoría de los/as postulantes establecen que sus ingresos fluctúan entre 500.000 hasta 1.000.000 de pesos aproximadamente, lo que sitúa a estas familias en los grupos ABC 1, GSE: C2 y C3⁴¹ ya que los/as anfitriones son profesionales y técnicos. Cada estudiante entrega una breve descripción de su familia, la cual se añade en la información de cada entrevistado/a.

Dentro de los factores que podemos agregar para una mejor comprensión del perfil de las familias anfitrionas, es que tal cual se mencionó en el planteamiento del problema, su elección se realiza a través de la visita en persona del coordinador/a de familias y de la entrevista que éste realiza para conocer la infraestructura y dinámica familiar. Pero aunque esposos, conviviente e hijos/hijas sean partícipes de este proceso (y con toda razón pues un propósito del programa de intercambio es la inmersión del/a estudiante con la familia chilena, completa) y de los acuerdos consecuentes, el convenio se realiza con la mujer que oficia como anfitriona.

5. Descripción de los/as estudiantes entrevistados/as

A continuación se realizará una breve descripción de los/as participantes en el mismo orden en que se realizaron las entrevistas. Como se explicó anteriormente la mayoría de los/as participantes han estado un mínimo de tres meses en Chile, excepto tres de ellos: Rose, Daniela y Kitti que ya llevan entre ocho a diez meses viviendo en Chile.

Entrevista 1:

<u>Nombre del entrevistado:</u>	David
<u>Fecha de las entrevistas:</u>	7 de mayo y 25 de junio del 2009.
<u>Género:</u>	Masculino.

David tiene 22 años, es de Ohio y estudia Matemáticas. Su madre en los Estados Unidos es matrona y su padre tiene un pequeño negocio. Practica deportes como el snowboarding, el football, el basketball y el escalamiento. No se considera religioso, no fuma y bebe sólo en eventos sociales. Come de todo y le encanta la comida picante. Le gusta cocinar; su madre le enseñó a hornear galletas cuando tenía unos diez años y recuerda que su padre no cocinaba. En la actualidad describe que cocinar es una necesidad y lo hace regularmente en los Estados Unidos porque vive con amigos/as en un departamento. David organiza sus comidas el día domingo y así tiene sus alimentos listos para la semana. En Chile estudia en la U. Católica de Valparaíso, vive en Valparaíso con una mujer y dos hermanos que estudian en la universidad. Ella es profesora que no ejerce como tal y está separada hace años. Es dueña de casa y tiene 48 años. David no cocina en Chile ya que su mamá anfitriona y su hermano mayor lo hacen, pero sí ayuda a poner la mesa. Parece que a David le agrada la comida chilena de su casa anfitriona pero extraña los productos lácteos como la leche y el queso de su país de origen. Menciona que a pesar que en su familia anfitriona compran leche y queso, la textura de estos alimentos es diferente. Además, la cantidad que se compra en la familia anfiriona es menor si lo compara con lo que acostumbra a consumir en su hogar de origen. David es un chico alto y delgado, menciona que descubrió los completos y churros de la calle que los describe como *snacks* ya que son fáciles de consumir. En sus propias palabras:

“Bueno es muy similar a la comida que yo como en los Estados Unidos, la diferencia es que en mi casa no hay tanta leche. Lo que generalmente como en mi casa chilena es puré, verduras o arroz. Por ejemplo, en mi casa nunca se come carne sola, cuando hay siempre se acompaña de verduras.”(David)

En la segunda entrevista claramente describe un cambio en las prácticas alimenticias ya que come solo (sin compañía) más frecuentemente y dice que ya no le preparan los sandwiches ni galletas para su colación, por lo que ha debido recurrir a comer la comida de la calle más frecuentemente. Él cree que su familia no está acostumbrada a la cantidad de comida que él necesita y en consecuencia siente hambre durante el día.

“Pienso que al principio del programa hasta la mitad del programa ellos tienen como más prestaciones de la comida en general; ellos quieren que o tuviera como todo, todo, como comida, almuerzo para llevar y eso como snack, pero ahora no(...)antes de clases más o menos como la hora de almuerzo muchas veces porque no llevo almuerzo nunca y entonces tengo hambre entonces siempre si no está en la casa me compro si no estoy en la casa me compro comida en la calle y que mas...”(David)

<u>Entrevista 2:</u>	
<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Inés
<u>Fecha de las entrevistas:</u>	13 de mayo y 26 de junio del 2009.
<u>Género :</u>	Femenino

Inés tiene 21 años, originaria de Seattle, está tomando cursos de historia y español en la Universidad Católica de Valparaíso. Sus padres biológicos tienen un pequeño negocio en los Estados Unidos. Le agrada participar de las actividades como el teatro, la danza, ir a fiestas con amigos/as, acampar, escalar, entre otras actividades pero también disfruta estar sola. No fuma y bebe a veces en eventos sociales. Ella vive con amigas en los Estados Unidos y se considera desorganizada con su comida porque no tiene tiempo para cocinar, va sólo dos veces al mes a comprar comida que a veces se le echa a perder en el refrigerador. En Chile, vive en un departamento en Viña del Mar con una familia que consiste en una mamá y hermano. Su mamá

anfitriona es dueña de casa, tiene alrededor de cincuenta años y es la única que se encarga de la alimentación ya que como lo menciona Inés no permite que ni ella ni su hijo le ayuden con el trabajo de la cocina porque es su territorio. A pesar de que tiene suficiente comida en su casa anfitriona, se percibe que ha tenido más dificultades en adaptarse a los horarios, cantidad y tipos de alimentos:

“Para el almuerzo siempre es mucho, mucho más y también cuando yo voy a la universidad con mi almuerzo como en bolsa es tanto comida es mucho(...)De todas maneras, el yogurt, acá en Chile no es como en los Estados Unidos, en Chile es mucho más aguado y por lo tanto no tiene mucho sabor.” (Inés)

Cuando se realiza la segunda entrevista, Inés reconoce la importancia de tener un horario de comida y se siente agradecida por tener una persona que cuida de su alimentación. Al indagar un poco más, se puede percibir que las diferencias no le provocan frustración sino que las ha comenzado a aceptar e incluso a observar desde un punto de vista más positivo:

“En Chile mucho pan es blanco pero hay mucho pan hay mucho mas variedad de pan porque en Estados Unidos es como un pasaje es un pan en bolsa pan en bolsa, pan el bolsa y acá hay un panadería y tu puedes escoger cual quieres como un trozo de pan en diferentes variedades como pan francés y otro a mí me gusta como pan Francés.”(Inés)

Entrevista 3:

Nombre del entrevistado:

Pablo

Fecha de la entrevista:

13 de mayo del 2009.

Género :

Masculino

Pablo tiene 21 años, nació en Alemania pero ha vivido casi toda su vida en los Estados Unidos. Asiste a la universidad en la ciudad de Colorado en U.S.A donde estudia finanzas y español. Sus padres son doctores. Pertenece a una fraternidad (organización que desarrolla contactos, actividades académicas y sociales solamente para hombres). Sus compañeros de la fraternidad comen juntos y es un hombre quien les cocina diariamente. Le gusta reunirse con

gente, a veces fuma y bebe en ocasiones. Es un ávido esquiador, toca un poco la guitarra y le gustan las actividades al aire libre. En Chile, estudia en la Católica de Valparaíso y vive con una familia de Viña del Mar que la compone una mujer que es profesional y tres hermanos que tienen entre 14 y 26 años. En su casa, la mamá trabaja fuera de la casa por lo tanto hay una señora, que él llama nana, encargada de la alimentación de la familia. Ambas mujeres realizan las compras de los alimentos. Pablo extraña la comida picante que consume en Colorado a pesar de que manifiesta gustarle la comida chilena especialmente las empanadas y los completos. Tuve más dificultad en comprender su español porque su nivel es menos avanzado. Se trató de entrevistar de nuevo al final del semestre pero él no pudo ya que tenía planes de viajes.

Entrevista 4:

<u>Nombre del entrevistado:</u>	Zach
<u>Fecha de la entrevista:</u>	27 de mayo del 2009
<u>Género:</u>	Masculino

Zach tiene 21 años y es originario de California, su apellido paterno es de origen italiano. Estudia negocios y español. Se considera una persona muy sociable, juega el football y hace atletismo en su universidad. También disfruta surfear, la música y el teatro. Su madre es periodista. Vive y come dentro de la universidad ya que él pagó por la alimentación al comienzo del semestre. Para él esta opción es más económica que cocinar diariamente. Independiente de esto, a Zach le gusta la cocina, prepara arroz, pollo y platos italianos durante los fines de semana. Cuando habla de cómo aprendió a cocinar menciona sólo a su madre.

Zach vive en Viña del Mar con una familia anfitriona integrada por una mamá, papá, hijo y nieto. Le gusta la comida chilena y la encuentra diferente:

“El almuerzo es grande siempre hay muchas cosas en el medio de la mesa como ensaladas siempre tomates ammm, si ensaladas en medio de la mesa y para el almuerzo el plato principal es de tiene arroz o fideos o algo con un carne y un salsa encima de arroz a veces hay sopas y este es interesante no como sopas en los Estados Unidos.”(Zach)

Zach a veces cocina desayuno en su casa anfitriona, la mujer que oficina como mamá anfitriona es la que se encarga de la alimentación pero es la nana quien cocina durante la semana. Sin embargo, en esta familia se menciona que su padre anfitrión cocina asados y su hermano chileno tiene un pequeño negocio de venta de sushi. Otro aspecto es que durante los fines de semana la nana no cocina pero sí un hombre que está encargado de la cocina y la limpieza de la casa.

Entrevista 5:

<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Ana
<u>Fecha de la entrevista:</u>	25 de mayo 2009
<u>Género:</u>	Femenino

Ana es originaria de Vermont, tiene 22 años y realiza estudios sobre el medio ambiente y Latinoamérica. Su madre es dueña de casa y su padre es empleado independiente. Proviene de una familia de cuatro hermanos, en la cual hace mención, que sus padres trabajan duro y, por lo mismo, tiene bastante consciencia del trabajo y lo que significa el gasto de la manutención. Vive con amigos/as de la universidad por lo tanto ella se encarga de su alimentación. Cocina con anticipación para tener comida lista para servirse durante la semana. Es cuidadosa al elegir ya que prefiere alimentarse saludablemente y comprar comida que tenga precios razonables. Así evita comer en la cafetería de la universidad porque considera que es más caro. Ana estudia en la universidad Católica de Valparaíso y vive con una familia anfitriona en el centro de Valparaíso, tiene una mamá, papá y hermana adolescente chilena. Su padre anfitrión trabaja en el norte y lo ve cada quince días. La mamá está a cargo de la alimentación pero se comparte el trabajo de la cocina cuando su padre anfitrión está en casa. Da la impresión que Ana se ha adaptado a su familia chilena y la alimentación pues a pesar de que indica que existen diferencias, las percibe como parte de la experiencia de intercambio:

“No he comentado, aunque echo de menos la ensalada distinta la ensalada acá es súper rica los tomates y todo así que no lo he comentado porque no quiero que suene que tiene que hacer algo distinto o cambiar su ritual para cocinar.”(Ana)

Entrevista 6:

<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Daniela
<u>Fecha de la entrevista:</u>	28 de mayo de 2009
<u>Género:</u>	Femenino

Daniela tiene 22 años y es originaria de Colorado. Este es su segundo semestre en el programa de intercambio, por lo tanto lleva casi ocho meses en Chile. En los Estados Unidos, su padre es constructor y su madre gerente de planificación. Los abuelos de Daniela eran originarios de Méjico, aunque ella nunca ha ido a este país, la influencia de la comida mejicana es muy fuerte en su familia ya que la estudiante describe que come en su familia platos como el chili, las fajitas, las enchiladas, etc. En los Estados Unidos, Daniela cocina a veces comida mejicana pero generalmente va a restaurantes de comida mejicana con sus amigos/as y su novio. También le gusta la comida “chatarra” como la denomina ella misma y es fanática de las hamburguesas del restaurante Mac Donald’s.

Durante el primer semestre vivió con una familia anfitriona cuyos integrantes eran mamá, papá y dos hermanos de su edad. Daniela menciona que dentro de esta familia, la madre era la encargada de la alimentación y le encantaban los platos que ella cocinaba. Ni sus hermanos ni su padre cocinaban mucho pero cuando sus hermanos lo hacían era generalmente en la noche y preparaban papas fritas o huevos fritos, siempre algo frito. Ella decide ir a vivir sola durante su segundo semestre porque quería tener más independencia y parecía satisfecha con la decisión ya que, entre otras ventajas, tenía más libertad para cocinar lo que a ella le gustaba y comer a las horas en que ella quería hacerlo.

Entrevista 7:

<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Cristina
<u>Fecha de la entrevista:</u>	28 de mayo 2009
<u>Género:</u>	Femenino.

Cristina tiene 21 años, estudia español e inglés en los Estados Unidos. Es originaria de Virginia, su padre y madre trabajan en el área de educación. En los Estados Unidos come generalmente en la cafetería de la universidad ya que pagó por este servicio pero está pensando que el próximo año le gustaría hacerse cargo de su propia alimentación. Su madre fue la que le enseñó a cocinar y ella considera, que en realidad en su casa, se hacen muchos platos estadounidenses tradicionales como el budín de papas, zanahorias, platos más complejos que no supo traducir exactamente al español. Su familia anfitriona es de Viña del Mar y está compuesta por una mamá que es dueña de casa y un papá que es pensionado. Ella decidió ser vegetariana hace un poco más de uno año dado que algunos miembros de su familia ya eran vegetarianos por el tema de la industria de la carne en los Estados Unidos. La decisión la toma cuando vive en Méjico cuando se enfermó por comer carne casi todos los días en su familia anfitriona. Se sentía muy preocupada al llegar a Chile con respecto al tema de ser vegetariana porque un amigo le había dicho que era muy difícil seguir este tipo de opción en Chile. Sin embargo, Cristina comenta que se sintió muy aliviada con su familia anfitriona; aunque ellos no son tradicionalmente vegetarianos, tienen mucha experiencia con estudiantes que no comen carne pues preparan comidas con recetas que el padre anfitrión obtiene de internet. En su familia anfitriona la nana de la hija (que no vive en la casa) va a cocinar a la casa casi todos los días. Cristina pareciera no tener problemas con la alimentación en su familia anfitriona ya que incluso prefiere comer en su casa que fuera o en restaurantes ya que en éstos ella ha percibido escasa variedad de opciones vegetarianas.

Entrevista 8:

<u>Nombre del entrevistado:</u>	Moisés
<u>Fecha de la entrevista:</u>	1 de junio de 2009
<u>Género:</u>	Masculino.

Moisés tiene 21 años y es de Houston, estudia relaciones internacionales y español. Se considera extrovertido y le encanta salir con amigos/as. A él le gusta mucho cocinar y lo hace generalmente durante fines de semana. Durante la semana come en la universidad ya que ha pagado por un sistema de tarjetas que consume en la cafetería. Moisés menciona que su padre es de descendencia mejicana y su abuela por parte de su padre le enseñó muchas recetas de cocina. Para Moisés la improvisación es la base de una buena cocina. En Chile, vive con una familia que tiene una casa en Valparaíso. Su madre es profesora universitaria y su padre es contador. Tiene una hermana y hermano que estudian en la universidad y tienen casi la misma edad que él.

En la familia anfitriona, la nana es quien cocina durante la semana. El papá durante los fines de semana y la mamá hace la once. Moisés ríe cuando relata que en la casa hay “un dicho” sobre la mamá que no sabe cocinar, y “sólo es capaz de hacer la once.” Este punto se discutirá en el Análisis de las entrevistas. Moisés también ha introducido alimentos propios de su familia originaria como por ejemplo “el pico de gallo” que es un tipo de ají. Comenta que desde que lo introdujo, su familia comenzó a preparar pebre más seguido.

Una de las dificultades que Moisés dice haber enfrentado es tener que acostumbrarse a comer un almuerzo abundante y no cenar en la noche pues para él la comida más fuerte en los Estados Unidos es la cena. Como quiere integrarse a la familia chilena prefiere no comentar que le da hambre en la noche por ende opta por seguir las costumbres que tiene su familia anfitriona.

“Solamente la once (risa) (...) Yo he acostumbrado (...) Si, pero quería acostumbrarme porque quería vivir como mi familia, por eso no quería ser como la excepción.”(Moisés)

Entrevista 9:

<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Rose
<u>Fecha de la entrevista:</u>	4 de junio 2009
<u>Género:</u>	Femenino.

Rose tiene 22 años, nació en California. Su madre es profesora y no entrega información sobre su padre. Sólo sabemos que tiene apellido hispano. Rose estudia relaciones internacionales y literatura. En los Estados Unidos ella vive con estudiantes en un departamento cerca del campus de la universidad. Ella dice que se organiza para cocinar en la hora que tiene libre y así cuando llega en la tarde ya tiene su cena lista. Busca alimentos fáciles de preparar pero se preocupa de que sean saludables. Sus abuelas materna y paterna son de Méjico por esto Rose tiene recuerdos de su niñez de los rituales que tenían cuando ellas cocinaban. Además siente que la preparación y el sabor de la comida mejicana son diferentes de lo que su mamá realizaba y ella trata de hacer algunos platos que conoció a través de sus abuelas, pero no recuerda todos los detalles de la preparación. Éste es su segundo semestre como estudiante de intercambio por lo tanto lleva casi nueve meses en Chile. Vivió con una familia anfitriona el semestre pasado por casi seis meses que consistía en una madre y tres hermanos de su edad. Su experiencia fue difícil por los horarios y por el tipo de comida que preparaba su familia anfitriona y de ahí que durante el segundo semestre eligiera vivir con compañeros universitarios chilenos en una pensión en Viña del Mar. De esta manera, podía tener más control de sus horarios y Rose parece sentirse más cómoda con esta opción que permite comprar, preparar y comer los alimentos en un horario que para ella resulte conveniente.

“Somos 7 universitarios ---- y la hija o la dueña de la casa cuando no está trabajando, cocina para todos, menos yo porque yo no quería que ellas me cocinaran porque mis cosas son muy distintas siempre y quería cocinar cosas vegetarianas con mucho pescado, pollo y no mucha carne y con mi propio horario. Yo creo que el semestre pasado fue difícil para mí porque yo sé cuando estoy no, yo sé cuando tengo hambre y cuando quiero comer y cuanto quiero comer y no me gustó como pelear, no quiero comer tanto en la noche y nada en la mañana y que muy difícil para mí eso así que quería como controlar lo que estaba comiendo este semestre y le pregunté si solo

quiero vivir acá y si me puedo cocinar y si puedo usar la cocina cuando yo quiero y cosas así...”(Rose)

Entrevista 10:

Nombre del entrevistado: Benjamín

Fecha de la entrevista: 4 de junio 2009

Género: Masculino

Benjamín tiene 21 años, es originario de California y estudia historia. Su padre es constructor y su madre es dueña de casa. En los Estados Unidos Benjamín es miembro de una cooperativa de estudiantes en su universidad y ellos/as cocinan alimentos a través de turnos. Él menciona que la cooperativa es una buena alternativa pues se ahorra dinero ya que el costo de la comida es menor por el hecho de que la preparan voluntarios/as. Hay variedades de comida pero se cocina con más frecuencia la comida vegetariana. Benjamín cocina pizza para la cooperativa los días viernes.

En Chile, Benjamín estudia en la Universidad Católica, vive con una mamá y un hermano chileno que tiene cuatro años menos que él. Su mamá anfitriona es la encargada de la alimentación, tarea que comparte con la nana de la casa. Su hermano chileno ayuda a poner la mesa mientras que Benjamín hace la ensalada y retira los platos. Le gusta la comida chilena como las empanadas, el pescado y los jugos naturales pero también extraña algunos ingredientes con que acostumbra a preparar su comida en los Estados Unidos.

“Pues empanadas, ¿qué más? No sé otras veces es cuestión de cómo marca del tipo de comida, porque las cosas que como acá son como parecidos pero es como se cocinan acá porque por ejemplo me gusta la manera en que mi mamá anfitriona cocina el pescado y a veces y me gusta su salsa de pasta igual hay buenas maneras de comer pescado y hacer salsa de pasta allá en los Estados Unidos, pero son...” (Benjamín)

Entrevista 11**Nombre de la entrevistada:****Victoria****Fecha de la entrevista:**

9 de junio del 2009

Género:

Femenino

Victoria tiene 21 años y es la única estudiante que, en su país de origen, vive con sus padres biológicos en la misma casa. Ella es hija de inmigrantes árabes quienes son dueños de una gasolinera en la ciudad de Oregón. Victoria estudia biología y estudios hispánicos. Considera que el hecho de vivir con su familia es una situación atípica. Explica que ella pertenece a la primera generación que vive en los Estados Unidos por lo tanto tratan de mantener las costumbres y la alimentación de los padres de la familia. Por ejemplo, se come cordero por considerarlo carne sana y no contaminada como la carne del cerdo. En su casa su madre cocina y su padre lo hace durante fines de semana. Victoria sólo lava los platos y ayuda en la cocina desde que su hermana decidió estudiar cocina internacional ya que a ella le encanta probar nuevas recetas. Victoria no come en la cafetería de la universidad porque dice que la comida que sirven no es de buena calidad y los precios son altos.

En Chile, Victoria vive con una familia anfitriona, tiene una mamá y dos hermanas. En su casa hay una nana que es la encargada de cocinar. Menciona que le gusta la comida chilena y a veces cocina postres para la familia, pero para ella ha sido difícil continuar cocinando porque percibe que una de sus hermanas tiene trastornos alimenticios:

“Mi mamá chilena no cocina, sino que lo hace la nana que va a la casa los lunes, miércoles y viernes y ella cocina para ese día y el día siguiente. La nana hace harta cazuela, yo creo que ese es mi plato chileno favorito, porque tiene todo, me encanta los vegetales, es súper rico y además hace mucho frío acá en Chile y como es un plato calentito me gusta comerlo y después de la cazuela vienen las empanadas. (...) Si, leche asada, pero no me gustó cocinar porque cuando lo hice mi familia se peleó, porque tengo una hermana con problemas de peso, ella dice que no, pero mi madre, mi hermana menor y yo creemos que sí porque come todo el día y no se controla. Es una lata porque me gustaría cocinar un poco más, pero yo no quiero porque no quiero cocinar algo insaludable y contribuir a que se haga daño.” (Victoria)

<u>Entrevista 12:</u>	
<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Emily
<u>Fecha de la entrevista:</u>	16 de junio 2009
<u>Género:</u>	Femenino

Emily tiene 22 años y estudia bioquímica en los Estados Unidos. Es de Oregón, su padre es jubilado y su madre es orientadora. Para ella la comida es una necesidad biológica por lo tanto no le ha puesto mucha atención por lo que busca alimentos fáciles de cocinar. Vive con amigas en un departamento que se ubica a diez minutos de la universidad por lo que ella generalmente se cocina y durante el día consume alimentos fáciles de llevar como galletas, frutas, barras de granola, entre otros.

