



Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Sociología
Carrera de Sociología

Memoria para optar al título profesional de Sociólogo

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

AUTOR: Juan Martínez Núñez.

PROFESORA GUÍA: Marcela Ferrer Lues.

FECHA: 12 DE DICIEMBRE DE 2022

Volverte a ver

Mi tierra veracruzana te quiero querer

No hay un día que pase que no te piense

Esta lejanía me hace extrañarte

No hay un día que pase que no te piense

Pinto melodías con tus paisajes

Con tus paisajes de verde limón

Un rosa guayaba que uso pal' amor

Un rojo amarillo pitaya la flor

Azul de tu golfo y rojo pasión

Volverte a ver

Natalia Lafourcade (2017)

Índice

Resumen	1
1. Introducción	3
2. Planteamiento del Problema	4
3. Objetivos	9
4. Relevancias	9
5. Antecedentes	10
5.1 Caracterización Sociodemográfica	10
5.2 Investigaciones en Migración y Prácticas Alimentarias	11
6. Marco Teórico	13
6.1. Prácticas Alimentarias	14
6.1.1. Prácticas alimentarias y significados para las familias	15
6.1.2. Contexto de las prácticas alimentarias actuales	18
6.1.3. Alimentación e Identidad Cultural	21
6.1.4. Prácticas Alimentarias Chilenas y Venezolanas.	25
6.2. Familias Migrantes y Alimentación	28
6.2.1. Alimentación en Familias Migrantes	29
6.2.2. Composición Familiar y Encargada de la Alimentación	31
7. Marco Metodológico	36
7.1. Tipo de Investigación	36
7.2. Técnica de Producción de Información	37
7.3. Universo y Muestra	38
7.3.1. Técnica de Muestreo	39
7.3.2. Trabajo de Campo	40
7.4. Dimensiones de Análisis	42

7.5 Instrumento	44
7.6. Plan de Análisis	44
7.7. Consideraciones Éticas	47
8. Análisis	48
8.1. Prácticas Alimentarias Actuales y Pasadas	48
8.1.1. ¿Qué se come?	48
8.1.2. Comensalidad en un Nuevo Hogar	58
8.2. Significados	63
8.2.1. Prácticas Alimentarias Saludables	63
8.2.2. Mujeres Encargadas de la Alimentación	69
8.2.3. La Comida como Espacio Compartido	70
8.2.4. Conformación