Estudia en la Universidad Católica de Valparaíso y vive con una familia anfitriona en Viña del Mar, tiene un papá y hermanos. Cuando se habla de la comida chilena menciona que su mamá anfitriona es la que cocina y se encarga de las tareas relacionadas con la limpieza de la casa. Ella se ha adaptado a las prácticas alimenticias chilenas, por ejemplo comenta lo siguiente: *“Me encanta la paila marina y todas las cosas que son un misterio, la cazuela mucho me gusta porque no estoy acostumbrada a la idea de una sopa y un almuerzo en la mismo plato.”* Se ha acostumbrado que el almuerzo sea más abundante que la cena pero sí le llama la atención que toda la responsabilidad de los quehaceres que la alimentación implica, recaiga sobre la madre que oficia como anfitriona:

“El almuerzo es mucho más grande y comemos menos en la cena pero no me molesta es parte de la cultura acá y prefiero eso porque es más saludable porque tenemos tipo para digerir, digestando y siempre necesito más energía en la tarde porque tengo cosas que necesito hacer y si no tengo alimentación no puedo funcionar bien, pero(...) mi mamá y sola mi mamá nadie, a veces cuando mi hermano regresa a la casa a él le gusta cocinar pero solo en la noche y solo para él, pero mi mamá siempre prepara el almuerzo, siempre y siempre limpia después todo ella hace todo de la casa...” (Emily)

<u>Entrevista 13:</u>	
<u>Nombre de la entrevistada:</u>	Kitti
<u>Fecha de la entrevista:</u>	26 de junio 2009
<u>Género:</u>	Femenino

Kitti tiene 22 años, es de Arizona. Su papá pertenece a la segunda generación de inmigrantes de Grecia y su mamá es estadounidense. A Kitti le gusta la cocina y ha aprendido mucho porque su papá cocina comida griega. Su abuelo tenía un restaurante griego y su papá aprendió a cocinar allí. Ella se denomina vegetariana y se preocupa mucho de la calidad de la comida por lo tanto evita cualquier alimento que tenga carne y sea grasoso como lo que venden en las cadenas de comida rápida. Al hablar de su plato favorito menciona: *“la espinaca, queso de cabra, cebolla y masa filo, pero eso no es tan sano como la ensalada.”* Con respecto a su experiencia en Chile, comenta que el primer semestre vivió con una familia chilena, tenía una mamá, papá y un hermano que ya no vivía en la casa. La familia había recibido muchos estudiantes anteriormente así es que tenían experiencia con extranjeros. El ser vegetariana no fue un problema pero sí tuvo que hablar con su familia para que le dieran porciones más pequeñas de comida. El segundo semestre decide vivir sola por lo tanto ella preparara su comida. Cuando decide vivir sola, hace casi cinco meses atrás, tiene que comprar y cocinar sus alimentos y comenta que le fue difícil encontrar alternativas vegetarianas y aderezos para aliñar las ensaladas. A pesar de esto se percibe que Kitti se ha adaptado a la alimentación chilena:

“Al principio era un poco raro porque siempre con mi familia no, comimos más en la noche porque eso es algo (...) y siempre hicimos eso en cambio acá comimos más durante el día como a las 3 o las 4 y en la noche no comimos tanto, como una once no más, pero me gusta este sistema más.”(Kittie)

6. Informantes claves

La técnica de las entrevistas realizadas a los/as informantes privilegiados se aplica, según el criterio de la investigadora –y de modo consistente con la utilización de una metodología cualitativa flexible–, dado que se considera importante poder completar y profundizar la información provista por los/as estudiantes. Estas entrevistas se realizaron durante el

análisis de la investigación, no constituyen en sí cambiar un tema de tesis; es decir, estos datos sólo buscaron reafirmar algunas categorías que emergieron en el análisis de esta investigación.

6.1 Coordinadores de familias anfitrionas: Ambos coordinadores entregan información clave sobre la dinámica de las familias anfitrionas y los posibles conflictos que se generan por las diferencias culturales con respecto a las prácticas alimenticias al recibir un/a estudiante de intercambio en su hogar.

- a. María de la Mar: Mujer que recluta las familias anfitrionas cuyo trabajo es entregar las pautas de lo que el programa espera que las familias anfitrionas realicen para la inserción de los/as estudiantes extranjeros/as. La coordinadora realiza el seguimiento con cada familia que oficia como anfitriona durante el semestre y apoya en la resolución de conflictos entre familias y estudiantes.
- b. Calvin: Co-coordinador. Estadounidense cuyo trabajo consiste en reclutar familias, detectar y apoyar a los/as estudiantes en la resolución de las diferencias culturales que se presentan durante la convivencia con la familia anfitriona.

Muestra de los coordinadores de familias anfitrionas

Coordinadores/ Situación	María de la Mar	Calvin
Género	femenino	masculino
Nacionalidad	chilena	estadounidense

6.2 Descripción de las familias anfitrionas entrevistadas

- a. Laly: Es separada, dueña de casa, estudió cocina internacional y vive con su hijo universitario. Siente que posee experiencia en la convivencia con los/as estudiantes de intercambio pues ha recibido diez chicas provenientes de los Estados Unidos. Menciona que decidió postular al programa a través de una amiga pues consideró que podía ser una buena experiencia para formar relaciones con otros jóvenes de otras partes, principalmente para su hijo. Además, añade que cuenta con un espacio suficiente y cómodo. Laly menciona que le encanta la cocina y desde niña aprendió a cocinar principalmente con la ayuda de sus tías. Para ella la clave en una alimentación sana es adaptar la comida a la necesidad de los jóvenes.
- b. Ozzie y Cuyin: La familia se compone del matrimonio Ozzie y Cuyin y las dos hijas adultas, profesionales y casadas con hijos/as que no viven en su casa. Han recibido catorce estudiantes estadounidenses. Dicen que la motivación principal es la compañía por la sensación que se sintió cuando sus hijas se fueron del hogar. Ambos asisten a la entrevista y comparten las tareas del hogar. Dicen adaptar las comidas de acuerdo a los gustos de las estudiantes e incorporan nuevas recetas que han ido aprendiendo a través de la experiencia y del internet.

Muestra de las dos familias anfitrionas entrevistadas como informantes claves

Familias anfitrionas	Matrimonio con hijos en casa	Matrimonio sin hijos en casa	Separada con hijos en casa	Separada sin hijos en casa
Laly			x	
Ozzie y Cuyin		x		

7. Tabla de criterios:

Tabla 1: Situaciones de estudiantes estadounidenses entre 20 y 22 años que han vivido un mínimo de tres meses en la quinta región de Valparaíso.

Estudiante/ Situación familiar (USA-Chile)	David	Inés	Pablo	Zach	Ana	Daniela	Cristina	Moisés	Rose	Benjamín	Victoria	Emily	Kiti
Género masculino	x		x	x				x		x			
Género femenino		x			x	x	x		x		x	x	x
Vive en casa con padres en USA											x		
Viven fuera de las casa de padres en USA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
Vive con FA mujer con esposo e hijos/as.		x		x	x	x		x				x	
Vive con FA mujer sin esposo con hijos/as.	x		x						x	x	x		
Vive con FA mujer con esposo sin hijos/as							x						x

Nota: En esta investigación sólo se consideran en el criterio los hijos/as que viven dentro de la casa ya que se intenta estudiar la dinámica familiar en los integrantes que viven en el mismo hogar.

Tabla 2: Muestra las situaciones de las familias anfitrionas (FA) con relación al trabajo doméstico:

Familias anfitrionas (FA)*:

Situación FA/ Estudiante	Mujer que vive con esposo o pareja con hijos/as	Mujer que vive con esposo o pareja sin hijos en la casa	Mujer (separada, divorciada, y/o viuda con hijos/as viven en casa)	Mujer (separada, divorciada, y/o viuda sin hijos/as viven en casa)	Hombre trabaja fuera de casa.	Hombre jubilado o dueño de casa.	Hombre ausente	Mujer trabaja sólo como dueña de casa (**)	Mujer trabaja fuera de la casa o asalariada	FA con nana/o	FA sin nana/o
David			x				x	x			x
Inés	x						x	x			x
Pablo			x				x		x	x	
Zach	x					x		x		x	
Ana	x				x			x			x
Daniela***	x				x			x			x
Emily ***	x				x			x			x
Cristina		x				x		x		x	
Moisés	x				x				x	x	
Rose			x				x	x			x
Benjamín			x				x	x		x	
Victoria			x				x	x		x	
Kitti	x				ni	ni		x			x

*Las mujeres y los hombres que aparecen en esta tabla corresponde a la familia anfitriona con quien el/a estudiante vivió.

**Las mujeres que se agrupan en este criterio son aquellas que son profesionales o no profesionales, jubiladas y dueñas de casa que en la actualidad están a cargo de la familia y no salen a trabajar fuera de la casa. En el caso de Rose su mamá anfitriona tiene un negocio dentro de su casa, se incluye en esta categoría.

*** La familia de Daniela y Emily fue la misma, la diferencia es que Daniela vivió con ellos el segundo semestre del año 2008 y Emily el primer semestre del año 2009. Para efectos cuantitativos se consideran trece situaciones familiares.

Ni: No hay información.

8. Encuesta de evaluación realizada al término de semestre

A través de estos datos proporcionados por la encuesta de evaluación realizada por los/as estudiantes al término del semestre, se pretendió corroborar la información recogida mediante las entrevistas. Sólo se extrae la información que se refiere a la alimentación tratando de mantener la redacción del estudiante. Esta evaluación de la familia anfitriona se realizó al final del semestre. Las tres estudiantes continuas no están incluidas en este proceso ya que ellas vivieron en forma independiente el segundo semestre por lo tanto no pudimos contar con la evaluación del semestre anterior, cuando vivieron con familias anfitrionas.

1. David: La alimentación es evaluada como buena pero sí describe que al comienzo del programa su madre anfitriona le empacaba el almuerzo, situación que luego cambia hacia el final del programa porque tuvo que comprarse comida en la calle para llevar, añadiendo que no fue un problema para él. Además menciona que cuando comía mucho de algo, como por ejemplo galletas o leche de chocolate, la familia no lo compraba más o lo movía de ubicación. Luego añade que él era “bueno para comer”.
2. Inés: La alimentación es evaluada de forma excelente ya que su mamá le empacaba el almuerzo cuando no podía ir a la casa y comer con ellos, y nunca tuvo que pedir comida porque siempre había lo suficiente.
3. Pablo: La alimentación es evaluada como buena. La nana le preparaba el almuerzo con carne, vegetales, arroz, postre, etc.
4. Zach: La alimentación es evaluada como excelente, siempre había comida; lo que quisiera estaba disponible.
5. Ana: La alimentación es evaluada como excelente, su mamá siempre le preparaba almuerzo a ambas, a su hermana chilena y a ella. Pidió granola para el desayuno y está agradecida de que su familia se la haya comprado.

6. Cristina: La alimentación es evaluada de forma excelente. Generalmente ella se preparaba su almuerzo para llevar a la universidad y a veces su mamá anfitriona.
7. Moisés: La alimentación es evaluada solamente como adecuada porque el desayuno no era suficiente, sólo queso y pan; el almuerzo era una gran porción; la once consiste en pan, pavo, palta y tomate. Añade que no se sirve cena en su casa y para él es la comida más fuerte en los Estados Unidos. Al final del semestre menciona que se trató de abstener de los hot -dogs, las hamburguesas fritas, el puré y las onces. Su familia pensó que estaba a dieta pero la realidad fue que no quería comer más comida con una capa de sal.
8. Benjamín: La alimentación es evaluada como buena. Al comienzo del semestre le explicó a su mamá anfitriona qué le gustaba y ella lo cocinaba.
9. Victoria: La alimentación la evaluó como adecuada ya que no se sintió cómoda con su familia anfitriona; nunca comieron juntos, excepto los sábados. Durante la semana almorzaba sola y a veces tenía que prepararse ella misma algo para comer porque no le gustaba la comida que cocinaban como por ejemplo: las lentejas. Prefería alimentarse con fideos o un sándwich y una manzana.
10. Emily: Evalúa la alimentación de su familia como “increíble” (connotación de sobresaliente), por lo tanto nunca se vio en la necesidad de pedir algo. Sólo una vez pidió mantequilla de maní y se la compraron. Incluso le empacaban su almuerzo, por ejemplo salmón y arroz que son comidas calientes difíciles de llevar, pero ella apreciaba que lo hicieran.

Capítulo IV: Análisis de la investigación

1. Las prácticas alimenticias y sus representaciones en el encuentro intercultural entre estudiantes estadounidenses y anfitriones

Esta primera lectura de análisis surge a partir de los temas que fueron apareciendo en los discursos de un total de trece estudiantes estadounidenses. Cuando hablamos de percepciones en un contexto de intercambio, surgen similitudes y diferencias producto del encuentro y comunicación intercultural entre anfitriones y los/as jóvenes estadounidenses. Así nos referimos a cómo ven los/as estudiantes a los otros/as, a las reflexiones que realizan a nivel cotidiano al convivir con las familias que ofician como anfitrionas, a lo vivido y a la experiencia que ellos/as han observado en la cotidianidad de las prácticas alimenticias. Las preguntas fueron guiadas pero las respuestas señalaron distintas semejanzas y diferencias pues cada estudiante tiene experiencias diversas en sus prácticas alimenticias. Algunos de ellos/as reconocen tener pésimos hábitos mientras que otros/as parecen ser más autosuficientes, ordenados y organizados en sus comidas. Se observa que la experiencia de intercambio crea una instancia donde se expresan las semejanzas y diferencias culturales partiendo de la base que las personas muestran actitudes, comportamientos y sentimientos hacia la comida, los cuales han sido aprendidos y compartidos en un grupo social determinado. En consecuencia, se percibe que el gusto de los productos es adquirido a través no sólo de la repetición de ciertos patrones de conducta sino también por la incorporación de los valores que cada sujeto/a le atribuye al consumo de los alimentos en cada contexto cultural. Desde la antropología los/as sujetos/as marcan tendencias alimentarias que se han estudiado de acuerdo a lo que las personas comen o dicen comer. El análisis de las entrevistas busca dilucidar las percepciones con relación al tipo, cantidad, condiciones, tiempos, horarios y contextos de la comida.

a. Dos propuestas conceptuales: Prácticas funcionales y/o familiares

Lo funcional

La primera idea que surge es que la alimentación que los/as jóvenes de intercambio portan, pareciera una práctica más funcional que familiar. En el presente estudio, ambos términos -lo funcional y familiar- buscan dar cuenta de los significados de las prácticas alimenticias y las diferencias encontradas en los hogares anfitriones, en los cuales pareciera haber más tiempo para reunirse, conversar y compartir alimentos. Como conceptos, lo funcional y lo familiar, se refieren al contexto donde se aplica la elección, preparación, costo y consumo de los alimentos. Esta primera dimensión, lo funcional, se deriva en parte por la reducción del tiempo alimentario (Fischler, 1995) que concierne a las industrias alimentarias ya que cada vez ofrecen productos que necesitan menos preparación doméstica como alimentos-servicios o *convenience foods*. Estos alimentos, probablemente, son aquellos que vienen dispuestos para su uso, congelados y generalmente se cocinan en los microondas o se compran en restaurantes de comida rápida o al paso. Para muchos, estos alimentos permiten un consumo práctico pues el tiempo de preparación, como se mencionó anteriormente, es reducido. Otro fenómeno es una tendencia al consumo fuera de la casa donde los locales de comida se convierten en un distribuidor de los alimentos preparados industrialmente más que en un prestador de servicios. Esto se puede observar en las cafeterías de las universidades y empresas donde los/as empleados/as consumen sus desayunos y almuerzos. Estas tendencias han influido notoriamente en el concepto de comida familiar e incluso, ya en los años sesenta, estudios de marketing en los Estados Unidos habían presentado que la comida familiar de la clase media estaba más en las mentes de las personas que en la realidad (Fischler, 1995) donde las tomas de comida sólo involucraban reunirse alrededor de la mesa dos o tres veces por semana y no duraban más de veinte minutos. Al parecer, este tiempo de convivencia familiar en el hogar de origen de los/as estudiantes entrevistados ha disminuido. Inclusive, en varias entrevistas se percibe que los/as jóvenes estadounidenses vinculan principalmente la alimentación a la nutrición. Es decir, probablemente las reuniones hogareñas se realizan sólo en ocasiones especiales y no son parte de la vida cotidiana. Si pensamos que los/as entrevistados/as escogen universidades que generalmente se ubican lejos de su hogar familiar, es claro que esta práctica sería difícil de mantener.

Así, los comensales modernos optan por un sistema de comidas de acuerdo a las jornadas de trabajo o estudios. Las entrevistas arrojan que los/as estudiantes visitantes seleccionan en su país de origen alimentos que son nutricionales, efectivos y rápidos, donde el comer solo; es decir, sin ningún familiar o amigo/a, no enfrentaría un problema; así la alimentación se concibe con un propósito nutricional más que familiar. Por cierto, la mayoría de los/as estudiantes entrevistados/as viven en los dormitorios de la universidad o comparten departamentos. Ellos/as dijeron que cuentan con poco tiempo para cocinar y cuando lo hacen lo realizan para sí mismos y guardan la comida para ser utilizada en la semana o escogen platos que definen como rápidos y fáciles de cocinar, pero que cumplen con los nutrientes necesarios. En muchos casos, la elección se realiza en base al costo de los alimentos, por lo tanto, a pesar de que se vive con los/as compañeros/as, cada uno/a cocina para sí mismo y cuando se comparte es en base a acuerdos conversados entre las personas que viven en el departamento.

Otro sistema que se menciona es el de fichas o tarjetas que la universidad ofrece y donde se puede comprar un plan de comidas que algunos/as entrevistados/as manifestaron que era más económico y conveniente por el poco tiempo que tienen para cocinar sus propios alimentos. Otra forma de organizar la toma alimenticia es a través de una práctica llamada cooperativa, si bien falta profundizar si esta opción se da en todas las universidades, que sólo un estudiante describió como una alternativa más económica que las cafeterías. En la cooperativa, las tareas de la preparación y limpieza se realizan por los/as estudiantes que pertenecen a esta comunidad y ello permite ahorrar cerca de un cuarto del precio anual que se gasta al comer en la cafetería.

Las citas que vienen a continuación son una clara síntesis de lo que se define como una alimentación funcional:

“Muchas veces yo la preparo en el momento cuando llego a la casa, pero cocino a mi misma y mis compañeros de cuarto también están cocinando, es como estamos todos cocinando pero por nuestro mismos y como juntos sí, porque muchas veces en la noche estamos en la casa.”(Rose)

“Muchas veces es de todos los tipos muchas veces vegetariana, pero a veces hay carne y también se puede suplementar la comida que comes en la cooperativa porque estas ahorrando dinero cuando comes en la cooperativa pero si es de todos tipos algo de mucho arroz y vegetales y frutas y tofu también es muy popular.” (Benjamín)

“Una mezcla, pero no sé yo creo que estoy acostumbrada a comer sola entonces a veces yo prefiero comer sola porque puedo comer cuando yo quiero en cualquier momento que yo tengo gana de comer mi compañero de casa (el compañero chileno) por ejemplo siempre quiere comer juntos, pero para mí cuando llego de clases a las siete y media yo no quiero esperar hasta las nueve, nueves y media para comer, entonces yo como al llegar a la casa y creo que le molesta un poco.” (Daniela)

Percibimos que la rutina diaria de la alimentación de los/as estudiantes de intercambio en su país de origen cumple la función principal de entregar los nutrientes para el trabajo diario pues la gran mayoría menciona que la elección de sus comidas se basa en la funcionalidad, el costo y la rapidez por el estilo de vida que se lleva cuando se estudia en la universidad. No hay mucho tiempo para comer entre las clases ni tampoco cuando se llega a la casa puesto que se debe leer o hacer trabajos. Se detecta a la vez una preocupación por el costo de los alimentos y se buscan formas de ahorro ya sea individualmente o a través de la organización de prácticas en la comunidad universitaria. De esta manera, se describe que el desayuno se realiza principalmente en la casa o en el campus (dependiendo del sistema alimenticio que se haya escogido) y éste se describe como una comida importante porque entrega la energía necesaria para el funcionamiento de todo el día. Los alimentos que más se mencionan son los cereales, lácteos, carne y frutas como por ejemplo avena, leche, yogurt, tocino, jugos de frutas, pan, etc.

Rose y Zach describen los alimentos que consumen en el desayuno en las siguientes citas:

“En las mañanas me gusta comer mucho porque cuando me levanto tengo hambre y yo creo que como cultura no es algo que se hace acá en Chile. Es más liviano el desayuno, creo me gusta un poco más pesado el desayuno y por eso siempre tenía hambre el semestre pasado antes de almorzar.” (Rose)

"El desayuno es el súper más importante de acá y es más de comida duro, de panqueques tocino cosas como eso. (Zach)

Las indagaciones a la vez sugieren que los/as entrevistado/as realizan el almuerzo en el campus de la universidad y éste consiste en alimentos que se describen como prácticos, simples y rápidos para su consumo: las frutas, las verduras, las sobras de la cena del día anterior. No obstante, la gran mayoría dice que consume un sándwich y lo describen como una comida muy propia de los Estados Unidos al considerarse como “el símbolo de la vida del trabajador/a”. Éste contiene diversos ingredientes como por ejemplo carne, queso, verduras, tomates, etc. Ahora bien, para ellos/as el sándwich chileno incluye menos ingredientes, mantequilla o mayonesa, queso y jamón, por lo tanto dicen que es más pequeño y menos variado. Los sándwiches preparados en su hogar de origen pueden ser con lechuga, tomate, carne de ave, pimientos verdes, a lo que se le agregan diferentes opciones de salsa. También se advierte que el tamaño es más grande y el pan puede ser blanco o integral con germen o semillas.

Apreciamos, entonces, que la alimentación, entendida como una práctica, supone un lenguaje humano que puede arrojar diferencias culturales en las técnicas de preparación, la selección del ambiente y el espacio de consumo (cafetería de la universidad, restaurante y/o casa). De este modo, es interesante notar que algunos/as entrevistados/as relacionaron por ejemplo el sándwich chileno con el completo pero sí notan una diferencia en la preparación de este alimento. Les llama la atención la incorporación de los ingredientes como la palta, la mayonesa, el tomate y el chucrut pues su tradicional *hot-dog* sólo lleva pan con la salchicha en su interior. La selección del ambiente del consumo de los *hot-dog* es también diferente pues se preparan en los asados o partidos de fútbol, pero éstos no se venden en los locales de comida como un almuerzo. De este modo, como se describió anteriormente en el capítulo dos del marco teórico, se puede deducir que las prácticas alimenticias evidencian diferencias culturales que al ser consideradas una “lengua” en el que cada cultura transmite inconscientemente su propia estructura y estilos de vida. Se aprecia que para los/as estudiantes de intercambio el “completo” se relaciona con un tipo de comida rápida realizada en el almuerzo que es propia de los chilenos/as porque sus ingredientes son una salchicha, palta y mayonesa, y que se consume en las cafeterías de la universidad y en los restaurantes al paso. No perciben que el “completo” puede ser consumido preferentemente por estudiantes universitarios u oficinistas o trabajadores

cuando no hay tiempo para almorzar. Como sabemos, el concepto de comida rápida es una noción funcional que se origina en los Estados Unidos y en definitiva, está relacionado con el poco tiempo que tienen para sentarse y alimentarse. Sin embargo, el “completo” en el lenguaje chileno puede poseer un significado diferente que va a depender de la clase, la generación y la ciudad de origen, por lo que habría que investigar más acuciosamente. Y posiblemente, se asocie más a una reunión con amigos o inclusive, una toma rápida alimenticia durante el almuerzo. Cualquiera sea el caso, la imagen del “completo” está más lejana y es diferente a lo que comprendemos en nuestro referente como “el almuerzo” en lenguaje chileno. Seguramente el almuerzo para algunos/as chilenos/as se asocia a alimentos que requieren más tiempo de preparación –carnes, ensaladas, sopas, etc. – mientras que para otros criterios el “sándwich” o un “completo” se asocia más a una once o comida rápida cuando “no hay tiempo para almorzar.”

A continuación, Ana y Rose describen sus percepciones acerca del sándwich:

“...y qué más amo los sándwiches que yo creo que es muy propio de los Estados Unidos. Un sándwich que lleva mucha cosas como lo grande que puede ser es lo mejor como un poco de carne queso y verdura tiene mayonesa y lechuga tomate y mucha cosa creo que eso es y además es como una un símbolo de si, un símbolo de la vida de cómo del trabajador estadounidense: su bolso con su sándwich.” (Ana)

“Es que en los Estados Unidos no existe este fenómeno de comer completos es algo que comes en un asado es algo que se come en un partido de béisbol, pero afuera de eso no comemos las salchichas, a veces para los niños muy pequeños para su almuerzo puede ser salchicha y acá cuando lo veo todos están comiendo, no entiendo, como para el almuerzo en la universidad es una opción un completo, un completo es una opción para comer en el almuerzo y la gente lo come y no quiero ser así y no quiero ser como ah pero para mí me choco mucho, me sorprendió.” (Rose)

Otra diferencia cultural se advierte en la percepción de los/as estudiantes con relación al almuerzo. En algunas familias anfitrionas, por ser la comida más abundante del día, los/as estudiantes la consideran una toma alimenticia poco funcional pues el horario para almorzar

puede requerir más de una hora cronológica (60 minutos). Aún cuando algunos/as de ellos/as aceptan esta nueva práctica del almuerzo en la casa anfitriona, la tensión se produce, en algunos casos, por el tiempo que demora. Primero, el traslado desde la universidad al hogar, la toma de los alimentos y finalmente el tiempo que demora la interacción con los/as anfitriones que en ese momento se encuentren en la casa. Además de esto, se aprecia una preocupación por la cantidad de alimento ingerido en el sentido de que éste puede provocar un letargo en el cuerpo producto del proceso de digestión, sintiéndose más cansado y por ende menos productivo durante la tarde. Por este motivo, algunos de ellos/as mencionan que prefieren llevarse una colación o comprarse un alimento que puedan consumir rápido en la cafetería de la universidad.

A diferencia de Chile, la cena en los Estados Unidos suele describirse como la comida principal del día; ésta requiere más tiempo de preparación y se realiza más temprano si la comparamos con la cena en Chile. Generalmente los/as estudiantes cenan entre las seis y las siete de la noche después del trabajo o estudios y por ende algunos/as de los comensales manifiestan que es el tiempo para relajarse y para compartir en familia cuando se vive con ellos/as o con amigos/as en casa o en algún restaurante después de un día de trabajo. Entre los tipos de comida se describe el pollo, las verduras, las sopas, los guisos, entre otros. En general, es posible advertir una preocupación por la nutrición, la energía, el tiempo y el costo de los alimentos ya que a pesar de tener un horario bastante ocupado algunos mencionan la preferencia de una dieta en base a verduras o carnes mientras que otros escogen alimentos que se compran en los restaurantes de comida rápida y son para llevar. El tipo de comida y sus representaciones se desarrollará más profundamente en el capítulo siguiente. Sin embargo, es interesante notar que las diferencias de horarios y tipos de comida, especialmente en la cena, son los factores que más influyen para adaptarse en la familia chilena.

“Es la comida más fuerte allá es la cena, pero es similar que el almuerzo acá, pero pienso que el almuerzo acá hay más platos. Hay como plato de tomates y un plato de lechuga y un plato de papas puré y como en los Estados Unidos es pasta y eso es todo (David).”

“...yo fue muy difícil a mi adaptar, porque estaba muy acostumbrado cuando llegué a comer la cena, la cena era como la comida más importante allá en los Estados Unidos, más grande, más larga, con mucha comida, muchas opciones sobre la mesa y no se acá

la once es como pan, pebre, tomate, palta por eso tenía, todavía como mucho pan mucha palta, para que sea full.” (Moisés)

Lo familiar

Podríamos decir que otra diferencia que se ha percibido en las prácticas alimenticias es con relación a los significados que los/as entrevistados/as atribuyen al tiempo en que se consume el alimento. Esta idea, en este apartado, tiene relación con las formas de consumo (cantidades, tiempos, espacios, etc.) y los significados simbólicos que cada grupo le otorga a la situación o al evento alimenticio. Cuando se profundiza en el aspecto alimenticio familiar, llama la atención, en la mayoría de los casos, que el factor tiempo en la organización de la comida influye en las formas de consumo de ésta y por ende en el estilo de vida que los/as estudiantes poseen. Así surge la idea de que la alimentación para los/as jóvenes entrevistados/as es una práctica más funcional que familiar. De acuerdo a esta perspectiva, para las familias anfitrionas el alimentarse podría acercarse a una práctica más familiar que funcional.

A través de las citas analizadas en la primera parte de este capítulo: “lo funcional”, es posible observar que las formas de consumo de los alimentos en el hogar de origen se organizan en base a los tiempos de trabajo, los estudios y las actividades deportivas, entre otros. Al parecer la dinámica es diferente e inclusive los/as sujetos/as comparan la experiencia cuando vivían junto a su familia de origen y advierten que el tiempo de la toma alimenticia es más reducido; es decir, perciben que el tiempo que demoran en comer con su familia anfitriona actual es más prolongado. Las razones que se indican son las siguientes: en primer lugar notan, especialmente en la modalidad del almuerzo, que éste toma más tiempo porque hay más platos que servir y estos pueden constar, por lo común, en una entrada, el plato fuerte y el postre. Lo segundo se refiere a la diferencia en la cantidad de alimentos que se consumen en el horario de almuerzo, tema que fue analizado anteriormente en el primer apartado de este capítulo con relación al concepto del sándwich y los sesenta minutos que se tienen para almorzar. Lo tercero se refiere a la misma idea pero en relación a la cantidad de platos y, por ende, de alimentos que se consumen en el almuerzo. Los/as estudiantes señalan que acostumbran a comer más alimentos, especialmente en la cena, pero en un solo plato. Esta idea se podría relacionar también con los rituales en el acto del consumo del alimento; esto es el conjunto de prácticas

que se conocen como “reglas de etiqueta” que cada cultura posee. Al parecer la noción funcional también se podría relacionar con las reglas de consumo, dado que al ocupar menos platos se ahorraría tiempo al servir la comida y posiblemente al finalizar la toma alimenticia habría menos de éstos que lavar. En este trabajo no se profundizará en estas diferencias pero sería interesante investigarlas desde un espacio intercultural. De forma más o menos general, se podría decir que los/as entrevistados/as deducen que las tomas alimenticias y las reglas de consumo son más organizadas en los hogares anfitriones en el sentido de que hay horarios establecidos y que los miembros se sientan en la mesa a comer juntos. Asimismo, llamaría la atención los tiempos de consumo y los rituales. Con ello nos referimos a la utilización de diferentes platos y al tiempo que se requiere para consumir la entrada, el plato fuerte y el postre, además del té o café después de la comida en algunos casos.

Es interesante señalar la incomodidad que algunos/as estudiantes señalan haber sentido, especialmente durante las primeras semanas después de su llegada a Chile, período que correspondería a la “luna de miel” o al primer “encuentro intercultural”, conceptos que se han revisado en el capítulo metodológico de esta investigación. En este período de ajuste pareciera que se trata de minimizar las diferencias culturales, por lo tanto muchos de los/as visitantes hacen un esfuerzo en aceptar las costumbres de la cultura anfitriona. Si este concepto se traslada a la alimentación, uno de los aspectos que llama la atención es la incapacidad de expresar las necesidades alimenticias en algunos de los/as jóvenes entrevistados/as. Por ejemplo, algunas entrevistadas describen que no pueden consumir todo el alimento servido en el plato durante el almuerzo, la once o la cena, pero lo hacen igual. Uno de los coordinadores de familias describe esta situación indicando que algunos/as estudiantes piensan que si no consumen toda la comida van a ofender a su familia anfitriona pues se concibe que la comida es una manera de expresar hospitalidad en Chile. Estas ideas parecen emerger inclusive antes de llegar a Chile por la información que obtienen a través de amigos/as, libros de turismo o por sus universidades de origen. Otra razón es evitar un conflicto a la llegada o la dificultad de comunicarse porque no encuentran las palabras para explicar, sin ofender, que están satisfechos/as. Es probable que la falta de apetito sea por los cambios de horario, cansancio producto del viaje, altas expectativas, entre otras razones. Lo que sí queda de manifiesto es que algunos/as jóvenes indican no querer ofender a la familia anfitriona –y muy especialmente a la mujer que oficia como anfitriona–, por lo tanto comen todo lo que les ofrecen aunque estén satisfechos/as. Desde una perspectiva

intercultural con un enfoque de género, es claro que cada sujeto/a puede percibir este hecho de forma diferente. Tras las entrevistas con las familias anfitrionas, se puede percibir que el alimento expresa el cuidado por el/a otro/a y se relaciona, a nivel simbólico, principalmente con lo femenino pues la nutrición se asocia a la protección y la crianza de los hijos/as. Asimismo, el ofrecer comida puede significar que la familia abre su intimidad, siendo el alimento percibido como un vehículo o lenguaje de esta apertura. Con esta mirada, si el/a estudiante comiera todo el almuerzo o la cena, los/as anfitriones probablemente sientan que el/a extranjero/a acepta la familia y sus costumbres. A su vez, algunos/as estudiantes comentan que se sienten incómodos/as en la mesa cuando se ofrece un alimento más de una vez, insistiéndoles en que es un buen alimento o es un alimento originario de Chile, porque para la familia anfitriona, como se describió anteriormente, el alimento puede ser un vehículo o lenguaje que expresa la bienvenida al nuevo/a hijo/a. El problema que ha ocurrido de acuerdo a uno de los coordinadores es que el/a joven puede sentir que la familia anfitriona está sobrepasando su espacio corporal porque él o ella se siente que es un/a sujeto/a adulto/a, por lo tanto tiene conocimiento sobre qué y cuánto es bueno para su salud. Algunas de estas situaciones se han presentado entre anfitriones y estudiantes pero lo que más interesa destacar es que la alimentación en las prácticas cotidianas permite profundizar que existen diferencias culturales y, por ende, de género en cada sociedad.

Otro aspecto que llama la atención es que, al parecer, el comer sin compañía en el país de origen no genera tensión sino que puede ser una práctica habitual, producto de las diferentes jornadas de trabajo o responsabilidades de cada uno/a. Lo que se cita a continuación muestra que la alimentación en el hogar de origen constituye una tarea más individual que familiar:

“Si comíamos juntos cuando podemos, podíamos pero yo como dije no tenía mucho tiempo porque yo hacía muchas cosas en el colegio como deportes y liderazgo y cosas así, pero los fines de semana, de la semana comíamos juntos como los domingos algunas noches cuando regresaba a la casa y había comida lista por fin podemos comer juntas o pero comimos afuera de la casa mucho porque somos flojeros (risa) entonces y cuando todos están trabajando siempre tenemos muchas cosas para hacer y no entiendo porque pero siempre la comida nunca es la cosa que tenemos que pensar mucho en eso.”(Emily)

“...Amm sí, sí. No es para mí, creo que no da para (no se comprende) pero muchas personas en los Estados Unidos no es tan unida como acá es no las horas no son tan estrictas y normalmente como estoy en casa el desayuno; estoy solo y puedo hacer cualquier como cereal. A veces cuando hay más gente en mi casa yo mis padres dos hermanos y dos hermanas y cuando hay más juntos a veces mi padre hace huevos y panqueques y todo oh... pero eso no es muy común porque todos vienen horarios diferentes y trabajan mucho y también.” (Pablo)

Cabe mencionar que el programa de intercambio solicita que al menos una toma de alimentos diaria se ejecute con un miembro de la familia anfitriona para lograr una integración del/a estudiante. Independiente de este requisito, los/as estudiantes, tal cual se explicó anteriormente, perciben diferencias en el tiempo que se emplea en la toma de los alimentos: no sólo por la cantidad de platos o comidas sino por el tiempo que se ocupa en la reunión familiar, sobre todo durante los fines de semana, cuando la familia se reúne en el almuerzo y la once para conversar o compartir. En este sentido, la sobremesa, por ejemplo, pasa a ser una característica que diferencia a ambas culturas y una instancia donde se contextualiza el “encuentro intercultural”. Tal como se mencionó en las aproximaciones teóricas, es en este espacio doméstico donde se produce el encuentro y se construye un diálogo en base al respeto mutuo entre ambas culturas. La sobremesa se describe como una reunión en torno a la alimentación cuyo horario es flexible ya que es posible que se realice después del desayuno (los fines de semana), el almuerzo, la once o la comida. Es probable que se acompañe con bebidas calientes como té, café, agua de hierbas y sabores dulces como galletas o queques. De igual modo, para las familias anfitrionas, la sobremesa se observa como una práctica más habitual e inclusive donde no sólo los padres y los/s hijos/as se reúnen sino que también - posiblemente durante los fines de semana- pueden participar los primos, tíos/as, abuelos/as, y otras personas cercanas, reforzando la impresión de que, al parecer, el compartir en familia, más que el alimento en sí, es lo primordial en las familias anfitrionas chilenas. Algunos/as estudiantes afirman que la sobremesa es una experiencia diferente y la comparan con las prácticas alimenticias que realizan en su hogar de origen durante los días festivos como la Navidad y el Día de Acción de Gracias. Mencionan que el ritmo de vida no les permite quedarse a conversar con tanta frecuencia como lo hacen con sus anfitriones y por esto se enfrentan a una práctica que es positiva para ellos en tanto permite que practiquen el español, aprendan sobre la comida chilena,

creen lazos y estén inmersos en la cultura chilena. Para otros/as se hace más difícil por la falta de comprensión de las prácticas cotidianas familiares y por valores relacionados con el uso del tiempo. Así una conversación muy prolongada después de una toma alimenticia puede producir a estos/as jóvenes cansancio y poco interés pues prefieren priorizar sus deberes académicos o actividades personales como los deportes, reuniones con amigos/as o hobbies. Asimismo, la sobremesa chilena se relaciona con las diferencias culturales pues a veces no se planifica de antemano sino que se realiza en la medida que surja un tema para conversar; esto provoca inquietud para el/a estudiante por la escasez de control sobre su propio tiempo y la falta de organización pues como se mencionó anteriormente, la sobremesa no tiene un horario ni un tiempo definido. Además, si todos los miembros de la familia participan en la sobremesa, el desafío del/a estudiante es estar atento y ser parte de la conversación en el idioma español. Si su nivel de comprensión del español es muy básico puede provocar aburrimiento y frustración al no ser capaz de seguir la conversación. Por otro lado, para los/as anfitriones pueden producirse diferencias o choques culturales cuando los/as estudiantes no avisan que no van a llegar a comer, o no desean participar de la sobremesa y deciden irse a su dormitorio tan pronto como cuando terminan de alimentarse o no conversan durante la toma alimenticia y/o prefieren llevarse la comida a su habitación y comer mientras trabajan en su computador. Esto último no se comprende como una práctica alimenticia familiar desde la perspectiva de los/as anfitriones pues el conversar mientras se consume un alimento –muchas veces puede que no importe ni siquiera la cantidad de alimentos– se valora en las familias chilenas, e inclusive esta conversación puede extenderse por horas si se realiza una larga sobremesa. En resumen, estas prácticas demuestran que las formas de relacionarse con el alimento en las familias anfitrionas son más conversadas y esto refleja que lo familiar está más próximo a la cultura chilena.

A continuación Cristina y David describen claramente las diferencias en la práctica de la sobremesa:

“Si, si, me encanta pasar tiempo hablando algunos días no tengo tiempo para hacerlo. Anoche hablamos mucho porque no tengo clases, hoy había terminado una prueba y allí vino a mi casa y si estamos pensando algo para hacer y mi mamá dijo a ella debe venir también para la cena y hablamos bastante tiempo y era bueno, pero como la

mañana pasada ammm yo tenía si, tenía que hacer prueba para entregar y tenía prisa y dije que no podía comer con ustedes y sentían un poco mal.” (Cristina)

.....

–David: Me gusta que el tiempo, cuando como con mi familia, me gusta que no es una cosa muy rápida y todo para comer, es para disfrutar es como su familia y conversar y todo eso y me gusta todo eso.

–Marcia: Y eso, ¿tienes esa oportunidad en los Estados Unidos?

–David: A veces, a veces para cenar como los viernes si no vas a salir puedes tener una cena muy grande donde compartir con sus amigos, pero no es algo como los domingos acá.

–Marcia: ¿Y cuándo vivías con tus papás?

–David: Mm, sí. Mi madre intentaba de tener una cena cada noche, pero sí, cuando era un niño funcionaba, pero cuando estaba en el colegio no porque tenía deportes y mis amigos y todo eso y no.

.....

Como se mencionó anteriormente, los marcadores de diferencia de las prácticas alimenticias que se producen entre los/as estudiantes estadounidenses y las familias chilenas anfitrionas se constituyen no sólo en los tiempos y espacios sino también en los vínculos afectivos que se manifiestan durante la comida. De este modo, es interesante notar que los/as entrevistados/as intuyen que la familia anfitriona donde viven por casi seis meses, prestan una preocupación por la alimentación de cada integrante en el grupo familiar. La comida pasa a ser parte de la rutina donde se observa que inclusive los/las hijos/as que a veces no viven en la casa de los padres, van a almorzar a la casa de ellos/as o se juntan frecuentemente durante los fines de semana. Estas prácticas son diferentes a lo que acostumbran en su país de origen ya que ellos/as expresan que la visita a la familia se organiza a través de una cita previa. De este modo, Daniela menciona que ella vive en un departamento en la misma ciudad pero esto no significa que irá a comer diaria o semanalmente a la casa de sus padres:

“...mmm, yo creo que muy distintos en los Estados con la rutina de comer porque para nosotros tenemos que hacer o por lo menos en la familia, tenemos que hacer una cita para comer porque si queremos comer todos juntos tenemos que decir ok en esta hora,

en este día porque no se todos de nosotros tenemos nuestras propias cosas para hacer y nuestros propios horarios entonces creo que la hora de cenar y almorzar siempre cambia entonces, si yo como con la familia en el fin de semana puede ser pero es como una cita.” (Daniela)

Es interesante consignar que los/as estudiantes de intercambio describen que el Día de Acción de Gracias y la Navidad son los eventos especiales, tradicionales y familiares donde no sólo se reúne y se comparte la comida con la familia nuclear sino que extensa (los/as abuelos/as, primos/as, tíos/as, etc.). La abundancia de la comida parece ser parte de la celebración pasando por el elemento común que es el pavo, cuya preparación demora aproximadamente cinco horas. Entre los acompañamientos se describen el puré de papas, la salsa que la llama *gravy*, el relleno que se denomina *stuffing*, torta de calabaza, entre otros. Se mencionan estos eventos pues los/as estudiantes los relacionan con los encuentros familiares que se sostienen con su familia anfitriona. Lo diferente, quizás es que para los/as visitantes, estos encuentros son planeados de antemano y se realizan en fechas especiales. Sin embargo, con la familia anfitriona, estos encuentros pareciera que se producen con más frecuencia y no necesariamente se planea ni demarca un evento especial que celebrar. A continuación Emily describe el Día de Acción de Gracias:

–Emily: En el día de gracia hacemos un pato, pato, no no es pato, es pavo.

–Marcia: ok y ¿qué significa para ti el pavo?

–Emily: “..Oh significa familia, y felicidad, felicidad y amm no se es súper lindo es un es un siempre es un proceso para hacerlo amm hacemos el pavo todo el día y amm muchas personas ayudan y tiene muchas partes como lo que ponemos dentro y encima y alrededor y los acompaña y la comida que acompaña como se dice como papas o algo tenemos que hacer toda la comida y es gigante siempre es gigante y pues tenemos que hacer fiesta y es un proceso del día.

De este modo, estos últimos relatos con Cristina, David, Daniela y Emily, mencionados en las citas anteriores, advierten la diferencia cultural con respecto al significado de la sobremesa y de qué forma esta práctica que es cotidiana para la familia anfitriona chilena se asemeja a la comida que el estudiante realiza solamente en ocasiones especiales con su familia

en su país de origen. Se observa que a través de las prácticas alimenticias, el estudiante percibe diferencias culturales y compara las prácticas alimenticias de su familia anfitriona con las de su propia cultura. A continuación, elegimos el relato de David pues compara los tiempos que la familia estadounidense y chilena dedica a la alimentación en familia. Él expresa que el Día de Acción de Gracias es una ocasión donde él y su familia en los Estados Unidos se reúnen en forma especial y preparan comida. Según lo descrito por este entrevistado, se deduce que en este día en particular se le da importancia a compartir con la familia pero más bien por ser una fecha que tiene un significado especial, no por el hecho de juntarse solamente para conversar y pasar un momento agradable como es el caso de la familia anfitriona donde él convive.

–David: Los sábados son muy similares a los demás días de la semana, pero el domingo hay un almuerzo y once que son muy, muy grandes y dura un tiempo muy largo. Es como, empezamos a las unas hasta las siete, es como empezamos con almuerzo y inmediatamente siguiente es once, entonces son me gusta mucho eso y también comemos con la familia de Ceci que es la hermana de mi madre.

–Marcia: ¿Se juntan entonces?

–David: Sí, es mucha gente y me gusta eso. Es un tiempo para conversar y sí...

–Marcia: ¿Y probar alimento? y eso por ejemplo ¿los días domingos tienes alguna actividad parecida en los Estados Unidos, un día que se junten o...?

–David: No, como es más como un día de, el Día de Acción de Gracias en los Estados Unidos o de Navidad, eso pasa en los Estados Unidos, pero pasa un día cada dos meses o algo así.

–Marcia: Ok y el Día de Acción de Gracias, ¿cómo es?

–David: Ah es bueno hay mucha, mucha comida es como el... depende de la familia, pero en mi familia es muy grande y todo mi familia se juntan hay siempre entre 25 y 35 personas y ah... nos juntamos en la casa de mi abuela y hay una mesa grandísima y donde hicimos un ave..."

Por último, cabe señalar que a pesar que el/la coordinador(es) de familias anfitrionas recomiendan que las tomas alimenticias sean acordadas entre estudiantes y anfitriones de acuerdo a las rutinas alimenticias y trabajo de cada familia, se aprecia que cada cultura valora esta práctica de diferente manera. De este modo, más que la cantidad de alimento que se ingiere

(sea mayor en el almuerzo o la cena), las entrevistas dan a conocer, en este capítulo, que el significado asociado a la alimentación que cada cultura posee es diferente. Los entrevistados/as estadounidenses aprecian la cantidad y la calidad nutricional de las comidas mientras que pareciera que las familias anfitrionas entrevistadas valoran más lo grupal o familiar versus lo individual. Esto supone que para los/as anfitriones el alimento se asocia con una práctica más acompañada y poco individual. Pero, para los/as jóvenes estadounidenses se aproxima más a lo individual que familiar pues pareciera que el comer solo no genera un problema.

b. Los *snacks* como práctica funcional

Al analizar las características de la alimentación estadounidense, la mayoría los/as jóvenes entrevistados dicen extrañar los tipos y las variedades de los *snacks* en las despensas de sus familias chilenas anfitrionas. Así, cuando se pregunta ¿qué es un *snack*? los/as jóvenes lo describen como un alimento pequeño que entrega energía. Además, el *snack* se adaptaría a las situaciones cotidianas pues es una toma alimenticia transportable que se puede consumir caminando, en un auto, mirando la televisión o trabajando frente al computador. Los alimentos que se nombran son los siguientes: papitas fritas de bolsa, granolas, barras de cereales, *muffins* (*quequitos*), yogurt, frutas, un trozo de pizza, galletas, etc.

Esta toma pequeña de comida parece ser más funcional que familiar pues no requiere preparación y se adapta al estilo de la vida estudiantil. Es menos estructurada, más individual pero podría favorecer el individualismo, por el valor personal asociado al consumo de este pequeño alimento, en tanto que proporciona energía para continuar con los estudios y actividades diarias. Pareciera que el *snack* no fomenta el ritual de sentarse en la mesa, ni tampoco el compartir el alimento con otros. Mary Douglas (2002), lo describe como “*una situación alimentaria no estructurada, en el curso de la cual se pueden servir uno o más alimentos, independiente los unos de los otros*”⁴².

Pablo y Emily definen *snack* como sigue:

“Amm es algo pequeño como una pieza de pizza o algo pequeño si estoy en la universidad y si estoy caminando me compro algo pequeño, pero no es comida como almuerzo o cena y también más tarde porque en la universidad...” (Pablo)

“Emm es como lo dije es, es solo una fruta o algo para darme un poco de energía sólo no sé, no sé, es un muffin o una fruta o algo pequeño.” (Emily)

Como se mencionó en el párrafo anterior, los/as estudiantes observan que las familias anfitrionas no proveen en sus despensas de *snacks* que ellos/as acostumbran consumir, pero sí notan que sus familias les dan prioridad a comidas más estructuradas, como el almuerzo y la once. Dada esta realidad, los/as estudiantes mencionan que cuando desean consumir un tentempié, compran comida en la calle o consumen galletas o más cantidad de frutas. Podemos deducir que este tipo de comida es totalmente funcional por el hecho de que les permite continuar con su trabajo, no necesitan cocinarla y pueden alimentarse en un tiempo reducido. Así podemos constatar que los ritmos alimentarios son diferentes en ambas culturas y, como lo discutimos en el capítulo anterior, los/las participantes en su país de origen cada vez tienen menos tiempo para compartir con su familia por lo que el *imperio del snack* (Contreras, 1995) va tomando posesión de los espacios –en los supermercados y en los cuerpos humanos– por cuanto se adapta totalmente a la necesidad del comensal moderno que es solitario y más individualista. El *snack* favorece al mundo del trabajo y estudio, y por ende al sistema económico actual, en tanto deja menos tiempo para la familia y el ocio. Es un ejemplo de la “desestructuración” de las prácticas alimenticias, permitiendo a las personas trabajar y, al mismo tiempo, degustar un alimento transportable que les aporte la energía necesaria para continuar con sus deberes sin necesidad de realizar una comida socializada.

–Marcia: ¿Qué alimentos o prácticas alimenticias extrañas de los E.E.U.U?

–Zach: Oh ¿Cómo se dice? Como papitas, ¿Cheeps?

–Marcia: Ah! ...si las papitas

–Zach: Sí, como doritos emm la cosa que me extraña mucho es cómo se dice en el

español snack.

.....

–David: *Eso es una de las grandes diferencias entre Chile y los Estados Unidos. Si hay en como en Jumbo o Líder si hay snack, pero en las casas no hay.*

–Marcia: *Tú ¿por qué crees que no hay?*

–David: *Yo creo que los chilenos comen menos, como... usualmente es almuerzo es donde comen la mayoría de la comida y el desayuno y el once son un poco menos y no hay, solo pan o algo así, entonces no comen entre comidas.*

–Marcia: *Y por ejemplo acá en Chile cuando a ti te dan ganas de comer un snack, ¿qué es lo que haces?*

–David: *¡Ah sí! Eso es también. En Chile la calles tiene comida donde puedes comprar como un chorro* o un completo, sí hay mucha, mucha comida en la calle y pienso que eso es la cosa que los chilenos hacen para snack. Comen en la calle.*

*El estudiante se refiere a los churros que venden con manjar.

El siguiente punto, no es un tema que es parte de esta tesis, solo se menciona a raíz del comentario de David en relación a la venta de los *snacks* en los mega supermercados. Pareciera que estas grandes empresas conocidas como “supermercados” adhieren tendencias alimentarias que son más bien extranjeras pues el *snack* se percibe como un alimento más estadounidense que chileno. Aunque igual en Chile existe la “colación,” da la impresión que se asocia a un alimento como un sándwich o una porción de comida del día anterior que es fácil de transportar al colegio, universidad u oficina. Se percibe que en muchos hogares anfitriones (al menos aquellos que los participantes fueron entrevistados en el programa ciece), los *snacks* como las barras de cereales, papitas fritas en bolsa, entre otros, no están a la disposición de los/as estudiantes pero si los encuentran en los mega supermercados. Ahora el consumo de los *snacks* en Chile, puede que sea culturalmente diferente y para aclarar este punto se necesita profundizar estas dimensiones en futuras investigaciones pues si pensamos en los niños/as pequeños quizás sí se está provocando este cambio pues se advierte, a través de los medios de comunicación, que existe una preocupación sobre la obesidad infantil y; sobretodo, en el consumo de la comida rápida y los *snacks* chilenos como las golosinas: los chocolates, negritas, super ocho, etc.

Ligado al análisis del concepto de *snack*; y debido al ritmo de la vida que los/as estudiantes manifiestan tener en la universidad de origen, ellos/as expresan la necesidad de consumir alimentos energéticos rápidos para poder mantenerse alertas y atentos durante sus clases y actividades deportivas. Los testimonios demuestran que tanto mujeres como hombres comen entre horas pero pareciera que las mujeres tuvieran una mayor preocupación por el tipo de *snack* que consumen ya que prefieren alimentos descritos por ellas como más saludables. La noción saludable se revisará en el próximo capítulo más profundamente; sin embargo, lo menciono desde la perspectiva del *snack* porque al parecer esta comida entre horas se ha vuelto una toma alimenticia necesaria producto de la vida moderna que evita la sensación de “estar lleno,” situación que provoca letargo o que podría relacionarse posiblemente con miedos obsesivos a engordar por el hecho de sentirse muy satisfecho por la cantidad de comida ingerida. Los trastornos alimenticios no se revisarán en el presente estudio pero es un tema interesante de abordar para futuras investigaciones ya que el *snack* también podría tener relación con dichos trastornos por el hecho de que, al evitar la práctica alimenticia de sentarse a comer con la familia o con amigos/as (porque no hay tiempo para hacerlo), no existe el/a acompañante que pueda observar la cantidad que se ingiere del plato.

3. Las prácticas alimenticias y sus representaciones: sobre lo saludable y lo no saludable

Las prácticas alimenticias en un contexto intercultural hacen posible recoger referencias acerca de las representaciones que los/as estudiantes generan durante la convivencia con una familia chilena anfitriona. Lo que se ingiere concretamente (el alimento) y los imaginarios sociales (representaciones) de lo que se come dan cuenta de las formas de percibir las prácticas y las normas alimenticias, los gustemas y las reglas de mesa de cada sociedad. Como se mencionó en las aproximaciones teóricas, la elección de los alimentos y el comportamiento del comensal están dominados por normas sociales, religiosas, médicas; así ciertos alimentos están cargados simbólicamente más que otros (Fischler, 1995). Hemos visto, por ejemplo, que la carne del pavo en las celebraciones de Navidad y Día de Acción de Gracias ocupa un lugar especial en la alimentación de los/as estudiantes estadounidenses. Es también el caso típico de los asados que se realizan los dieciocho de septiembre o en los cumpleaños en Chile. Estos alimentos se caracterizan esencialmente por su vínculo social, identitario que se relaciona a la vez con el placer.

En relación a este punto, por ejemplo, Fischler analiza el sabor azucarado y el placer asociado a éste, investiga la historia del azúcar como especia para recetar a enfermos en el siglo XII y de qué modo en la actualidad ha sido tomada por el discurso médico donde cada vez más se alude a los inconvenientes y efectos nefastos que el exceso de azúcar provoca en los cuerpos humanos. De este modo, no es sorprendente que cada vez la medicina ejerza mayor autoridad sobre los cuerpos, la vida cotidiana y las costumbres de los/as individuos. Estos discursos son tomados por la publicidad junto con la industria alimenticia y así van surgiendo informaciones sobre la nutrición y lo que se considera saludable o perjudicial para la salud. Progresivamente, este discurso va encontrando su lugar en el imaginario de cada individuo y va tomando parte de la cotidianeidad en cada cultura.

En este capítulo se revisarán estos imaginarios y de qué modo los significados culturales se pueden dilucidar con relación a las prácticas alimenticias en la vida cotidiana durante un programa de intercambio. Existen normas que obedecen al imaginario que cada estudiante interpreta de acuerdo a su experiencia personal y cultural. Un buen ejemplo lo proveen las entrevistas, arrojan dos nociones: lo saludable o lo no-saludable y lo condimentado o no-condimentado.

Como se definió en el marco teórico, la alimentación saludable se describe como aquella que contiene la variedad y cantidad adecuada para mantener un óptimo estado de salud. Sin embargo, se debe considerar que tanto las nociones saludable/no-saludable como condimentado/no condimentado poseen una carga cultural que está ligada a los usos y las costumbres de cada sujeto/a (Ver: Cuadro 1). Para los/as estudiantes lo saludable estaría ligado a alimentos que no contienen grasa, de una textura liviana y que entregan nutrientes necesarios para mantener una dieta balanceada. También se relaciona con las cantidades de comida, los horarios, los ingredientes que se utilizan para cocinar, el proceso de elaboración y el costo del alimento. Lo no-saludable sería lo opuesto, o sea, alimentos que contienen grasas, comida de constitución pesada, frituras; cadenas de comida rápida como Mac Donald's, Taco Bell, y otras similares, también caen dentro de esta clasificación que, en definitiva, alude a aquellos alimentos que el discurso médico no aprueba por las posibles enfermedades que

inducen, como el alto colesterol y la obesidad, por ejemplo. No es de extrañar que la grasa se haya convertido, cada vez más, en objeto de temor y disgusto (Fischler, 1995).

Cuadro 1:

El significado de los alimentos y las tomas alimenticias para los/as estudiantes extranjeros/as.			
Tipo de comida	saludable	no saludable	Variables
Hamburguesa		x	Cantidad Horario Preparación Lugar
Frituras		x	
Mc Donald		x	
Pescado	x		
Carnes	x	x	Género Clase Etnia Estilos de vida Situación socioeconómica
Ensaladas	x		
Pan integral	x		
Pan blanco		x	
Legumbres	x		
Comida chilena	x		

Se observa una preocupación en los/as estudiantes por consumir alimentos como ensaladas, frutas, carnes blancas por su bajo contenido en grasas y porque proporciona los nutrientes y la energía necesaria para el cuerpo. Por ejemplo, la estudiante Rose indica que cuando cocina, elige una dieta que considera más vegetariana y más sana ya que prepara su comida con un poco de pollo y pescado pero añade muchas verduras y frutas. Así lo sano lo relaciona con el tipo de comida donde lo liviano se describe como sano y lo pesado es menos sano. Rose cuenta que cuando vivía con su familia anfitriona cenaba carne y papas y para ella eran alimentos muy pesados para comer en la noche. Además, la estudiante señala que estas comidas pesadas eran cocinadas pensando en sus hermanos anfitriones porque ellos eran hombres y Rose tendría la impresión de que los hombres se inclinan por comer cosas más pesadas y por lo tanto menos sanas. En sus propias palabras:

“Ah mi mamá chilena y lo comí en la universidad y cuando regresas a la casa yo tenía mucha hambre, pero en mi casa ya no había comida en la casa para cenar y en la noche no comimos hasta las 9 o 10 muy, muy tarde y siempre era algo muy pesado como papa y carne y yo viví con tres hermanos y ellos siempre comieron algo pesado eran hombres por

eso. Así que era totalmente distinto ese semestre yo me levanto en la mañana y como avena y como fruta con té y con yogurt y no tengo hambre en el día pero todavía siento que es más o menos sano.”(Rose)

Otro alimento que los/as estudiantes de intercambio privilegian, por considerarlo saludable, es el pan integral debido a su alto contenido en fibra. Señalan que en los Estados Unidos éste generalmente viene en bolsa y contiene semillas, harina integral, avena, entre otras variedades. A pesar de que el pan integral se consume mayoritariamente por todas las clases sociales en Chile y en la actualidad es sinónimo de refinamiento (Montecino, 2004), algunos/as estudiantes comentan que en sus familias anfitrionas se consume preferentemente el pan blanco que se compra directamente de la panadería. Ellos lo consideran de buen sabor y les gusta el llamado “pan francés”, popularmente conocido como “marraqueta”, pero lo consideran menos saludable por el alto contenido en carbohidratos. A continuación Inés, una de las estudiantes, explica detalladamente por qué prefiere el pan integral y de qué modo el consumo de carbohidratos influye en la acumulación de grasa en el cuerpo:

“... sí entonces es como tu cuerpo está usando estos carbohidrates(inglés) para ammm hacer como carbohidrates(inglés) te dan tu cuerpo mucha energía pero también necesitas hacer mucho ejercicio para quemar, perder esta energía usarlo y si tú no haces mucho ejercicio como correr todos los días para una hora tú vas como obtener más como ---vas a engordar un poco más y un poco mas de mucho tiempo, pero si con pan integral hay mucha fibra y tu cuerpo necesita como romper todos los de los fibras, fiber (inglés) para usarlo entonces, y es como te sientes mas lleno con menos pan en vez de con pan blanco, yo puedo comer mucho, mas de eso y tu cuerpo puedo romper la fibra mucho más rápido y no puedo usarlo más fácilmente.”(Inés)

Sería interesante reflexionar sobre el consumo del pan en las familias anfitrionas del programa, y cómo las percepciones sobre lo explícito y lo tácito juegan un papel significativo en el concepto saludable. En términos generales, la práctica de la once para algunos/as estudiantes, no tiene mucho sentido, por el excesivo consumo del pan blanco. En los Estados Unidos hace muchos años es obligatorio el indicar los nutrientes y el porcentaje que contienen los alimentos, y las personas suelen mirar y discriminar entre clases de alimentos o marcas de éstos, según

estas listas impresas y visibles. Esto en Chile es relativamente reciente y, por ejemplo, no es sencillo de aplicar para alimentos como el pan, un componente esencial de la "once" que se menciona en las entrevistas, ligada a la falta de cena y al posible consumo de más carbohidratos de lo recomendable que se añaden al cuerpo a través del pan. A este respecto, es interesante considerar que el pan consumido, tanto blanco como integral, en los Estados Unidos es de preferencia pan de molde envasado (no-fresco); es decir, la práctica de ir a comprar el pan a la panadería es inusual. Esto no es análogo en Chile donde se consume esencialmente pan fresco y comprado a diario en las panaderías o supermercados. Se advierte que los estudiantes no conocen otros hechos como, por ejemplo, que el pan chileno -por su consumo masivo y esencial en clases sociales más desfavorecidas- se elabora de acuerdo a criterios emitidos por las autoridades de salud y que el pan incluye dosis especiales de vitaminas, fibra, hierro y que la harina se fortifica con ácido fólico (lo que se ha asociado a una reducción de nacimientos con malformaciones congénitas según el Ministerio de Salud chileno⁴³). Si las familias anfitrionas explicitaran la importancia de los ingredientes del pan, tanto blanco como integral, no sería desproporcionado esperar que los estudiantes, tal vez, hubiesen realizado una valoración diferente de la once y del consumo de pan y notado que algunas diferencias en las nociones de saludable entre ambas culturas, no son tan diferentes y lo que sí es distinto son los modos de ordenar y acercarse a la información relativa a los alimentos y su composición.

Asimismo, lo saludable para algunos/as estudiantes se relaciona con una dieta vegetariana en base a verduras, frutas y legumbres. Hemos notado que cada semestre se recibe entre tres a cinco, de un total de treinta y cinco estudiantes de este programa que se autodefinen como vegetarianos. La mayoría posee la intención de continuar esta dieta durante su estadía en Chile. Algunos/as tienen dificultades en adaptarse porque comentan que existen pocas variedades de comida sin carne mientras que otros/as agradecen haber vivido con familias anfitrionas con experiencia en alimentación vegetariana. La entrevista con Cristina nos aproxima a esta experiencia y a la vez muestra las razones por las cuales decidió ser vegetariana. Ella vivía con una familia anfitriona en México donde solía consumir mucha carne y esto no la hacía sentir bien. Esta experiencia la hace profundizar en el tema del vegetarianismo y decide a partir de ese momento evitar consumir cualquier tipo de carne porque para ella no es saludable. Pensó que iba a ser difícil continuar esta dieta en Chile porque le habían dicho que no había muchas opciones para las personas vegetarianas. Sin embargo,

Cristina menciona que su familia anfitriona, a pesar de no ser vegetariana, ha incorporado recetas vegetarianas que su padre chileno anfitrión buscó por internet. Además, cuenta que él tiene un cuaderno de recetas con comida vegetariana ya que la familia había recibido anteriormente otras estudiantes que no comían carne. Cristina comenta que para su familia anfitriona, optar por platos vegetarianos es más sano ya que pueden bajar de peso. Así, tanto para la estudiante como la familia anfitriona el ser vegetariano se relaciona directamente con el cuidado del cuerpo y al parecer no genera un problema sino, por el contrario, un aprendizaje positivo y una forma de incorporar cambios saludables a la dieta. Cristina lo indica en la siguiente cita:

“Sí por eso han tenido una variedad de experiencias y mi familia también no son vegetarianos, pero de vez en cuando comen carne ahora como con la familia más grande cuando hay platos y yo digo: No me importa si están comiendo carne comí carne casi toda mi vida, pero yo no voy a comer, pero mi mamá dice que es más sano para ella ser como básicamente vegetariana porque ella también ha bajado de peso por cómo aprender a comer un poco diferente, no sé si es una manera chilena pero es una mezcla de cosas.”(Cristina)

Tomando en cuenta las citas y reflexiones anteriores se puede apreciar que para los/as estudiantes del programa, el uso de ciertos alimentos está vinculado a conceptos como lo saludable y lo no saludable, lo que se relaciona con el horario, el tipo de comida y la preparación de ésta. Algunos/as aprecian el hecho de que su familia anfitriona ofrezca un almuerzo que sea más abundante que la cena; lo consideran más sano para el cuerpo ya que generalmente las calorías se gastan durante el día y no se acuestan con el estómago pesado, lo que contribuye a acumular grasa en el cuerpo durante la noche. A la vez, otros/as valoran consumir más frutas y verduras en Chile, primero porque son más económicas, pero también porque son más frescas y se consideran más saludables. Incluso se comenta que la ingesta del *snack* en Chile para algunos/as puede ser más sano porque generalmente se comen frutas entre comidas en vez de papas fritas en bolsa o *muffins* (quequitos). Además valoran el tiempo que las familias anfitrionas se dan para cocinar porque utilizan alimentos frescos y crudos en vez de congelados. Por lo tanto, la noción de lo "fresco" se vincula con "lo saludable" en la cocina

chilena pues se asocia a verduras, frutas, comidas preparadas en casa y no listas para poner en el microonda solamente o comidas consumidas en un restaurante. Al respecto, Emily señala:

“Sí, porque el almuerzo es mucho más grande y comemos menos en la cena pero no me molesta es parte de la cultura acá y prefiero eso porque es más saludable porque tenemos tiempo para digerir, digiriendo y siempre necesito más energía en la tarde porque tengo cosas que necesito hacer y si no tengo alimentación no puedo funcionar bien.”(...) “La calidad ok en comparación, yo creo que es mejor porque está hecho de cosas crudas más que allá y no se es mas (no se entiende el termino ni en español ni en inglés. Cuando alguien prepara la comida es más saludable porque cuando regresamos a la casa y no quiero cocinar salimos y comemos en un restaurante y es menos saludable porque usan muchas cosas malas para cocinar... amm entonces el tiempo que los chilenos ponen en la preparación es mucho mejor porque es todas las cosas crudas, no hay no sé...” (Emily)

Otro aspecto que pareciera importante resaltar son las oposiciones binarias en el triángulo culinario de Lévi- Strauss mencionado en las aproximaciones teóricas, pues demuestra que este tipo de lenguaje -lo crudo versus lo cocido- continúa siendo parte de las categorías culturales de la clasificación de los alimentos. En este contexto, para Emily “lo crudo” significa lo opuesto a “lo preparado” pero en términos de intervención del producto. La estudiante explica que generalmente su comida en los Estados Unidos se encuentra preparada y/o congelada, pues como revisamos anteriormente este sistema es más rápido y conveniente por el ritmo de vida. La joven considera que esta manera de alimentarse es menos sana, principalmente por los aditivos que se necesitan para conservar los alimentos y por el poco control de los ingredientes que se utilizan cuando consume alimentos en los restaurantes o locales de comida rápida. Emily valora que en su casa anfitriona se den el tiempo para adquirir alimentos crudos, o sea menos elaborados, pues para ella es más saludable contar con alimentos frescos que contienen menos aditivos químicos y darse el tiempo para prepararlos.

Como se comentó anteriormente, tanto los hombres como las mujeres entrevistados/as mencionan que la comida rápida se considera no-saludable por su alto contenido calórico y de grasas saturadas, contribuyendo a la obesidad que es un tema de salud pública en los Estados

Unidos. Vale la pena mencionar que el gobierno estadounidense de Barack Obama busca promover una alimentación más equilibrada y para esto introdujo la idea de crear una pequeña granja en la Casa Blanca donde la Primera Dama Michelle Obama invitó a niños/as para plantar hortalizas, enseñarles la importancia de cuidar el medio ambiente y así cosechar una buena calidad de productos alimenticios tal como los medios reportaron en el mes de marzo del año 2009.⁴⁴ Este proyecto continúa desarrollándose en la actualidad como se aprecia en el sitio de internet titulado “*Blog: Obama Foodorama.*”⁴⁵ El rol de Michelle Obama como Primera Dama de los Estados Unidos puede ofrecer una interesante lectura para futuros estudios de género. Michelle se posiciona dentro de un espacio doméstico “casa” (la familia del Presidente electo de los Estados Unidos vive en la “Casa Blanca” que es la casa de gobierno) y propone políticas públicas vinculadas a la salud y la alimentación con el objetivo de combatir la obesidad y de enseñar a la población la importancia de una dieta equilibrada. Asimismo, incorpora técnicas de conservación de semillas y busca utilizar amigablemente los recursos alimentarios naturales para su mejor aprovechamiento, entre otros.

Siguiendo con el tema de la obesidad presentado en el párrafo anterior, parece pertinente clarificar que la obesidad se menciona en este apartado como una consecuencia de una alimentación poco sana, aunque este tema puede ser explorado en otros estudios relacionados con la alimentación; no obstante, nos parece pertinente al menos presentar ya que se relaciona con el consumo de comida grasosa o poco sana, y como una consecuencia del estilo de vida en los Estados Unidos. Vale la pena indicar que algunos/as estudiantes cuentan que los restaurantes conocidos como *fast food* son más económicos y que muchas veces comprar una hamburguesa es más barato que una ensalada. Desde esta perspectiva, el problema de la obesidad se relaciona con los recursos económicos, la educación y el sistema de vida pues la comida rápida puede ser más barata que la carne, las frutas y los vegetales. De este modo, se advierte que los sectores más vulnerables tienen una tendencia a consumir productos conocidos como *fast food*, alimentos que como ya sabemos, poseen pocos nutrientes y un alto contenido de grasa. A la vez, algunos/as entrevistados/as también mencionan que escogen estos productos no solamente por lo económico sino por el sabor y la rapidez del servicio, olvidando u omitiendo lo perjudicial que es para la salud.

A continuación Kitti, Zach, Moisés y Cristina describen algunas dimensiones acerca de la comida rápida:

“... porque tiene mucha grasa y no me gusta comer muchas grasa, obviamente necesito grasa para la alimentación y entiendo eso, pero la verdad es que me siento mejor si como un sándwich con verduras o algo con un poco de arroz y verduras y muchas cosas de alimentación en vez de papas fritas y una hamburguesa que son asquerosas para mí y después me siento mal. No sé no me cae bien al estómago cuando como cosas así, como se llama la palabra, no se me siento hinchada algo así.” (Kitti)

“El grado de la carne por ejemplo en Taco Bell, súper malo hay un rumor que la carne de Taco Bell es peor carne que comida de los perros, pero para mí no es importante porque el sabor es súper bien.” (Zach)

“La obesidad desafortunadamente para mucho en términos de porcentaje suele ser el sector más bajo económicamente. Washington DC, por ejemplo es muy caro, yo salgo a comer como una vez a la semana porque no puedo gastar tanto dinero (...) la diferencia la gente más rica va al supermercado o hay supermercados de calidad que tienen toda la comida orgánica y tiene de todos tipos y muchas verduras, pero dentro de otras poblaciones la comida orgánica es mucho más cara, las verduras son muchos más caras y los restaurantes como de Fast food es mucho más barato. Es mucho menos caro comprar una hamburguesa, haber por ejemplo, una hamburguesa se puede comprar por un dólar...” (Cristina)

“Uh muy mala para la salud, lleva mucha sal, pero también los chilenos comen harta sal, este lo toman como un tipo de comida barato, rápido, por eso es muy conveniente por eso muchos lo comen allá porque es muy común ver un restaurante como Mc Donald's completamente lleno al medio día durante los días de la semana por que es como un almuerzo rápido barato durante que pueden comer durante su lunch-hour, mientras su trabajo, pero la comida son asquerosas, pero son muy buenas.” (Moisés)

Asimismo, como Moisés lo describe en la cita anterior, la comida rápida se asocia al tipo de comida que contiene mucha sal, contribuyendo a una alimentación de baja calidad por el alto contenido en sodio. Los/as entrevistados/as tienen conciencia de que el exceso de sal en los alimentos es perjudicial para la salud; sin embargo, algunos describen que el sabor de la comida rápida es agradable al paladar lo que influye en la elección de este tipo de alimentación. A esto se suma la rapidez del servicio pues la atención es dinámica, se puede comprar incluso sin salir de su auto y el precio es económico.

Puede observarse, a través de los discursos de los/as entrevistadas/os, que en un contexto intercultural pueden aflorar dimensiones culturales que se relacionan con la nacionalidad, los estilos de vida, el género y la clase. Por esto, las observaciones de Kitty, Zach, Moisés y Cristina podrían ser consideradas en la construcción de nuevas oposiciones binarias asociadas a la alimentación las que serían interesantes revisar a nivel simbólico. Lo sano se podría vincular a una comida más natural y por ende menos intervenido en tanto lo salado y lo grasoso representarían “lo intervenido” y, en consecuencia, “lo malo para la salud.” Dado que algunas entrevistas mencionan que la clase social más vulnerable tendría menos acceso a la comida saludable (vegetales y frutas) y que, por lo tanto, la “comida chatarra” sería más accesible a estos grupos por ser más económica, sugiero que la dimensión de clase sea investigada en profundidad en futuros trabajos

Los comentarios de los/as entrevistado/as se podrían visualizar de la siguiente forma (cuadro 2):

Alimento

Saludable	= natural	=bueno =	clase alta =	esbeltez
No saludable	=intervenido	=malo =	clase baja =	gordura

De acuerdo con este planteamiento, la poca intervención en los alimentos se relacionaría con la creación de una nueva industria que ofrece alimentos que se consideran más saludables, denominados “orgánicos.” Estos alimentos procuran utilizar técnicas de cultivos no

contaminantes, ocupan procedimientos de crecimiento y conservación libres de sustancias químicas. Inclusive, se plantea que buscan ser más amigables con el medio ambiente. Pese a que sólo una estudiante se refirió a esta tendencia en los Estados Unidos, nos parece interesante mencionarla pues desde el género y la alimentación puede representar las nuevas tendencias alimenticias. Asimismo, se evidencian las posibles diferencias económicas y, por lo tanto, de clase pues una alimentación sana estaría más próxima a una clase privilegiada. Según la estudiante entrevistada los productos orgánicos son más caros y de ahí que solamente los/as sujetos/as con un mayor poder adquisitivo podrían comprarlos en la ciudad estadounidense donde ella estudia. Asimismo, la joven describe que los supermercados que sólo ofrecen productos orgánicos se ubican en los barrios más privilegiados de la población. Este tema quedaría planteado para futuras investigaciones en tanto ya comienza a observarse que la venta de productos orgánicos está emergiendo en algunos supermercados chilenos.

Los condimentos

Parece interesante mencionar que lo más recurrente, en términos de diferencias culturales, fue con respecto a los sabores y a los condimentos donde el consumo de la sal se detecta como el aliño que se utiliza en mayor cantidad en las ensaladas y la comida en las familias anfitrionas. Así, los/as entrevistados/as observan que algunas de las familias anfitrionas preparan la comida con mucha sal, colocan el salero en la mesa y a la vez añaden sal a la comida que ya está cocinada. Asimismo les provoca aversión ver los granos o cristales de sal en la comida mientras otros/as rechazan el sabor salado cuando dicho compuesto hace contacto con sus papilas gustativas. De esta forma, el gustema sal da inicio a las diferencias y similitudes en los principios de la condimentación ya que trae al tapete otras formas culturales de sazonar la comida. Por ejemplo, los/as entrevistados indican que, en su país de origen, utilizan aderezos que vienen listos para ser consumidos especialmente con sus ensaladas. Ellos/as mencionan que estas hierbas y salsas utilizadas en el país de origen ayudan a realzar el sabor, por lo que no necesitan añadir más sal.

Aunque existen otros condimentos que se utilizan en las familias anfitrionas chilenas como la pimienta, los clavos de olor, el vinagre, el limón, entre otros, las observaciones de los/as entrevistados/as se concentraron principalmente en la sal. Se piensa que posiblemente los

otros condimentos son imperceptibles a sus paladares o puede que estén acostumbrados a otros sabores más fuertes. Sin embargo, vale la pena mencionar que el uso de la sal indica un gustema personal que depende de la costumbre de cada familia transmitiendo de este modo una determinada identidad cultural. Los/as entrevistados/a son educados e informados desde que son niño/as que la sal es perjudicial para el corazón. Para ellos/as este condimento no es valorado en la ingesta diaria pues se considera poco saludable; por el contrario, para las familias anfitrionas chilenas el uso de las salsas o ciertos aderezos estadounidenses pueden ser considerados muy pesados, poco saludables, grasosos o innecesarios.

Pareciera que la sal es el condimento más popular y valorado dentro de la cocina de la familia chilena y su uso es sustancial en la preparación de los alimentos. Además, cada comensal añade la cantidad de sal a su gusto durante el consumo de la comida. Si reflexionamos brevemente sobre el significado simbólico que la sal posee, podríamos añadir que se considera protectora para las acciones de los brujos⁴⁶ o que posee un poder especial en la medicina popular asociado a la cura de luxaciones o torceduras. Esta información sobre el uso de la sal no la pudimos profundizar en este estudio pues sería necesario investigar los inicios prehispánicos y entrevistar a las familias anfitrionas para corroborar los aliños que se utilizan regularmente en la cocina. Asimismo, el uso de la sal podría entregar respuestas sobre las costumbres familiares locales y el valor asociado a su uso. Sin embargo, es interesante mencionar que el gustema sal demuestra que los aliños son diferenciadores culturales pues dependen de las costumbres de cada familia e individuo/a. En este primer acercamiento, sí se puede apreciar que lo que es salado para un grupo, puede no serlo para el otro y viceversa.

Las diferencias se pueden percibir en las siguientes citas:

“Mucha sal, a veces yo estoy viendo el tele, la tele y estoy viendo a mi familia cocinando preparando el almuerzo y siempre yo veo echando sal, sal, a los tomates, al pebre, a cualquiera comida.”(Moisés)

“No lo sé porque es como la única, pienso que es la única sabor que añaden a su comida porque allá en los Estados Unidos hay picante, sal y dulce y nosotros como mezclan todo y acá como solamente sal, entonces necesitan mucha sal.”(David)

Otro indicador de diferencias en la condimentación podría ser el sabor picante que se consume con poca frecuencia en sus familias anfitrionas, según lo expresado por los/as estudiantes entrevistados/as. Cuando se agrega picante a la comida se señala que tiene otra intensidad y forma de preparación. Al preguntar ¿qué es picante para ti?, los/as estudiantes describen el sabor como una mezcla de condimentos entre los cuales se mencionan la pimienta, el ajo, la cebolla en polvo y el uso de ají mejicano que produce un sabor tostado y fuerte que puede hasta llegar a provocar ardor en la boca. Cabe mencionar que el grado de picante puede ser diferente para cada persona (muy suave, suave, fuerte, etc.), y depende mucho del gusto individual y a la vez del Estado de origen, en los Estados Unidos. No tenemos demasiados datos acerca de cómo el gustema picante se fue incorporando en los paladares de los entrevistados/as, pero sí al parecer es un sabor que se extraña en la mayoría de las familias anfitrionas. Es importante rescatar lo analizado por Rozin en el marco teórico acerca del uso del ají como “un gusto adquirido” ya que los/as estudiantes que consumen ají es porque les “gusta”, porque es parte de la costumbre familiar y aunque la mayoría no sabe cómo se originó este gusto, reconocen que contribuye a sazonar la comida. El ají añade ese sabor picante especial que tanto echan de menos cuando están viviendo con sus familias anfitrionas ya que a pesar de que lo picante se puede suplir a través de la pimienta y el pebre, al parecer no tiene la misma intensidad. Además, se debe considerar que en la zona central chilena lo picante se sirve aparte y se considera opcional, recordemos que dentro del código alimenticio lo picante está asociado a lo masculino y, como se mencionó anteriormente, a lo popular. En general, no se consumen los condimentos (Montecino, 2007) en la clase alta, si bien según informan los/as entrevistados/as en este estudio, esta costumbre se está extendiendo a familias de la clase media, como son las familias que ofician como anfitrionas. Quedan preguntas abiertas a ser estudiadas. Al respecto de lo picante, Emily, David y Moisés expresan las siguientes opiniones:

“no hay jalapeño ni no sé ají ammm fuertes amm tienen merken pero no es picante es mas como más malo, no he encontrado una cosa más picante que allá, yo quiero picante ahora, amm.”(Emily)

“No sé si es algo especial del pueblo o si es algo que es fácil que solamente yo quiero me gusta la comida picante y por eso toda la gente cerca de mi comen comida picante

cuando yo estoy con ellos es como es algo para mí como ellos quieren compartir para mí no sé.”(David)

“Yo hice el pico de gallo y desde ese momento pusieron el pebre en la mesa, por eso creo que fue bueno y el pollo le gustaron les gusto, fue un poco picante para ellos porque la comida mexicana muy picante. Por ejemplo, cuando yo estoy comiendo con ellos es muy normal que tengo mi plato acá y un plato de ají verde, pero ellos no lo hacen, y cuando llegue yo ellos no comieron ají por nada la salsa verde. No lo como, no lo compraron, pero cuando hice comida mexicana, le eché tanto ají y le dije se tiene que echar ají para que hacerlo mejor porque así queda más sabor.”(Moisés)

Por último, la estudiante de intercambio cuyo seudónimo es Victoria describe un episodio sobre la sal que es interesante rescatar ya que ella conecta el uso de la sal y lo picante en la comida chilena. Victoria piensa que los chilenos/as tienen poca tolerancia a lo picante y compara la condimentación de la comida chilena con la comida árabe, que ella consume regularmente en su familia de origen. Recordemos que Victoria nació en los Estados Unidos pero sus padres son de Jordania y Argelia. Por lo tanto, como hija de la primera generación de inmigrantes, ella continúa con muchas de las tradiciones de sus padres en relación a las comidas y el estilo de vida. Victoria resume los principios de condimentación de los/las chilenos/as de acuerdo a su experiencia en el siguiente diálogo:

-Victoria: Bueno, cuando ellos piensan que no hay sabor. Como bueno a veces el tiempo de poner la mitad de sal encima de la comida. A mi es muy chistoso porque aparece a ellos que el sabor es blando que es como yo pienso como no, no, yo creo que no, ¿o falta sal? No! ya hay sal, yo puedo probarlo...

-Marcia: ¿Y por qué tú crees que pasa eso?

-Victoria: Porque el gusto chileno es súper débil. No hay mucha tolerancia por ejemplo a lo picante, siempre es muy chistoso, o de ajo algo cosas muy fuertes, o sea, bueno exótico, pero amm. Por ejemplo, tengo un cuento. Yo descubrí un restaurante que prepara comida árabe, acá en Viña, se llama Jerusalem y un día lo probé y dije al jefe hola me llamo Victoria y yo soy de Jordania. Oh, qué bueno ¿que piensas sobre la comida? y emm justo mm yo o quería decirlo pero yo después podía decirlo me

recuerda a mí, te recuerdas que el gusto chileno no tiene mucha tolerancia por ejemplo del ajo. Oh, es cierto! porque comida árabe la salsa de ajo, cuando yo probé yo pensé yo recuerdo muy bien. Oh! no hay mucho ajo acá podría ser más, podrías ser un poco más, pero cuando él me dijo recuerda que el gusto chileno no es súper bien para el ajo. Oh, ok ahora yo puedo entender porque la salsa era un poco débil era como ok yeah yo puedo entender.

A modo de síntesis, es posible que gran parte de las diferencias que los/as jóvenes advierten entre su país de origen y el de visita, en parte sean resultado de modos distintos de percibir y comunicar una determinada información, según cada cultura (Ver: Cuadro 3). Se observa que los/as estudiantes aprecian la preparación y el consumo de las frutas, verduras y alimentos que se denominan frescos. Así valoran en sus familias anfitrionas “lo fresco” que se define como comidas saludables que son preparadas en casa y no listas para poner en el microonda. Por el contrario, la comida rápida se asocia con los alimentos no saludables por ende se evita tanto como sea posible. Por último, se analiza que el gusto, en lo que concierne a las prácticas y representaciones alimenticias, es presidido por criterios de clase, etnicidad y género donde los aliños actúan como marcadores culturales que determinan lo familiar o lo diferente. Por ejemplo, el gusto por la sal constituye el sabor apropiado para las comidas que preparan algunas familias chilenas (en tanto el uso de otros condimentos puede que sean considerados fuertes y pesados), mientras que para los entrevistados/as la sal es un exceso que se considera poco apetitoso y poco sano. Asimismo, lo picante es un signo que tiene diferentes significados en ambas culturas y, por lo tanto, este gusto puede provocar aversión o puede ser apetitoso y codiciable.

Cuadro 3: El significado que los condimentos poseen como práctica cultural desde la perspectiva de los/as estudiantes:

Diferencias en la condimentación de los alimentos	País de origen	Familia chilena anfitriona
Sal	Sin salero en la mesa Sal se considera no saludable Ingrediente principal de la comida rápida	Salero se coloca en la mesa Se cocina y se agrega sal al alimento.
Picante	Pimienta, picar, ardor, ají mexicano, jalapeño, pico de gallo. Áreas geográficas principales: Nuevo México, Colorado, Texas y California.	Poca tolerancia a lo picante. Se relaciona con la pimienta, ají verde y pebre.

4. Prácticas alimenticias y género

Una de las dimensiones que asoma en las entrevistas es la responsabilidad que se les asigna a las mujeres en la alimentación y en el trabajo doméstico. Esto no constituye novedad si se piensa y recordamos lo mencionado por Ortner (1979) y Scott (1990) en el marco teórico de este estudio, donde se describe que pareciera que la función proveedora, históricamente, no es considerada parte de los roles de las mujeres, como sí lo es la alimentación, la crianza o cuidado de los/as hijos/as y por ende la administración del hogar. Ahora bien, este estudio que posee un rasgo intercultural, ofrece otra mirada para analizar la categoría de género pues un/a joven extranjero/a posee diferentes códigos y normas culturales que pueden constituir un horizonte reflexivo para las relaciones de género y la alimentación en las familias chilenas anfitrionas. Por esta razón, dentro de este capítulo, en primer lugar se explorarán las diferencias de género que portan los estudiantes con respecto a la transmisión del conocimiento de la cocina para luego indagar en las percepciones que tienen con relación a los roles en las prácticas alimenticias, durante la convivencia con su familia anfitriona.

a. La transmisión culinaria

Por lo general, las mujeres y los hombres que entrevistamos expresaron que la transmisión culinaria en su familia de los Estados Unidos fue en su mayoría a través de su madre pues ella era la que generalmente estaba a cargo de la alimentación familiar. Aunque haya hombres que cocinen, pareciera que las técnicas y formas de preparación de los alimentos son conocimientos transmitidos predominantemente a través de las mujeres de cada familia. Por lo tanto, lo primero que aparece a nivel simbólico del género es la representación de lo femenino como sigue a continuación: mujer = madre= proveedora de alimento. Así emerge un importante tema de discusión en la experiencia de intercambio que se relaciona con el rol femenino y masculino dentro de las familias de origen y anfitrionas.

Es interesante notar que quienes poseen descendencia mexicana, coinciden en que tuvieron un contacto cercano con su abuela mientras ella cocinaba, lo que les ayudó a valorar la cocina mexicana por los olores, sabores y el espacio físico de ésta. Por ejemplo, recuerdan claramente episodios de cuando eran niños/as y visitaban a su abuela mientras preparaba sopas, chili y carnes. Algunos/as mencionan el uso de libros de cocina mientras que otros/as cuentan que sus abuelas cocinaban sin recetas pero que tenían rituales católicos cuando preparaban la comida.

A continuación Rose señala las memorias de la cocina con su abuela:

-Rose: ¿Cómo si mamá me preguntara que quiero comer en la noche? Yo a veces digo en cosa especial, sopa de albóndigas que es algo que cocina mi abuela y siempre en su casa siempre, siempre estaba cocinando esta sopa y aunque mi mamá no tiene el mismo sabor que mi abuela pero es algo interesante porque mi hermano aprendió como cocinarlo y ahora cuando queremos comer sopa de albóndigas mi hermano (...)También creo que mi abuela nunca usó recetas siempre sabía lo que quería cocinar también ella cocino las mismas cosa siempre también creo que mi mamá es así por eso, amm

-Marcia: ¿Por el lado de tu papá?

-Rose: Por el lado de mi papá mi abuela tampoco usa recetas, pero siempre improvisando y era innovador, creando cosas nuevas y aunque la misma comida ella

echa distintos y puede cambiar todo pero era como mas ritual con mi abuela mexicana cuando puso los especias en el signo de la cruz, siempre en el signo de la cruz porque creí que la comida era bendecida.

Aquellos/as estudiantes que no tienen descendencia mexicana también mencionan que han sido sus madres quienes generalmente traspasan las recetas a las hijas/os en los Estados Unidos. Dentro de las comidas que se señalan están fideos, quiche, papas al horno, fajitas, enchiladas, ensaladas, etc. Las estudiantes son las que entregan más detalles con respecto a los títulos de los libros de cocina o formas de conseguirse recetas. Se describe por ejemplo que sus madres utilizaban libros como *Joy of cooking* o recetas que se encontraban en revistas o en algún libro de alguna librería o biblioteca. Vale la pena mencionar el relato de una estudiante de nombre Cristina que señala que posee recetas familiares enseñadas y traspasadas de generación en generación. Estas recetas junto con otras de la comunidad fueron recolectadas hace más o menos quince años por su madre y publicadas en un libro. La madre guardó cuatro libros para sus hijas y se los entregará cuando ellas se casen. Desde el género me queda pendiente la pregunta de ¿qué habría pasado si la madre hubiera tenido un hijo: hubiese guardado un ejemplar para su hijo o hubiese sido el regalo para su futura nuera?

Cristina describe como se fue construyendo el libro de cocina familiar en la siguiente cita:

“Sí, ¿qué más? Sí, es que tenemos recetas un poco de mi familia es que la mamá de mi mamá le encantaba cocinar y ella cocinaba libros de recetas e hizo dos creo, y mi mamá también como hace 15 años para ganar ganancia para una vez, creo no recuerdo porque pero ella hizo un cookbook con todos sus amigas de la comunidad y eso es como el libro de oro para cocinar en nuestra familia y siempre usamos recetas de ese libro...pero mi mamá cuando lo hizo reservó como cinco, no, cuatro, para las cuatro hijas para cuando nos casáramos y tenemos nuestra propia casa vamos a tener este libro para cocinar.”(Cristina)

Sin embargo, Kitti, una de nuestras últimas entrevistadas, describió que aprendió a cocinar al observar a su padre. Es interesante analizar su historia por las posibles lecturas. Primero, Kitti menciona que prefiere consumir la comida griega versus la comida de origen

estadounidense. Quizás esto acontezca porque en su imaginario puede que la comida griega sea considerada más sana que la estadounidense pues esta última se vincula con la comida rápida de las cadenas estadounidenses de McDonald's. Asimismo, se aprecia que las tradiciones culinarias familiares son diferenciadores culturales pues se percibe el orgullo de la estudiante cuando describe las habilidades de su padre en lo culinario. Ella pone énfasis en la mantención de la comida griega como tradición familiar, lo que se asocia con los momentos de interacción y las reuniones familiares. Pareciera que las familias inmigrantes tienden a mantener sus costumbres y sus tradiciones alimenticias, entregando este conocimiento de generación en generación. Los abuelos de Kitti emigraron a los Estados Unidos y eran dueños de un restaurante donde el padre de la estudiante aprendió muchas recetas trabajando con la familia:

*“...que todos los griegos tiene un restaurante cuando están en los Estados Unidos, pero si él tuvo un restaurante familiar y toda la familia y mi papá. Mi abuelo le enseñó mucho pero igual mi papá aprendió a sí mismo como cocinar de mi abuela también ella cocina súper. Buena comida griega, pero ella, los dos son cocinadores increíbles.
(Kitti)*

Aunque tres de los/as trece entrevistados/as han vivido en Chile casi por un año, se desprende que la mayoría de los/as estudiantes portan un aprendizaje culinario que proviene esencialmente de sus familias de origen. Inclusive, algunos/as describen que gracias a nuestra era tecnológica, el uso del internet ha sido también una herramienta para aprender nuevas recetas que han debido poner en práctica al vivir solos en la universidad. Sin embargo, cuando se pregunta ¿quién te enseñó a cocinar?, las respuestas fueron en su mayoría: “mi mamá en los Estados Unidos”. Por lo tanto, se deduce que el aprendizaje se produce a nivel cotidiano desde la niñez, se realiza principalmente a través de la observación y de la ingesta de alimentos preparados principalmente por las madres y las abuelas. Las recetas que contienen los ingredientes, condimentos, tiempos de cocción, etc. se van traspasando de una generación a otra de manera visual o escrita. Hay hombres que cocinan pero es posible detectar que cuando lo hacen es por eventos especiales o porque la cocina pasa a ser el sustento familiar, es decir, estaría más próxima a una exo-comida: la cocina realizada en un espacio público. Para comprender el significado de la noción pública versus doméstica, deberíamos mencionar el planteamiento de Ortner (1995) con relación a la estructura de prestigio, pues cada cultura

construye significados femeninos y masculinos que determinan sus propios valores y posiciones dentro de cada sociedad. Así pareciera que la exo-comida en las familias de origen de los estudiantes tiene más prestigio que la alimentación que se realiza a nivel cotidiano, es decir, dentro de la familia.

Algunos/as entrevistados/as muestran, especialmente las mujeres, un interés en aprender algunas recetas de la comida chilena, las que desearían cocinar cuando regresen a los Estados Unidos. Es difícil indagar si realmente ponen en práctica esta afirmación pues habría que realizar un seguimiento de los/as estudiantes después de su llegada a su hogar de origen; sin embargo, es interesante consignar que las tres estudiantes que viven en forma independiente (no alojan en hogares anfitriones) durante su segundo semestre, han puesto en práctica algunas de las recetas que aprendieron cuando vivían con sus familias chilenas. Una de ellas, inclusive, cuenta que ha incorporado algunas recetas de su amigo chileno con quien comparte departamento y que les agrada mucho preparar el pescado con mantequilla, la carbonada, el charquicán, las ensaladas y frutas frescas, entre otros.

Lo que asoma de una manera tenue es el desafío que enfrentan los/as estudiantes cuando desean cocinar platos similares a los que consumen en los Estados Unidos. La dificultad se percibe en la localización de los ingredientes que acostumbran a utilizar porque algunas estudiantes comentan que no los encuentran en los supermercados. Asimismo, las técnicas de preparación varían no sólo en el uso de ingredientes, sino también de utensilios diferentes. Por ejemplo, dos jóvenes mencionaron que no contaban con las ollas que suelen utilizar para cocinar, tipo cacerola eléctrica (*crook pot*). Esta especificación nos hace pensar que los utensilios influyen en las técnicas de preparación y, de modo esperable, en los sabores de los alimentos. Lo segundo, se refiere a los sabores pues las estudiantes describen que la composición de algunos alimentos y/o el uso de los condimentos son diferentes. Como ya lo hemos analizado en el marco teórico, Jesús Contreras y Paul Rozin describen que la presencia de los condimentos constituye un papel significativo en el gusto de los alimentos pues pareciera que lo conocido ofrece un principio de familiaridad y pertenencia que da seguridad. Lamentamos no tener demasiados datos para concluir si los/as estudiantes son capaces de lograr la aceptación intercultural de la alimentación chilena pues sólo viven por casi cinco meses en nuestro país. Sin embargo, los relatos de las entrevistas ofrecen algunas aproximaciones.

Pareciera que en su mayoría los/as estudiantes intentan adaptarse a las comidas de sus familias anfitrionas pues surge la sensación de que valoran los alimentos frescos, se acomodan a los diferentes horarios, técnicas de preparación y condimentación. A la vez, se observa que la disposición es a aprender sobre la cultura chilena y aceptar las diferencias en la alimentación pues reconocen que el tiempo de intercambio es en su mayoría un semestre, período durante el cual no pueden mantener las prácticas alimenticias de su país de origen pues el propósito es adaptarse a la familia anfitriona. Sin embargo, se advierte que cuando viven solos/as, los/as estudiantes buscan opciones que están más próximas a los sabores que son propios de su hogar de origen. Esto podría corroborar lo que revisamos en el capítulo uno del marco teórico, en relación a las estructuras de las reglas alimentarias. Mary Douglas (2002) describe que los principios de selección de los alimentos son del orden cultural por lo tanto se puede demostrar que la alimentación es más que los recursos alimentarios y lo que se ingiere: la alimentación es cultura. Así, desde el análisis del género se puede colegir que la cocina es una forma de lenguaje que refleja los modos de consumo, los sabores y los afectos propios de cada cultura. Es decir, las prácticas alimenticias permiten profundizar en las maneras que cada cultura se relaciona dentro de la familia. Por lo tanto, la alimentación está fuertemente unida a la identidad y los valores que cada sujeto/a posee, siendo el género femenino, principalmente, el que transmite estos saberes culinarios de una generación a otra.

b. Los roles femeninos y masculinos en los hogares anfitriones

El primer planteamiento podría iniciarse con las siguientes preguntas: ¿Quién está a cargo de la alimentación en tu hogar en los Estados Unidos? y ¿en tu familia chilena anfitriona? A la hora de cocinar, los/as estudiantes notan que las mujeres son responsables de la alimentación en ambos casos. Entonces, en el proceso de esta investigación, decidimos preguntarnos ¿qué aporta de nuevo este análisis si los/as estudiantes extranjeros/as acaban de mencionar en sus entrevistas que el género femenino es el que se hace cargo de la alimentación en ambas culturas?

En principio, como lo hemos mencionado anteriormente, lo que básicamente aporta es una nueva manera intercultural de plantearse viejos problemas. Las interpretaciones pueden ser diferentes porque se generan desde otra mirada, con otros valores culturales. De este modo,

llama la atención que en la mayor parte de las entrevistas, se ha señalado que a los/as jóvenes les sorprende que la mujer que oficia como mamá anfitriona tiene poco o casi nada de apoyo en las tareas domésticas por parte del resto del grupo familiar. De hecho, los/as entrevistados/as perciben que estas responsabilidades son más compartidas en sus familias de origen. Más aún, todos/as las entrevistados/as explican que las tareas domésticas las aprenden desde que son niños/as pues el trabajo doméstico, en su país de origen, generalmente se asocia con la responsabilidad de hacerse cargo de sí mismo/a.

Emily representa la mayoría de las respuestas que se recibieron con respecto a la distribución del trabajo doméstico y los roles familiares de cada sujeto/a en los Estados Unidos. Ella describe que la madre es la persona que cocina y por ende se encarga de la alimentación de la familia, pero el trabajo como la limpieza, el orden y el lavado se comparte dentro de la casa. Al comparar esta dimensión con su familia anfitriona, siente que su madre chilena tiene menos cooperación por parte del grupo familiar:

“...si yo creo que es muy diferente porque generalmente allá en mi familia somos un equipo ese es el tema de nuestra casa y mi mamá cocina generalmente pero no es como si ella sólo cocina, es porque ella sabe cómo cocinar... si mi mamá cocina, pero mi papá cocina también y a veces yo quiero cocinar ... y a veces mi hermano quiere cocinar, no sé, no es una regla de la casa que mi mamá siempre cocine, pero después de cocinar emm todos tienen que ayudar con la limpieza, para limpiar la cocina y amm todos tienen la responsabilidad de sus propios platos a ponerlos en la máquina.”(Emily)

Se observa que algunos/as estudiantes expresan sorpresa acerca del papel de la “nana” o de la señora que va una vez por semana a realizar la limpieza en la casa y la preparación de la comida. Esta situación se da cuando la mujer que oficia como anfitriona trabaja fuera del hogar o cuando, en el caso de una familia que cuente con un presupuesto sustentable, es otra mujer - que se encuentra bajo la subordinación de la madre anfitriona- quien se hace cargo de lo doméstico (ver cuadro de criterios #2). De este modo, el género femenino continúa siendo responsable de la alimentación, limpieza y cuidado del niños/as o ancianos/as.

El asombro de los/as estudiantes acerca del papel de la “nana” puede ocurrir porque no es habitual, excepto en familias muy ricas, que existan nanas y, luego, porque no tienen claridad sobre cómo relacionarse con esta mujer. Puede ser que “la nana” no tenga vínculo sanguíneo pero que se involucre en la dinámica cotidiana como si fuera de la familia. La relación que se genere con la nana será diferente para ellos pues, como señalábamos, en su país de origen sólo los más ricos pueden tener este servicio; y en segundo lugar, porque de todos modos les parece extraño sentir que la responsabilidad de cocinar y ordenar la pieza recaiga sobre otra persona que no sea ellos mismos. En cuanto a la nana, es interesante hacer notar que en este intercambio, con una mujer que en su mayoría pertenece a una clase más baja, ha ocurrido que algunos/as estudiantes compartan más tiempo con la nana que con la familia anfitriona, lo que a veces genera complicidades especiales entre la nana y el/la estudiante.

La otra idea que se reitera en los testimonios de los/as jóvenes entrevistados es que, desde que son niños/as, valoran el compartir el trabajo doméstico pues permite aprender disciplina, responsabilidad, respeto y autonomía dentro de la familia. Analizaremos esta última noción pues existe en inglés una expresión: “*living on your own*,” que quiere decir que el/a sujeto tiene la responsabilidad de hacerse cargo de sí mismo/a. Así, lo que queda de manifiesto en los relatos, es que la familia y la sociedad estadounidense espera y valora que los/as jóvenes sean independientes y autónomos, lo que ocurre alrededor de los dieciocho años (a veces a los 16) o cuando finalizan sus estudios en el colegio. En este momento, el/la joven abandona su hogar para ir a trabajar o vivir en el campus o un departamento cerca de la universidad donde se hace cargo completamente de sus quehaceres cotidianos, incluida la alimentación. Las visitas a sus progenitores se realizan sólo en ocasiones especiales y programadas con anticipación. Al parecer la expresión “*living on your own*” tiene una connotación más visible y concreta en los Estados Unidos comparado con los/as jóvenes chilenos/as pues se observa que la familia chilena desea continuar viviendo bajo el mismo espacio ya sea por la situación económica (pues se necesita un trabajo para pagar por un espacio propio, o bien es más práctico sumar los recursos del hijo/a, si trabaja, al presupuesto familiar) o por los vínculos familiares ya que no se espera que los hijos/as vivan solos después del término del colegio. Inclusive, algunos/as jóvenes chilenos estudian o trabajan en la misma región, intentarán vivir con sus progenitores y aun cuando no vivan con ellos, visitarán su casa con frecuencia para ir a almorzar los fines de semana. Posiblemente algunos lleven la ropa para lavar o planchar, trabajo que generalmente lo

ejecutaría la mamá o la nana. Esta última práctica para un estudiante estadounidense, podría ser observada como una falta de independencia y sobreprotección mientras que para la mujer que tiene hijos/as adultos/as puede ser considerada como parte del apoyo por ser “la mamá.” Inclusive, en algunos casos, este trabajo se podría asumir como parte del rol materno, especialmente si el hijo es soltero.

Si continuamos con esta reflexión analizada en el párrafo anterior, la expresión “*living on your own*” tendría una vinculación cultural y económica. Como sabemos el sistema académico chileno no está necesariamente bien ajustado a la necesidad de estudiar/trabajar que muchos jóvenes tienen lo que también se puede considerar clasista porque los/as estudiantes que pueden estudiar mejor y más tranquilos; es decir, tiempo completo son sólo quienes tienen progenitores para pagar la universidad, y aún teniéndolos ¿y si quisieran ser autosuficientes, cómo lo podrían hacer?

Ahora, volveremos sobre el concepto de autonomía y alimentación asociado a la falta de control e independencia en la elección de los alimentos. Algunos/as estudiantes comentan que en sus hogares anfitriones no tienen el control de los alimentos que consumen pues, como se explicó anteriormente, es la madre que oficia de anfitriona quien se encarga de la alimentación de la familia. Cuando los/as entrevistados/as explican a la madre anfitriona que les gustaría cocinar, ésta tiende a compartir (pero no necesariamente a ceder) “el territorio de la cocina”, aunque esporádicamente y sólo para preparar la comida que el/a estudiante querría consumir, como por ejemplo: galletas o algún postre, un alimento extra o, en ocasiones especiales, una cena especial de su lugar de origen. Ocurre entonces que el/a estudiante va asumiendo el rol de hijo/a que es cuidado por la madre anfitriona o la nana. Algunos/a se sienten muy cómodos con este rol porque asumen que no necesitan tener responsabilidad en la alimentación ni los quehaceres domésticos, mientras que para otros/as el ajuste a esta nueva vida es más difícil pues sienten que pierden libertad en la toma de decisiones, por ejemplo, en relación a lo que desean consumir, o no, para alimentarse. Por otro lado, los/as estudiantes claramente perciben las diferencias de género especialmente cuando están acostumbrados a cocinar y realizar los quehaceres domésticos en su hogar de origen. Benjamín lo menciona en la siguiente conversación con respecto a los quehaceres que su madre anfitriona tiene y los compara con su hogar en los Estados Unidos:

“No sé, es que a veces yo ofrezco ayudarle, pero está contenta con lo que está haciendo y yo creo que porque ella le gusta... le gustaría que yo como casa que yo pasara mi tiempo en Chile tranquilo, divertido, sí y también con mi hermano porque mi hermano como hace como el mismo trabajo que yo, el mismo cantidad de trabajo y he oído que es algo cultural que los hombres de la casa no hacen tanto trabajo en la casa(...)Yo creo que sería mejor si los hombres hicieran más trabajo en la casa porque no sé en el mismo, al mismo tiempo no quiero como juzgar las costumbres de otras culturas es que lo que estoy acostumbrado es que todos hacen la misma cantidad de trabajo en la casa.” (Benjamín)

De este modo, los/as entrevistados/as perciben que la familia da por sentado que es la “mamá” quien está a cargo de los quehaceres domésticos y del proceso de la alimentación; el trabajo doméstico no se comparte y la mujer que oficia como anfitriona termina no sólo preparando la comida, sino ordenando los utensilios y haciéndose cargo de las sobras y la limpieza. Estas observaciones indican que la familia anfitriona es un ejemplo del espacio de socialización. Las primeras directrices sobre los roles masculinos y femeninos se enseñan en este espacio familiar cuando ciertas tareas son encargadas a cada sujeto/a. En este contexto, la organización de la vida familiar doméstica constata diferencias culturales y de género que se deben tener en cuenta ya que ciertos modelos o papeles son transmitidos por los padres y madres en cada hogar. Así, es necesario distinguir las diferentes posiciones que ocupan las mujeres y varones y los roles que cada uno/a realiza en las unidades domésticas. Asimismo, se constata que éste es un espacio difícil de abordar en las políticas públicas pues, como sabemos desde el género, se encuentra dentro del ámbito de lo privado, vale decir, de lo íntimo y la familia es eso: un campo íntimo donde las personas desarrollan vínculos amorosos, parentales, generacionales, e inclusive de clase cuando se contrata el servicio doméstico.

A continuación Inés, Victoria, Emily y David comentan que sus madres anfitrionas son las que se encargan de la alimentación:

“Oh, sí mi mamá anfitriona siempre cocina sí, porque ella le gusta mucho y su cocina es su como lugar especial y tú no puedes como entrar a este lugar especial muchas veces,, permiso, bueno porque yo cociné como una vez para el día de las madres en

mi familia. Bueno, yo cociné con mi hermano anfitrión cuando mi mamá no está, yeah y como los dos cocinamos cuando ella no estaba pero cuando ella está casi siempre es ella, pero yeah.”(Inés)

“Lo que yo encuentro muy diferente acá porque cuando regreso a la casa siempre hay un montón de platos y los vasos y tazas en el lavaplatos, siempre hay muchos platos y la única persona que puede ponerlos en la máquina es mi mamá y mis hermanos siempre tiene comida en su pieza y dejan los platos en la pieza y ella siempre saca los platos de la pieza y amm ellos comen, comen arriba encima del suelo y tiran los las piezas de la comida en el suelo de la cocina y es súper asco porque tengo una mamá muy neurótica y ella siempre cuando limpiamos la mesa siempre ponemos la comida en la mano y lo pone en la basura nunca en el suelo entonces es un poco diferente para mí que dejen siempre la comida en la mesa y siempre la mamá tiene que limpiarlo y no sé, quiero ayudar mucho pero ella no me permite.”(Emily)

“No mucho, haber. Bueno, yo puedo cocinar cuando ella no está en la casa, cuando ella está en la casa a ella le gusta cocinar para mí, es como yo, trato de ayudar pero no, no funciona. (David)

Estos comentarios nuevamente pueden reflejar que la responsabilidad de la cocina y lo que esto implica corresponde al género femenino. Lo interesante es que cuando el grupo familiar se enfrenta a una mujer profesional o no profesional que trabaja fuera del hogar y no tiene tiempo para cocinar, o en el caso que sencillamente la mujer no tenga afinidad con la cocina, pareciera que la familia tiende a estigmatizarla y se comenta abiertamente que la “mamá no es buena para la cocina.” El peso de esta frase es más fuerte para una mujer que para un hombre porque a nivel simbólico las mujeres nutren y alimentan. Si una mujer no cumple con este rol de ser buena en la cocina, a nivel simbólico, se puede vincular a una incapacidad de ser femenina porque se espera que una mujer sea receptiva y nutridora. Este tipo de interpretaciones provocan diferencias de género e inequidad en los roles ya que se rotula a las mujeres como malas cocineras y, en consecuencia, malas madre. Si los hombres son malos para la cocina, no se produce la asociación con que sean malos padres o esposos, ni siquiera importa ni se cuestiona el hecho de que no sepan cocinar y si lo hacen, tiene una connotación sobrevalorada.

En el diálogo que sigue, Moisés hace un comentario sin percatarse de su calidad de discriminatorio, puesto que ríe sin darse cuenta de que está aplicando el mismo criterio que su padre anfitrión:

-Moisés: Tenemos la broma que ella no sabe cocinar (risa)

-Marcia: ¿Por qué?, ¿En qué sentido?

-Moisés: No sé que a ella no le gusta cocinar, porque no ... tenemos ese trabajo, el papá porque cocina más bueno y también le gusta cocinar, pero mi mamá puede preparar como la once, sencillo, tomate, palta.

La experiencia de vivir con una familia anfitriona a la vez abre posibilidades hacia una autoreflexión porque permite analizar las dinámicas familiares de los chilenos/as, desde la mirada del otro. Esta mirada es distinta pues es lejana a nuestros códigos y normas culturales, especialmente de jóvenes estudiantes educados con otras prácticas educacionales, familiares y sociales. Así lo distinto permite comparar y reflexionar sobre los roles de cada miembro de la familia. Sin lugar a dudas, como se mencionó anteriormente, las primeras directrices de género se desarrollan en el espacio familiar cuando a cada sujeto/a se le encargan tareas domésticas; por lo tanto, desde el género el espacio familiar es el primer espacio de socialización donde se configura la división sexual del trabajo. La paradoja que surge en este estudio es que, a pesar de los avances que las mujeres han logrado en el espacio público, los roles tradicionales parecen continuar practicándose a nivel doméstico. La alimentación y crianza de los hijos/as permanecen siendo responsabilidad de las mujeres, independientemente de si ellas trabajan fuera o dentro de la casa. Para algunos/as estudiantes estas prácticas producen frustración pues, como se mencionó anteriormente, los enfrentan a roles tradicionales que no aportan a una relación más igualitaria. Para otros, el hecho de observar la familia anfitriona desde la óptica de estudiante extranjero/a, les permite reflexionar sobre sus propios roles en su país de origen. Rose fue la única sujeta de los/as trece que menciona que su padre biológico no ayudaba nada en la casa, incluso durante la entrevista, se produce una tensión cuando se le pregunta sobre la distribución de las tareas vinculadas a la alimentación en su familia de origen:

El primer diálogo se refiere al trabajo doméstico en su hogar en Estados Unidos:

-Marcia: Y ¿quién por ejemplo lavaba los platos quién ordenaba, quien compraba?

-Rose: Mi mamá siempre compraba y a veces mi hermano y yo fuimos con ella para comprar para ayudarla, y para ordenar la cocina siempre era como un desastre en la casa, siempre...

-Marcia: ¿Por qué?

-Rose: Porque ella trabajaba todo el día y mi papá, no cocina, ni limpia, ni nada y mi hermano y yo siempre tuvimos clases en el día y muchas veces trabajamos en la noche entonces todos comemos muy rápido, así que nada, nunca fue, nada fue limpiado en los fines de semana cuando no estábamos trabajando tanto podíamos arreglar...

Este diálogo se realiza al final de la entrevista y demuestra que no hay diferencia entre su familia de origen y anfitriona con respecto a la distribución de los roles:

“Muy distinto emm que pues que siempre la mayoría del trabajo de la comida mi mamá se ha encargado de eso también acá mi mamá y la nana está encargada de eso como que los hombres no ayudan mucho en el trabajo de cocinar, si es como algo cultural también en los Estados Unidos.” (Rose)

Como vemos, de acuerdo a las entrevistas la mayoría de las mujeres que ofician como anfitrionas continúan realizando los roles tradicionales en sus hogares, lo que no significa que en todas las familias anfitrionas sean solamente las mujeres quienes se encarguen de la crianza y alimentación. Sin embargo, estas relaciones que emergen desde la experiencia de intercambio permiten un punto de partida para estudiar las relaciones de género en la actualidad ya que tienen que ver con las figuras de madre, esposa y ama de casa que las mujeres representan.

c. La mujer-madre anfitriona

Resulta alentador reflexionar sobre las diferencias de género que se producen entre ambas culturas en relación a las responsabilidades en las prácticas alimenticias. Queremos

retomar brevemente los postulados analizados en el marco teórico, en el que dimos cuenta que el género constituye relaciones significantes de prestigio y poder, posiciones que a nivel simbólico se vinculan con las identidades de género. Esto quiere decir que ciertos atributos se consideran masculinos y femeninos; por lo tanto, las diferencias no se reducen sólo a lo biológico sino a una construcción social. Así podemos entender que las tareas en la esfera doméstica se vinculan más fuertemente a lo femenino que a lo masculino y desde esta óptica emergen señales interesantes de recoger en este encuentro intercultural.

La Construcción Simbólica del Género nos permite explorar los significados que determinan estas diferencias y colocarlas en términos simbólicos, abriendo la posibilidad de reflexión acerca de realidades que se asumen como dadas y que otros/as resaltan. En el presente análisis se busca generar un espacio de reflexión para aproximarnos a las posibles respuestas o elaboraciones que se suscitan en este espacio intercultural. La idea no es construir o enaltecer un estereotipo de mujer-madre-anfitriona sino indagar las señales de género que surgen en este espacio de encuentro, no obstante en las entrevistas se manifiesta que la responsabilidad de la alimentación y las labores de cuidado recaen mayormente en las mujeres que oficina como anfitrionas.

Pareciera que el denominador común de las familias que reciben estudiantes de intercambio son hogares constituidos por madres e hijos/as, y en estos hogares, la ausencia paterna es propiciada por el fallecimiento o la separación del esposo. Esto no quiere decir que todas las familias anfitrionas se constituyan por mujeres separadas o viudas, sino que las entrevistas arrojan que la mayoría de estos hogares de acogida se componen de mujeres e hijos/as. Podemos apreciar que se presenta una construcción cultural de mujer-madre chilena, y para el caso de este programa de intercambio podríamos añadir la noción: anfitriona. Así, la representación de esta denominación sería: Mujer-madre-anfitriona.

El programa de intercambio requiere que un miembro de la familia se encargue de la alimentación y el bienestar del/a estudiante. Como hemos analizado anteriormente, esta responsabilidad en su mayoría recae en la mujer que oficia como anfitriona. Por lo tanto, se construye una imagen cultural de mujer-madre anfitriona que pareciera ser positivizada en este

programa pues una buena “madre anfitriona” es aquella que logra alimentar y cuidar bien o adecuadamente al/la estudiante de intercambio.

Algunos relatos de mujeres que offician como anfitrionas agregan que para ellas ser “mamá anfitriona” es un “trabajo” y lo valoran pues reciben un reembolso mensual que les permite “trabajar” quedándose en casa. Desde esta lectura vinculada al género, emergen los afectos que se relacionan con la imagen cultural materna de las mujeres que offician como anfitrionas, en el sentido de que son ellas las que organizan y se preocupan de la toma alimenticia tanto de su familia como de sus hijos/as de intercambio. Este rol de mujer-madre es percibido por algunos/as estudiantes y terminan por aceptarlo, algunos más que otros/as porque provoca diferencias no sólo por el tipo de alimentación sino también por las prácticas asociadas. Como hemos analizado en los capítulos anteriores, las prácticas alimenticias ofrecen el/un espacio para observar estas diferencias culturales. Así, por ejemplo, en la siguiente conversación con Inés, se describe un desencuentro entre lo que se define como almuerzo para la mujer que oficia como anfitriona y la estudiante:

“ ...muchas veces ellos no quieren que tu comes sola, sola, y que tú estás en la casa para comer como otro día yo tenía una prueba y yo como fue necesario para mí estar en la casa para el almuerzo pero yo estaba en la prueba todavía y mi mama anfitriona fue súper ella estaba súper preocupada porque yo no en todo el día he regresado a la casa para comer y cuando yo por fin regresé a la casa como súper tarde porque la prueba fue súper larga ella me preguntó ¿cómo has comido algo este día?!! Yo le respondí:-sí yo compré una empanada. Mi mamá dijo: ¡pero no es comida! , no lo siento, pero necesitas comer ahora y todo eso. Entonces, en los Estados Unidos yo no vivo con familia y esto es como yo vivo con compañeros y es como súper independiente yo no tengo una persona que es al lado de mi que es como tú necesitas comer esto y entonces yo no tengo como una radio y bueno si yo tengo hambre yo voy a comer.”
(Inés)

Otro concepto que emerge bajo este estudio es que los/as jóvenes extranjeros perciben que la mujer que oficia como madre anfitriona tiende a ser “sobreprotectora.” Es en este rol femenino donde se constatan las diferencias ya que la mayoría de los/as estudiantes mencionan

que sienten que hay más control sobre sus hermanos/as chilenos/as por el hecho de que, primero, viven por mucho más tiempo con sus padres y, segundo, porque la distribución de los quehaceres domésticos se concentra en la madre o en la nana por lo tanto la menor participación de los hijos/as los hace menos autónomos o más dependientes. Esto se debería a que no se enseña desde pequeño/a a tener responsabilidades en el trabajo doméstico, ni a ser autónomos, algo que los/as entrevistados/as mencionan aprender desde que son niños/as por el estilo de vida que poseen en su país de origen. En muchos casos, ambos padres trabajan fuera de la casa por lo que las tareas domésticas se deben compartir con todos los miembros de la familia. Algunos/as mencionaron, por ejemplo, que no hay tiempo para la sobremesa y no se espera que la mamá se encargue de cocinar y limpiar cuando se termina de comer pues estas tareas se deben compartir. Es esperable, entonces, que haya menos tiempo para socializar pues cada uno tiene que ordenar, limpiar y prepararse para el día siguiente. Además se debe agregar, como lo mencionamos en el capítulo anterior, que generalmente salen de su casa a los dieciocho años a estudiar fuera de la ciudad con un sistema que les posibilita estudiar y trabajar (reitero, práctica que en Chile es muy difícil) lo que les permite ser más independientes y autosuficientes. En la siguiente cita, Victoria comenta que su mamá anfitriona es responsable de la falta de autonomía de su hermana anfitriona:

“Yo pienso que es que perdón pero culpa un poco de la mamá porque ella siempre hace todo, todo, la --- siempre llama a mamá falta pan, es como bueno, ella está en el hospital con el papà. ¿Tú no puedes comprar a unas cuerdas en el Santa Isabel pan? Siempre es como mamá tráeme un vaso de leche caliente ¿en serio? ¿Tú no puedes preparar un poco? Cuando grita mamá ven acá mamá está corriendo a la pieza a de... Pero qué, que necesitas hija, es oh no sé amm ---- no quiero verlo.” (Victoria)

Todas estas diferencias influyen en la imagen que se genera en las mujeres chilenas que ofician como anfitrionas ya que, a pesar de que sabemos que existen diferencias con respecto al estilo de vida que los/as estudiantes poseen, existen ciertos aspectos culturales sobre la imagen materna que vale la pena colocar en el tapete. Nos referimos a lo siguiente: ¿Será que a nivel simbólico se continúa con un modelo femenino en base al icono Mariano (Montecino, 1996) donde la mujer se encuentra “sola con su huacho” y por ende es ella la que suplente todas las necesidades de todos aquellos/as que la necesitan o pueden necesitarla? Al parecer, la imagen

materna tiene una enorme significancia en nuestra sociedad chilena -influida por la iglesia Católica-, donde se va desprendiendo una figura femenina que se asocia con lo maternal y lo divino:

“Desde la óptica de las identidades de género, el símbolo mariano constituye un marco cultural, que asignará a las categorías de lo femenino y lo masculino cualidades específicas: ser madre y ser hijo, respectivamente. Las implicancias de estas categorías en las vivencias y experiencias de mujeres y hombres poblarán su universo psíquico y darán modelos de acción coherentes con el espejismo que dibujan”⁴⁷.

Es importante añadir que, desde la perspectiva de género, el hecho de que las mujeres que ofician como anfitrionas sean llamadas “madres anfitrionas” puede producir para algunos/as una tensión y molestia. Sin embargo, si se profundiza en esta noción, se debe tener en cuenta que el programa busca familias anfitrionas que estén interesadas en incorporar a un/a extranjero/a en la dinámica familiar por lo tanto cada integrante de la familia pasan a ser llamado o reconocido como mamá, papá, hermanos/as, primos/as, abuelos/as anfitriones. Por otro lado, las familias se autodefinen como la mamá o el papá del hijo/a estadounidense ya que el programa requiere la inmersión del estudiante en una familia chilena. Es importante clarificar que es también el/a estudiante quien pasa a asumir este rol del hijo/a pues el programa espera que las familias realicen las mismas prácticas asociadas con la alimentación y las labores de cuidado que hacen con sus propios hijos/as. Si se realizan cambios sobre estas directrices, será mediante acuerdos entre los/as alumnos/as y anfitriones. Es importante clarificar que las familias anfitrionas deben crear un cierto margen de flexibilidad con los/as estudiantes como por ejemplo: llamar a las madres y padres por su nombre, reglas familiares establecidas para niños/as o adolescentes, horarios de llegada, entre otras. Se solicita tener esta consideración para respetar las diferencias, pero el/a participante debe a su vez acatar y asumir la dinámica de la familia.

Para constatar el nivel de interés de las familias en recibir estudiantes extranjeros, durante el análisis del estudio y sobre la marcha, se decidió conversar personalmente con el/a coordinador/a de las familias anfitrionas del programa. Ambos coordinadores mencionaron que las dos razones para postular como familia anfitriona son: el aporte económico que reciben de la agencia y el intercambio cultural. Se advierte que en su mayoría quienes consultan y postulan,

son las mujeres que ofician como anfitrionas, quienes en su mayoría son dueñas de casa (ver tabla de criterios #2) en búsqueda de un trabajo que se pudiera realizar dentro de la casa. Desempeñarse como mamá anfitriona de un estudiante de intercambio les permite recibir un ingreso, sin dejar de hacerse cargo de la casa y los hijos/as. La mayoría de las mujeres que trabajan fuera de la casa y que reciben estudiantes, lo hacen motivadas por mejorar su ingreso familiar y aunque viven solas con sus hijos/as, tienen una nana que las apoya en el trabajo doméstico.

Por otra parte, se intentó profundizar sobre el nexo intercultural que se produce entre estudiantes y anfitriones con relación al concepto de “sobrepotección” que algunos/as jóvenes estadounidenses percibían por parte de las mujeres que ofician como anfitrionas. Para esto, se les consultó a ambos coordinadores. Se les preguntó lo siguiente: ¿Creen ustedes que las mujeres chilenas que ofician como anfitrionas son sobrepoteccionadoras? La coordinadora de familias enfatiza que el éxito del encuentro cultural está enfocado en la elección del estudiante adecuado para la familia anfitriona. Esta elección se realiza antes de la llegada del estudiante y se basa en las características e intereses que el/a estudiante escribió en su postulación. Según la coordinadora, por más atención que se ponga en la selección, hay estudiantes más independientes que sienten que sus mamás anfitrionas los/as sobrepoteccionan mientras que otros/as prefieren, justamente, familias que se preocupen más de ellos/as. Por su lado, el coordinador estadounidense describe que algunos/as estudiantes manifiestan que las mamás chilenas son más “sobrepoteccionadoras” que sus mamás estadounidenses y sienten que esta preocupación les hace recordar cuando eran niños/as pequeños/as y vivían en su hogar con sus padres en los Estados Unidos. Pareciera que desde la cultura chilena aquello que se entiende como una labor de cuidado del otro/a, para los/as estadounidenses está más cerca del control y de la poca independencia lo que se opone, por ejemplo, al concepto que relacionamos anteriormente con la expresión “*living on your own*”, que se inclina a la idea de una autonomía y un hacerse cargo de sí mismo que ocurre más tempranamente en los Estados Unidos, en comparación con los/as jóvenes chilenos/as.

Otra consecuencia importante de reiterar en este análisis –de estudios interculturales desde la mirada de género– es la contratación de las nanas en las familias que ofician de anfitrionas: ya sea porque cuentan con un presupuesto sustentable para hacerlo o porque existen mujeres asalariadas que trabajan fuera del hogar y por ello se ven en la necesidad de contratar a

otra mujer que se preocupe de la alimentación y el cuidado de la familia. En esta contratación se generan relaciones de poder, en tanto la mujer que oficia como anfitriona contrata a otra mujer para realizar el trabajo doméstico, pero además se generan nuevos vínculos afectivos como ocurre para algunos/as de los/as estudiantes y nanas de familias anfitrionas. Las mamás anfitrionas dirigen a las nanas en el trabajo doméstico para que ellas apliquen el tipo de alimentación que tanto su familia como el/a estudiante extranjero/a necesitan. Esta capacidad de dirección y de toma de decisiones demuestra cómo las mujeres son las que establecen las reglas dentro del espacio doméstico. De esta forma, la experiencia cultural no sólo se realiza a través de la familia anfitriona, o mediante la madre especialmente, sino también con la nana de la familia –quien posee un nivel socioeconómico menos acomodado que la familia que la contrata– en tanto ella comparte la mayor parte del día con el/a estudiante de intercambio cuando la mamá anfitriona trabaja fuera de la casa. Sería interesante para futuras investigaciones entrevistar a estas mujeres que offician como anfitrionas, sus nanas y así profundizar los aspectos interculturales que se manifiestan en la experiencia de intercambio vinculado a las prácticas alimenticias y rescatar sus observaciones e impresiones sobre la “cultura visitante.” Por ejemplo, explorar los cambios o influencias en las prácticas alimenticias en las familias anfitrionas, de acuerdo a lo que las madres y/o nanas perciben y/o incorporan, al convivir con un/a estudiante extranjero/a. Por ahora podemos postular que esta experiencia de intercambio estudiantil genera observaciones interesantes de abordar sobre la alimentación y el género. Estos diálogos y prácticas cotidianas entre visitantes y anfitriones ofrecen reflexiones, transmiten relaciones sociales y culturales y visibilizan el rol de las mujeres que offician como anfitrionas quienes se construyen desde el servicio hacia y para los otros/as en este espacio doméstico que por ser más íntimo y familiar puede ser complejo de abordar en los estudios sociales. Sin embargo, la experiencia intercultural de un programa de intercambio estudiantil ha generado este espacio para explorar dimensiones sobre algunos aspectos de la realidad cotidiana chilena.

Capítulo V: Conclusiones

La presente investigación tuvo por objetivo indagar en el espacio intercultural generado entre los/as estudiantes estadounidenses y familias chilenas anfitrionas, a través del discurso, las percepciones de los/os jóvenes con respecto a las prácticas alimenticias en sus familias chilenas de acogida, a fin de evidenciar las diferencias culturales y de género que se observan en un contexto de un programa de intercambio estudiantil. Se partió del supuesto de que las prácticas alimenticias son *“formas socialmente aprendidas de hacer en lo cotidiano, ayudan a comprender cuáles son los alimentos básicos, habituales, ocasionales, cómo se preparan, cuáles son las recetas más comunes, cómo se distribuyen dentro de la familia, en las diversas estaciones o ciclos, cuáles son las prácticas de la comensalidad, los gustos, las preferencias, los espacios, entre otros”*⁴⁸.

Podemos sostener que los alimentos son algo más que nutrientes pues, a través del lenguaje de la cocina, se transmiten relaciones sociales y culturales y por ende emergen relaciones de género que, al haber sido abordadas desde un encuentro intercultural, fueron construyendo su propio espacio a nivel cotidiano entre los estudiantes estadounidenses de intercambio y las familias chilenas que ofician como anfitrionas.

Una de las dificultades fue conceptualizar el intercambio estudiantil por la falta de nociones teóricas sobre esta experiencia. Utilizamos entonces un criterio más académico, denominado “encuentro intercultural”, por cuanto permite contextualizar ese espacio que se produjo entre ambas culturas y, a la vez, cumplir el propósito de analizar ese diálogo entre anfitriones y visitantes. La elección se realizó en base a las prácticas alimenticias por varias razones: primero porque es a través de los estudios de género que se ha demostrado que los alimentos son algo más que nutrientes. Son signos que están abiertos a interpretaciones que revelan significados culturales y sociales, y por ende entregan dimensiones valiosas para obtener una comprensión más profunda sobre aspectos de la cultura chilena.

En segundo lugar, como agencia de intercambio existía una preocupación con respecto a la comida chilena en los hogares anfitriones pues continuamente se escuchaban comentarios por parte de los/as estudiantes estadounidenses tales como la falta de variedad, el tamaño de las

porciones, la carencia de sabores, la escasez de *snacks*, entre otros. La presente investigación, al utilizar una metodología cualitativa, contribuyó a encontrar respuestas legítimas sobre estas prácticas alimenticias, en sus características y, especialmente, como formas sociales y culturales. Lo anterior nos permite un mejor abordaje de la experiencia, siempre manteniendo en cuenta que aunque el programa de CIEE Valparaíso puede recomendar ciertos tipos de alimentos y formas de preparación, no puede influenciar los significados, los sabores, las texturas ni las prácticas culturales porque la alimentación es una historia de vida, una experiencia personal, un símbolo o referente cultural; un lenguaje que permite conocer a otra cultura, y la vez darnos tiempo de explorar en nosotros mismos.

Lo tercero, es que las prácticas alimenticias están asociadas a las diferencias de género que emergen a nivel cotidiano por el hecho de vivir por un semestre en una familia que oficia como anfitriona, donde generalmente son mujeres quienes se hacen cargo de la alimentación. Este punto es trascendental al rescatarse y valorar los aportes de los estudiantes y sus percepciones en relación al trabajo doméstico y el rol de las mujeres anfitrionas; ellos/as contribuyen con una mirada que es distinta a la realizada por especialistas en género o por mujeres chilenas que se analizan a sí mismas. Es diferente mirar el espejo donde otros nos ven, especialmente jóvenes, lejanos a nuestros códigos y normas culturales, que pueden dar cuenta sobre la inequidad en que aún vivimos.

En el presente estudio el recorrido efectuado nos condujo a analizar, en primer lugar, lo cotidiano alimenticio que poseen los estudiantes de intercambio y aquí surgen dos conceptos importantes: lo funcional y lo familiar. Se detecta que la alimentación cotidiana depende del tiempo debido al sistema de estudios y de trabajo que poseen los/as estudiantes en su hogar de origen. Así se prefiere adquirir comidas preparadas en restaurantes, cafeterías o comedores y/o también comidas rápidas de cocinar pero que proporcionen las opciones nutritivas necesarias para una alimentación fisiológicamente adecuada, y ojalá rápida. La comida como un evento familiar o como suceso no planeado es diferente en su país de origen; sin embargo, la experiencia intercultural de un programa de intercambio les proporciona otra significación. Por ejemplo, han conocido un concepto como la sobremesa, que es práctica cotidiana en sus familias anfitrionas y crea vínculos entre la familia y los amigos, originando otras formas culturales de hacer y convivir en familia. Los/as estudiantes se relacionan con los integrantes

anfitriones y también con la familia extendida de éstos –los primos, abuelos, amigos–, instancias que para ellos/as son diferentes de las reuniones con su familia nuclear en su país de origen, las que se realizan en ocasiones especiales o se planean de antemano (lo que no implica que no existan familias estadounidenses que se reúnan más frecuentemente en el año). El hecho que los/as estudiantes estadounidenses vivan fuera de la casa de sus padres a partir de los dieciocho años, influye en lo cotidiano de las prácticas alimenticias familiares, aunque igualmente, incluso si se vive cerca de la familia, se debe dar aviso con tiempo para visitar y organizar la cena. Este “dar aviso” en las familias anfitrionas chilenas no es tan planeado y se puede constatar en las visitas espontáneas de los hijos/as que viven en forma independiente y llegan a almorzar o cenar con sus padres al menos una vez por semana, sin planear los encuentros con tanta antelación.

Otra práctica que se rescató en este estudio fue el consumo del *snack*, que no contribuye a una alimentación familiar sino funcional. Tal como se mencionó en el análisis de las entrevistas, estas tomas alimenticias entregan la energía necesaria en tiempos cortos permitiendo a los/as estudiantes mantener suficiente vigor para realizar las tareas diarias. Esta opción apoya al sistema de estudio y trabajo que se tiene en su país de origen pero fomenta la desintegración de los horarios y reglas alimenticias, flexibilizándolas a tal extremo que la comida socializada puede ir desapareciendo, instaurándose una comida más solitaria e individualista. Además en el consumo de pequeñas porciones de *snacks* como granolas, galletas, yogurt, frutas o cualquier comida de este tipo, se pierde la porción real de lo que se consume por lo que esta práctica puede que afecte la salud y favorezca el aumento de desórdenes alimenticios, tema que queda pendiente para ser estudiado en estudios sucesivos. Lo que sí pudimos corroborar es que el *snack* no promueve la práctica social de sentarse en familia y se ha transformado en una necesidad pues a pesar de que los/as estudiantes se encuentran en otro espacio cultural, con otras experiencias, en sus familias anfitrionas, el tipo de *snack* estadounidense se extraña al ser parte de la práctica cultural alimenticia cotidiana en su país de origen.

En términos de las representaciones sociales atribuidas a una alimentación saludable se puede sostener que el discurso de los/as estudiantes estadounidenses otorga significados acerca de las preferencias y rechazos en el tipo de alimentación, los horarios, la preparación, la

cantidad, la variedad y los estilos culinarios que se realizan en los hogares anfitriones. Como se pudo apreciar tanto en el marco teórico como en el análisis de este estudio, la alimentación saludable es aquella que tiene variedad en su composición por lo tanto las frutas, las verduras y las carnes ayudan a obtener un óptimo estado de salud para el cuerpo. Lo opuesto serían aquellos alimentos que contienen un alto porcentaje de grasas (carbohidratos, azúcares, grasas) como las frituras y dulces cuyas ventas se realizan generalmente en restaurantes de comida rápida. Para los estudiantes la comida chilena en sus casas anfitrionas es saludable en el sentido de que se cocina en base a alimentos frescos y crudos evitando los congelados, marcando una diferencia notable en relación a lo que acostumbran consumir en sus hogares de origen. Lo saludable también se vincula a los horarios ya que el hecho de tener una rutina y un ritual de sentarse a la mesa proporciona un tiempo valioso para planear, preparar, organizar y degustar los alimentos con atención y cuidado manteniendo los ritmos del cuerpo y, por ende, nutriéndose adecuadamente.

Lo saludable también se vinculó a los estilos de vida asociado al ingreso familiar, es decir, contar con la disponibilidad económica para comprar los alimentos frescos y variados. Los testimonios de los/as estudiantes demuestran que la compra de frutas y verduras es más cara en su país de origen y si a este punto se le agrega el factor tiempo influye claramente en la calidad de la alimentación. Al ser estudiantes, algunos/as optan por opciones más económicas como las cooperativas o elegir alimentos de menos calidad pero más económicos. Asimismo, se reconoce que el hecho de vivir con una familia anfitriona aporta y promueve un orden y estructura que permite consumir una comida más saludable. Sin embargo, también se demostró que esto dependerá del horario, la calidad del alimento y la forma de preparación culinaria.

Existen obviamente diferencias, las cuales se vinculan con una alimentación poco saludable debido a que los/as entrevistados/as observan que algunas de las familias anfitrionas preparan la comida con mucha sal. Esto produce un gusto desagradable que sobresale en el sabor de los alimentos y contribuye a futuros problemas de salud. La cantidad de sal influye en la percepción de la noción saludable ya que añadir sal a un alimento fresco pasa a ser poco saludable, desabrido o malo. Sin duda, este análisis acerca de la sal contribuyó a aproximarnos a los principios de condimentación como marcadores culturales. Algunos/as estudiantes mencionaron que extrañaban ciertos aliños, especialmente el sabor picante, lo que demuestra el

papel trascendental que la condimentación posee en el deleite que produce la cocina de una localidad o país. Siguiendo con el concepto picante, como ya se sabe, en Chile el consumo de ají se asocia con lo popular y masculino. Para los/as visitantes lo picante se relaciona directamente con el sabor a la comida, a lo étnico, a lo mejicano o el sabor que viene del oeste de los Estados Unidos pero no a lo popular ni a lo masculino. La falta de este aliño se concibe como carencia de sabor y no se relaciona con el estrato social sino con lo étnico. Así podemos concluir que el uso del ají o picante no demarca el mismo significado o representación para ambas culturas pues depende de la localidad, nacionalidad y por ende del origen de cada sujeto.

En el último apartado, el análisis que hemos realizado con respecto a las diferencias de género durante la convivencia con una familia anfitriona da cuenta de que las mujeres anfitrionas asumen la responsabilidad alimentaria siendo un trabajo invisibilizado por ser una construcción cultural y simbólica de género. En este estudio, a través de la óptica de los/as estudiantes, se demostró que existen desigualdades de poder en las relaciones familiares dentro de los hogares anfitriones. Son las mujeres quienes continúan haciéndose cargo de la alimentación y de las labores domésticas; muchas sin el apoyo del resto de la familia. Por lo general, aquellas que trabajan fuera del hogar cuentan con el apoyo de las nanas, en su mayoría mujeres, que se encargan de las labores de la casa y la cocina. Esto viene a reforzar el hecho de que la alimentación, en los hogares anfitriones, sea un quehacer femenino con escasa colaboración del resto de la familia, trayendo consigo la transmisión de estas prácticas de inequidad de una generación a otra.

Adicionalmente, y tal como se pudo apreciar en el análisis de las entrevistas, las mujeres que ofician como anfitrionas tienden a ser más “sobreprotectoras” con sus hijos/as, trasladando esta protección a sus “hijos/as” de intercambio estadounidenses. Esta práctica provoca en ocasiones una tensión e inclusive frustración a los/as estudiantes porque sienten que tienen poco control sobre su alimentación y quehaceres domésticos y, de algún modo, se experimenta como una pérdida de independencia. Como se sabe, los jóvenes y algunos adultos chilenos/as viven bastante más tiempo que sus pares estadounidenses, en casa de sus progenitores, debido a circunstancias principalmente económicas. No obstante, a cualquier edad, se observa que es la madre o la nana quien continúa a cargo de la alimentación y los quehaceres domésticos. Este hecho se vincula desde lo simbólico al icono Mariano, entendiendo

que las mujeres anfitrionas perciben la identidad materna como algo completamente asumido y continúan aceptándola incluso cuando los hijos/as han crecido.

Asimismo, desde la óptica de género, las prácticas alimenticias están más cerca de lo femenino que de lo masculino. Una observación interesante surge cuando se analiza que las tareas alimenticias de limpieza son más compartidas, en los hogares de origen de los/as estudiantes. Sin embargo, son las mujeres mayoritariamente las que administran y se encargan de cocinar los alimentos, por lo tanto el vínculo femenino con la nutrición trasciende la nacionalidad y la cultura. De este modo, se puede afirmar que son las mujeres las depositarias de los conocimientos culinarios ya que, a pesar de que se aprende a cocinar con recetas obtenidas de los libros, la fuente primordial de este aprendizaje son la tradición oral y la memoria femenina. En consecuencia, el concepto de la cocina pasa a ser un saber que se aprende observando, a través de las generaciones, siendo en su mayoría las mujeres las que permiten la continuidad de este conocimiento.

En este estudio también se pudo constatar que las mujeres anfitrionas se construyen desde el servicio hacia y para los otros/as, el servicio de su propia familia e invitados/as, reiterándose la función de alimentar, cuidar, entretener, atender, ayudar en la tareas, enseñar, etc. Algunas mujeres anfitrionas se sienten valoradas por su trabajo al ser capaces de cuidar a otros/as que pertenecen a otra cultura; pasan a ser “madres anfitrionas remuneradas” y su trabajo doméstico, muchas veces, es más reconocido por los/as estudiantes de intercambio que por sus propios hijos/as y esposos/parejas.

Creemos importante agregar que la incorporación laboral femenina de las últimas décadas ha ampliado las posibilidades de crear nuevas identidades distintas a ser madres, especialmente –y con mayor frecuencia– en las nuevas generaciones de mujeres. Sin embargo, las opciones de trabajo remunerado fuera de la casa continúan siendo reducidas para las generaciones anteriores mientras que para las mujeres que ingresan al espacio público sigue siendo escaso (o nulo) el apoyo a nivel doméstico por parte de sus familias. Esto es percibido claramente en este encuentro intercultural estudiantil lo que provoca una tensión a nivel cultural y de género.

Por último, esta tesis ha sido realizada con el propósito de explorar ese espacio que se produce en el encuentro intercultural entre los/as estudiantes de intercambio y los hogares anfitriones, donde se valora a los/as sujetos/as entrevistados/as por las significaciones que ellos/as aportan al estar inmersos en familias chilenas anfitrionas. Entregan una perspectiva de un otro/a que por ser extranjero/a, no posee nuestros códigos y normas culturales y que, como observador/a distinto, nos entrega datos objetivos sobre su propia experiencia. Del mismo modo, esta experiencia se traduce para los/as estudiantes en marcadores culturales y simbólicos que trascienden sus paladares pues estas percepciones las llevarán de vuelta consigo a su regreso y representarán la imagen que construyeron de la cultura chilena.

Es nuestra aspiración, finalmente, que el presente estudio constituya un estímulo y servicio de utilidad que sirva de plataforma de apoyo a futuros estudios que pudieran realizarse tanto alrededor del eje temático de la alimentación y la cultura, como –y especialmente– en relación al género y los desafíos que aún estamos en proceso de comprender, y superar, para mejorar la calidad de vida de todas las mujeres y hombres. Esto lo percibimos asociado a una realidad de mayor autonomía para construir nuestros destinos, y de mayor corresponsabilidad con el género masculino en funciones y misiones que históricamente se han vinculado (y también pesado sobre) al género femenino, como lo han sido la nutrición, la construcción de hogar y familiar, la contención y protección de los hijos (y así como de los más jóvenes, de los más ancianos también), entre otras. En último término, estas actividades –sobre las cuales ha tratado la presente investigación– corresponden todas a un eje de cuidado que debería ser responsabilidad de la sociedad toda, o sea de todos/as los/as sujetos/as.

Notas :

¹ Ver Proyecto Fondecyt n°1061198: Continuidad y Ruptura en la transmisión de los saberes culinarios en tres regiones de Chile. “Una perspectiva simbólica del género” Área Alimentación y actualmente en el proyecto anillo SOC-21 de Estudios Interdisciplinarios de Género y Cultura.

²CIEE: Council on International Educational Exchange. Programa de intercambio que recluta a estudiantes de pregrado de universidades estadounidenses. Los estudiantes asisten a la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso por un semestre o un año. El programa CIEE busca familias anfitrionas con el propósito de insertar a los/as estudiantes en la vida cotidiana chilena durante el período de estadía en Chile.

³ Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) en Alimentación y Cultura Perspectivas Antropológicas p.36

⁴ Fischler (1995) realiza un análisis acerca de las reglas culinarias, enfatizando que existen reglas de inclusión y exclusión que tienen una gran importancia en la visión que cada cultura tiene sobre la alimentación en El (h)omnívoro.

⁵ Concepto que combina la creencia en que la propia cultura es superior a otras, junto con la práctica de juzgar otras culturas con los estándares de una cultura específica. Concepto acuñado por la antropología a través de [Bronisław Malinowski](#) en Módulo de Etnografía, clase de Metodología del profesor Daniel Quiroz en Agosto 6, 2007. Asimismo, Lévi-Strauss, Claude (1997) en Tristes Trópicos relata esta noción a través de su propia experiencia como extranjero en Brasil.

⁶Como referencia ver: Manual del Estudiante Internacional del Programa Internacional de Intercambio PUCV en Internet 29 -06-2008 p.12 en

<http://www.ucv.cl/p4_pii/site/asocfile/ASOCFILE120040902123936.pdf

⁷ “Educational exchange can turn nations into people, contributing as no other form of communication can to the humanizing of international relations.”—Senator J. William Fulbright, CIEE honorary chairman, 1989-1994 en Internet Enero, 2010

<http://www.ciee.org/home/about/documents/history1.pdf> Traducido por Marcia Vera.

⁸ El monto mensual no se publicará en esta investigación pero es más que suficiente para cubrir las necesidades básicas y de alimentación de cada estudiante.

⁹ RAE, 2001 en internet

<http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=cultura>

¹⁰ Alsina, Miguel (1999) Portal de la Comunicación. Lecciones básicas en La comunicación intercultural en internet en< http://www.aulaintercultural.org/article.php3?id_article=22>

¹¹ Femenías, María Luisa en “El género del multiculturalismo,” 2007,p. 39

¹² Ver: Femenías, María Luisa en “El género del multiculturalismo,” 2007,p. 263

¹³ Schutte, Ofelia Cultural Alterity: “Cross-Cultural Communication and Feminist Theory in North –South Contexts” en Decentering the Center Philosophy for a multicultural postcolonial and feminist world. University Press, 2000 p. 53. Traducido por Marcia Vera.

¹⁴ Femenías, María Luisa en “El género del multiculturalismo,” 2007,p. 265

¹⁵ Scott, Joan El género : Una categoría útil para el análisis histórico p. 289

¹⁶ Moore, Henrietta (1996) en: Antropología y Feminismo p. 47

¹⁷ Cervera Enguix, S. (1991) en Ediciones Rialp S.A. Gran Enciclopedia Rialp, 1991. En internet http://www.canalsocial.net/GER/ficha_GER.asp?id=5864&cat=filosofia

-
- ¹⁸ Idem en http://www.canalsocial.net/GER/ficha_GER.asp?id=5864&cat=filosofia
- ¹⁹ Perez, Sara en "Percepciones y Prácticas alimentarias de un grupo de mujeres en el México Rural." En Antropología y Nutrición. Miriam Bertran y Pedro Arroyo (2006) p.143
- ²⁰ Contreras, Jesús (2002) en Alimentación y cultura Necesidades, gustos y costumbres. p. 14.
- ²¹ Dentro del esquema desarrollado por Lévi-Strauss, "los gustemas son, del mismo modo que los fonemas de la lengua, las unidades mínimas culinarias y adquieren su significado por oposición o contraste entre ellas." En Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) en Alimentación y Cultura Perspectivas Antropológicas p.121
- ²² Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) en Alimentación y Cultura Perspectivas Antropológicas p. 202
- ²³ Rozin, Paul EN Alimentación y cultura Necesidades, gustos y costumbres Contreras Jesús, Compilador (2002) Pp.103-104
- ²⁴ Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) en Alimentación y Cultura Perspectivas Antropológicas P.125
- ²⁵ Idem, pp.123-124
- ²⁶ Se alude a Farb y Armelagos, 1985:216 y Rozin y Rozin, 1981:243 porque proponen los siguientes cuatro elementos: 1. Un número ilimitado de los alimentos seleccionados que ofrece el medio. 2. El modo característico de preparación. 3. Los principios de condimentación. 4. El conjunto de reglas relativas con relación al número de comidas diarias que se comen sólo o acompañado, la separación de alimentos que se usan para fines religiosos y rituales y la observación de tabúes. (Contreras y Gracia, 2005) p. 201
- ²⁷ Fischler, Claude "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea" en Alimentación y cultura Necesidades, gustos y costumbres. Jesús Contreras (Compilador) (2002) p.357-378.
- ²⁸ Certeau, Michel de; Giard Luce y Mayol, Pierre (2006) La invención de lo cotidiano 2 Habitar, cocinar. p.172
- ²⁹ Este concepto de representación social fue tomado de la Revista proposiciones N° 27: Chile: Modernidades y Pobreza. Ediciones SUR. Chile. Octubre 1996. Pág. 91. Citando a Jodelet. 1986.
- ³⁰ Geertz, Clifford (2005) La interpretación de las culturas. Antropología Editorial Gedisa S.A P.40
- ³¹ Ver: Revista de Salud. Praga, Gamboa y Garcia p. 185 en internet: <http://www.uis.edu.co/portal/administracion/publicaciones/revista_salud/ediciones/volumen_38_nro3/articulos/art1_38-3.pdf>
- ³² Ver Krotz, Esteban en *Viajeros y antropólogos: Aspectos históricos y epistemológicos de la producción de conocimiento* pp.17-50.
- ³³ Dentro de los estudios de género en Latinoamérica, la antropóloga Sonia Montecino aborda el proceso de los estudios de la Mujer y Género en Chile y Latinoamérica junto con las vertientes revisadas en esta investigación: La Construcción Social del Género y la Construcción Simbólica de Género. En Montecino (1996) De la mujer al género: Implicancias Académicas y Teóricas.
- ³⁴ Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) en Alimentación y Cultura Perspectivas Antropológicas P.270-271
- ³⁵ Idem, p. 285
- ³⁶ La antropóloga Carolina Franch menciona en su tesis la relación que existe entre la alimentación y los trastornos alimenticios en mujeres de clase alta. En Identidad y Practicas

Alimenticias: Construcción Cultural del Cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago.(2007)

³⁷ Flick, Uwe (2004) p. 20

³⁸ Es el punto de la teoría en la cual ya no emergen nuevas dimensiones o relaciones durante el análisis. Se toma la decisión por parte de la investigadora de realizar dos conversaciones con la/el coordinadores de familias porque se necesitaba refinar y completar algunos datos. Los datos que se obtuvieron permitieron la saturación teórica (Glaser y Strauss); es decir, mas observaciones no proporcionan conocimiento adicional en las categorías que se estaban investigando. EN Introducción a la investigación cualitativa Flick, Uwe (2004) p. 151

³⁹ Investigaciones demuestran que a pesar que ha aumentado el porcentaje de estudiantes estadounidenses que realizan sus estudios en el extranjero, solamente un 2% de un total de 17 millones de estudiantes pueden realizarlo (Lincoln Commision, 2006). Esta participación está relacionada con variables como la raza, etnicidad y el nivel socioeconómico. Estadísticas demuestran que el 81,9% de los estudiantes son blancos y el resto son la población descendiente de asiáticos americano (6,7), hispanos (6%), afroamericanos (3,8%), de diversas razas (1,2%) e indio nativo americano (0,5%). Ver publicación EN internet: Mazon, Brad K. (2009) [http://www.nafsa.org/ /File/ /creating_the_cosmopolitan.pdf](http://www.nafsa.org/File/creating_the_cosmopolitan.pdf)

⁴⁰ El vínculo puede ser social cuando une a personas que no poseen un vínculo sanguíneo y se asocian para compartir un mismo espacio donde emerge una relación familiar y de confianza. El vínculo es sanguíneo cuando une a las personas que descienden unas de otras o que tienen un ascendente en común (unidas por comunidad de sangre) y en el sentido amplio es la relación de varias personas por razones religiosas, legales, económicas, entre otras.

⁴¹ Ver descripción de las clases con relación a los salarios en ABCD, letras que nos dividen En internet: <http://www.novomerc.cl/opinion.html>

⁴² Douglas, Mary (2002) Alimentación y Cultura en Jesús Contreras p. 180

⁴³ Ver artículo titulado: Ácido fólico: vitamina esencial para la vida. En Revista Punto Vital en internet <http://www.puntovital.cl/alimentacion/sana/nutricion/acido_folico.htm>, Marzo 2007 [consulta mayo 2010]

⁴⁴ Ver noticia del día 20 de marzo 2009 en el diario estadounidense “The Washington Post” en internet < <http://www.washingtonpost.com/wp-dyn/content/article/2009/03/19/AR2009031902886.htm>>[consulta marzo 2010]

⁴⁵ Ver blog en internet titulado <
<http://obamafoodorama.blogspot.com/search/label/White%20House%20Kitchen%20Garden>
>[consulta junio 2010]

⁴⁶ La antropóloga Sonia Montecino describe lo siguiente: “Es interesante notar que tanto la sal como el ají son considerados protectores o contras para las acciones de los brujos o para descubrirlos.” Esta cualidad se señaló en una cita EN La Olla Deleitosa Cocinas Mestizas de Chile (2007:83)

⁴⁷ Montecino, Sonia en *Madres y Huachos, alegorías del mestizaje*. Editorial Sudamericana 1996, p.93

⁴⁸ Sara Perez “Percepciones y practicas alimentarias de un grupo de mujeres en el Mexico rural”. EN Antropología y Nutrición. Bertran, Miriam y Arroyo, Pedro (2006) p. 143

Glosario

CIEE: Council on International Educational Exchange

PUCV: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

RAE: REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE)

Bibliografía

- Bennet, Milton J. (1998) en “Basic Concepts of Intercultural Communication: Selected Readings.” Publicado por Intercultural Press [en línea] <<http://www.mairstudents.info/prelim.pdf>> Consulta [mayo 2010].
- Bertran, Miriam y Arroyo, Pedro Pérez (2006) Antropología y Nutrición. Fundación Mexicana para La Salud. Mexico. Universidad Autonoma Metropolitana. D.F 284p.
- Birch L; McPhee L; Sullivan S; Johnson S En Busdiecker, Sara ; Castillo, Carlos ; Salas, Isabel (2000) Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica en Revista chilena de pediatría versión impresa ISSN 0370–4106 Rev.chil.pediatr. v.71 n.1 Santiago,Chile.2000 [en línea] <http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S037041062000000100003&script=sci_arttext#19> consulta [diciembre:2009]
- Brislin, Brislin (1981) en “Comunicación Intercultural Bases para la comunicación efectiva en el mundo actual.” 1998 Mc Graw –Hill /Interamericana Editores SA. EN Eileen Mc Entee pp.6–7
- Certeau, Michel de; Giard Luce y Mayol, Pierre (2006) La invención de lo cotidiano 2 Habitar, cocinar.Universidad Iberoamericana. Departamento de Historia, Mexico.
- Cervera Enguix, S. (1991) en Ediciones Rialp S.A. Gran Enciclopedia Rialp, 1991. [en línea] http://www.canalsocial.net/GER/ficha_GER.asp?id=5864&cat=filosofia consulta [diciembre:2009]
- Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2005) Alimentación y Cultural. Perspectivas Antropológicas. Editorial Ariel, p.505.
- Contreras Jesús, Compilador. (2002). Alimentación y Cultura: Necesidades, gustos y costumbres. Alfaomega Grupo Editor, S.A. de C.V. Impreso en México. 380p.
- Cervera, Enguix (1991) en Ediciones Rialp S.A. Gran Enciclopedia Rialp, 1991. En internet <http://www.canalsocial.net/GER/ficha_GER.asp?id=5864&cat=filosofia>
- Douglas, Mary en “Las estructuras de lo culinario”EN Contreras Jesús, Compilador. (2002). Alimentación y Cultura: Necesidades, gustos y costumbres. Alfaomega Grupo Editor, S.A. de C.V. Impreso en México. Pp. 171–198
- Femenías, María Luisa (2007). *El género del multiculturalismo*, Universidad Nacional de Quilmas Editorial. Bernal, 328p.
- Fischler, Claude (1995) El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama. Barcelona.p. 42
- Flick,Uwe (2004). Introducción a la investigación cualitativa. Ediciones Morata, S.L. p. 322.

-
- Fulbright, J. William (1994) *The Power of Educational Exchange Essay in Honor of Jack Egle*. [En línea]
http://www.ciee.org/research_center/archive/CIEE_Education_Abroad_Informational_Documents/1994EssaysHonorJackEgle.pdf [consulta : 4 de febrero 2010]
- Franch, Carolina (2007) "Identidad y Practicas Alimenticias: Construcción Cultural del Cuerpo en mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago." Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios de Género y Cultura en América Latina, mención en Ciencias Sociales. Universidad de Chile (UCH), Facultad de Ciencias Sociales.
- Hammer, R. Mitchell (1993) [en línea]
<http://74.52.0.194/downloads/files/overviewofafsrsearch.pdf> [consulta: 15 de febrero 2010]
- Gainza, Alvaro (2006) "La Entrevista en Profundidad Individual". En Canales, M. *En Metodologías de Investigación Social*. Santiago, LOM Ediciones
- Geertz, Clifford (2005) *La interpretación de las culturas*. Antropología Editorial Gedisa S.A. 387p.
- Harding, Sandra (1996), *Ciencia y Femenismo* p.239
- Hernández, Roberto, Fernández Carlos y Baptista, Pilar, *Metodología de la investigación*. Tercera Edición. Mc Graw Hill Interamericana, 2003p.705.
- Krotz, Esteban (1988) en *Viajeros y antropólogos: Aspectos históricos y epistemológicos de la producción de conocimiento en Nueva Antropología. Revista de Ciencias Sociales*, ISSN 0185–0636, N°. 33, pp. 17–52. [en línea] <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2167514> >[consulta: 2 julio 2008]
-(1994) en *Alteridad y pregunta antropológica ALTERIDADES*, 4 (8): Págs. 5–11 [en línea] <http://www.uam-antropologia.info/alteridades/alt8-1-krotz.pdf> [consulta: 2 julio 2008]
- Leacock, (sin fecha) *EN Serie de Apunte Docentes 1. Conceptos de género y desarrollo*. [en línea]
http://jp.op.org/site/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=147&Itemid=6&lang=en consulta [Mayo,2010]
- Lee, J.Jenny (2007) *Beyond Borders. International Student Pathways to the United States* en *Journal of Studies of International Education* first published on September 10, as doi:10.1177/1028315307299418 [en línea]
<<http://jsi.sagepub.com/cgi/content/abstract/1028315307299418v1>>[consulta 1 de mayo 2008].
- Lévi–Strauss, Claude (1997) *Tristes Trópicos*. Barcelona, Ediciones Paidós Ibérica, S.A..468p.

Mazon, Brad K. (2009) Creating the Cosmopolitan US Undergraduate Study Abroad and a emergent global student profile [en línea]
http://www.nafsa.org/File/creating_the_cosmopolitan.pdf Consulta [Octubre,2010]

Mead, Margaret (1951) El alimento y la familia, Editorial Sudamericana, Buenos Aires.

Montecino, Sonia (2009) Conjunciones y disyunciones del gusto en el sur de Chile en Food, Imaginaries and Cultural Frontier essays in Honour of Helen Macbeth [en línea]
<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/esthompdf/esthom24/art16.pdf>
Consulta [Enero,2010]

..... (2007) La olla deleitosa Cocina mestizas de Chile. Catalonia Ltda;
Páginas 210.

.....(2007) Apuntes de clase de asignatura Introducción a Estudios de Género en Magíster en Género y cultura. Mención Ciencias sociales. Primer Semestre 2007.

..... (2006) *Madres y Huachos, alegorías del mestizaje*. Editorial Sudamericana.

.....(1996) De la mujer al género: Implicancias Académicas y Teóricas.
Excerpta nº 2. Archivo de Chile [en línea]

http://www.archivochile.com/Mov_sociales/mov_mujeres/doc_gen_cl/MSdocgenc10013.pdf
consulta [Enero, 2010].

.....(sin fecha) Entrevista a Sonia Montecino en Revista Plagio [en línea]
http://plagio.cl/home/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=177 consulta [Enero, 2010].

Montecino, Sonia y Rebolledo, Loreto (sin fecha) Serie de Apunte Docentes 1. Conceptos de género y desarrollo. [en línea]
http://jp.op.org/site/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=147&Itemid=6&lang=en consulta [Mayo,2010]

Moore, Henrietta (1996) en: Antropología y Feminismo Editorial Ediciones Cátedra; Páginas 259.

Mc Entee, Eileen (1998) en “Comunicación Intercultural Bases para la comunicación efectiva en el mundo actual.” Mc Graw –Hill /Interamericana Editores SA.

Olberg (1960) y Adler (1975) en “Comunicación Intercultural Bases para la comunicación efectiva en el mundo actual.” 1998 Mc Graw –Hill /Interamericana Editores SA. EN Eileen Mc Entee p. 23–30

Ortner, Sherry (1995) ¿Es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura? En Antropología y Feminismo. Editorial Anagrama. Barcelona.

Peña, Jorge y Gonzales, Osmar (2001) “*La representación social. Teoría, Método y técnica.*” EN Tarrés, María Luisa. Observar, Escuchar y Comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. Sede México. Pp. 327–372

Sara Pérez “Percepciones y practicas alimentarias de un grupo de mujeres en el Mexico rural” EN Bertran, Miriam y Arroyo, Pedro Pérez (2006) Antropología y Nutrición. Fundación Mexicana para La Salud. Mexico. Universidad Autónoma Metropolitana. D.F 137–156

Rozin, Paul “Perspectivas Psicobiologicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias” EN Alimentación y cultura Necesidades, gustos y costumbres Contreras Jesús, (2002) Compilador. Alfaomega Grupo Editor, S.A. de C.V. Impreso en México. Pp.85–109.

Schutte, Ofelia (1998) “Cross–Cultural Communication and Feminist Theory in North –South Contexts” en Decentering the Center Philosophy for a multicultural postcolonial and feminist world. University Press, 2000 p.p. 53–72 [en line] <http://books.google.cl> [consulta 30 de junio, 2008].

Scott, Joan (1990) El género una categoría útil para el análisis histórico. En: Género e Historia. Valencia.

Revista de Salud Praga, Gamboa y Garcia p. 185 [en line]:
http://www.uis.edu.co/portal/administracion/publicaciones/revista_salud/ediciones/volumen_38_nro3/articulos/art1_38-3.pdf [consulta enero 2010]

Revista Punto Vital en internet
<http://www.puntovital.cl/alimentacion/sana/nutricion/acido_folico.htm>, Marzo 2007 [consulta mayo 2010]

Revista proposiciones N° 27: Chile: Modernidades y Pobreza. Ediciones SUR. Chile, Octubre 1996.

Tarrés, María Luisa (2004) Observar, escuchar y comprender sobre la tradición cualitativa en la investigación social. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales.407p.

Scott, Joan (1990) “El género una categoría útil para el análisis histórico.” En :Género e Historia. Valencia.

Weismantel, Mary “Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos” Ediciones Abya–Yala, 1994.

OTROS SITIOS

Apuntes Modulo Teorías de Género. Diplomado a Distancia en estudios de género. (sin fecha – sin autor de la compilación) p.402

ABCD, letras que nos dividen (sin fecha) [en línea] <<http://www.novomerc.cl/opinion.html>> Consulta [Octubre, 2008]

Alsina, Miguel en “La comunicación Intercultural” Portal de la comunicación. Aula Abierta. Lecciones básicas. (sin fecha) 1/11 en línea <<http://www.aulaintercultural.org/IMG/pdf/comintercultural.pdf>> Consulta [Octubre, 2008]

Apuntes de clase de asignatura "Metodología" en Magíster en Genero y cultura. Mención Ciencias sociales. Octubre 2007

Apuntes de clase asignatura “Módulo de Etnografía”, clase de Metodología del profesor Daniel Quiroz en Agosto 6, 2007.

Council on International Educational Exchange (CIEE) (sin fecha) [en línea] www.ciee.org consulta [30 de Enero, 2010][en línea]<http://www.ciee.org/home/about/documents/history1.pdf> consulta [1 de febrero2010]

Convenios Institucionales en Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV) en Dirección de Cooperación Internacional (sin fecha) [en línea] <http://ucv.altavoz.net/prontus_unidadad/site/artic/20071228/pags/20071228173202.html> consulta [Julio, 2008]

Encuesta de Caracterización Socioeconómica (CASEN) (sin fecha) [en línea] <<http://www.mideplan.cl/casen/>> Consulta [Octubre, 2008].

Ensayo extraído de los poderes curativos de Chile, por Dave Dewitt, Melissa T. Scott, y Kellye Hunter (Three Rivers Press, 1998) [en línea] <http://www.abstractatus.com> >Consulta [2 de Febrero, 2010]

Manual del Estudiante Internacional del Programa Internacional de Intercambio PUCV(sin fecha) [en línea] <http://www.ucv.cl/p4_pii/site/asocfile/ASOCFILE120040902123936.pdf>. Consulta [Junio, 2008]

Parada, John en Atina Quinta (sin fecha) [en línea] <<http://www.atinav.cl/content/view/74679/>> Consulta [Septiembre, 2007]

Prensa El Desalojo de la Clase Media en Chile– Estrategia. 31–03–2008 en [en línea] <<http://estudiosdefamilia.blogspot.com/2008/03/prensa-el-desalojo-de-la-clase-media-en.html>> Consulta [Octubre,2008]

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (RAE) 2001 [en línea] <http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=cultura> Consulta [Octubre,2008]

Anexos

1.Pauta de entrevista del/a estudiante de intercambio:

Conocer las prácticas alimenticias que portan los/as estudiantes.

- 1.¿Puedes describir el tipo de alimentación que tienes en los Estados Unidos? ¿Qué comes cotidianamente? ¿Por qué eliges estos alimentos? (normas dietéticas, lo saludable, lo correcto).
- 2.¿Dónde comes? ¿Con quién y los horarios? Si come en su casa o fuera de ella, saber los contextos de estas comidas cotidianas ¿Por qué?
- 3.¿Comes sólo/a o acompañado? (Esta pregunta se une a la anterior).
- 4.¿Cocinas? ¿Cuándo empezaste a cocinar?
- 5.¿Quién te enseñó a cocinar?
- 6.¿En qué ocasiones cocinas?
- 7.¿Cómo organizas tus comidas en la semana y los fines de semanas? Dar énfasis a los fines de semana que serían las excepciones en sus días (tratar de incluir si come con su familia en USA y en qué ocasiones.) Hay ciertas normas que debes seguir? (horarios, modales, comidas).
8. ¿Cómo preparas tu comida? ¿Añade algún aliño en específico?
9. ¿Cocinas todos los días? ¿Cuánto tiempo te toma?
- 10.¿Cuáles son los alimentos o comidas que más comes? Por qué?
- 11.¿Qué alimentos te gusta comer en eventos especiales; por ejemplo, cumpleaños, navidades, años nuevos? Por qué? Describe un evento especial.
- 12.¿Cuáles alimentos crees tú que son los que comen más los estadounidenses? Descríbelos.
- 13.¿Tu comes esos alimentos? Te gustan? ¿Qué piensas de esos alimentos?

Elucidar las prácticas alimenticias del/a estudiante cuando se alimenta con la familia chilena anfitriona.

1. ¿Qué fue lo primero que te llamó la atención cuando llegaste con respecto a la alimentación en tu familia anfitriona chilena?
2. ¿Qué comes con tu familia chilena anfitriona?
3. ¿Qué alimentos son los que más te gustan? ¿Por qué?
4. ¿Qué no te gusta?
5. ¿Comes solo/a?
6. Describe la comida más fuerte del día.
7. ¿Comes siempre en tu casa anfitriona? ¿Qué pasa cuando tienes clases y no puedes ir a comer a la casa? ¿En tu casa existen horarios, tipos de comida o modales particulares que se deben seguir?
8. ¿Cómo son las porciones? ¿Cómo se prepara la comida? (aliños)
9. ¿Cuáles alimentos tú crees que según tu comen más los chilenos?
10. ¿Crees tú que hay un plato típico chileno? Descríbelo.
11. ¿Cuándo o en qué situaciones la familia se reúne a comer y cómo te sientes con relación a esto?
12. ¿Qué alimentos y/o prácticas piensas que extrañarás cuando vuelvas a los Estados Unidos?

Escudriñar en las diferencias de género.

1. ¿Quién compra la comida en tu familia anfitriona?
2. ¿Quién cocina?
3. ¿Quién pone la mesa?
4. ¿Quién lava los platos?
5. ¿Cómo se distribuyen las tareas con relación a las prácticas alimenticias dentro de tu familia anfitriona durante los fines de semana?
6. Es muy diferente si comparas esta situación con los Estados Unidos? Por qué?
8. ¿Quién cocinaba en tu familia de origen? ¿Cómo se distribuyen las tareas?

Otras preguntas:

1. ¿Qué alimentos echas de menos de los Estados Unidos? ¿Por qué?
2. ¿Qué alimentos de Chile piensas que extrañarás cuando vuelvas a los Estados Unidos?

2.Pauta de entrevista a coordinadores de familias anfitrionas:

1. ¿Cuál es tu función en el programa de intercambio?
2. ¿Desde cuándo realizas este trabajo?
3. ¿Cómo es el proceso de selección de las familias anfitrionas?
4. ¿Quién está a cargo del/a estudiante en la familia anfitriona y por qué?
5. ¿Cómo defines el trabajo de la persona que está a cargo del/a estudiante?
6. ¿Cuál es el rol del resto de la familia?
7. ¿Por qué crees tú que las familias se interesan en recibir a estudiantes de intercambio en sus hogares?
8. ¿Cuáles son los beneficios de la familia y del estudiante?

3. Pauta de entrevista a familias anfitrionas

Historia de la familia anfitriona (conocer la historia de la familia anfitriona y la experiencia que posee con los/as estudiantes extranjeros)

-Composición de la familia anfitriona (nombres, edades, ocupaciones)

(¿quiénes son los integrantes de la familia anfitriona y quiénes viven en la casa ?)

-Lugar de residencia (¿dónde viven?)

- Tiempo y razones para alojar a estudiantes de intercambio:

¿Por cuánto tiempo han recibido estudiantes de intercambio y por qué?

¿Cuántos estudiantes han recibido como familia anfitriona?

¿Cómo se relacionan con el estudiante de intercambio (¿es uno más de la familia? ¿Con respeto? ¿distancia?, etc.)

Alimentación (explorar las prácticas alimenticias de la familia anfitriona y compararlas con las que se realizan cuando se recibe un/a estudiante de intercambio)

a. Prácticas familiares de los/as anfitriones

-Vínculo con la alimentación: Quién cocina? Con cuánta frecuencia? Cómo aprendió?

-¿Recibe ayuda de alguien en su casa y en qué? (familia, servicio doméstico)

-¿Cómo se planifica el menú semanal?

-Técnicas de preparación (ingredientes, condimentos)

-¿Cuáles son los horarios? (Desayuno /almuerzo/ onces/ cena/ otros (horarios))

b. Prácticas alimenticias cuando se acoge un/a estudiante de intercambio. (espacio intercultural)

- ¿Cómo se planifica el menú semanal cuando se recibe a un/a estudiante de intercambio?

-¿Qué le ha llamado la atención de los gustos de los/as estudiantes extranjeros?

-¿Qué alimentos piensa usted que a los estudiantes extranjeros le gustan o prefieren más?

– ¿Comen distintos alimentos? Describir los alimentos que sean diferentes.

– ¿Realiza las mismas técnicas de preparación con los alimentos cuando recibe los/as estudiantes? Ingredientes, condimentos.

-¿Ha probado algún alimento o comida que el/la estudiante haya preparado en su casa?

Describa su experiencia.

- ¿Con relación a la pregunta anterior, le ha pedido la receta de la comida o alimento que el/la estudiante preparó? ¿Se ha intentado incorporar este alimento o comida en su familia?

- ¿Recibe ayuda en la cocina por parte del/a estudiante de intercambio?

- Si cuenta con servicio doméstico, ¿cómo es la relación del/a estudiante con la mujer/hombre que realiza este servicio en cuanto a la preparación de las comidas?

- Describa la situación más desafiante en relación a la alimentación con el/la estudiante extranjero/a?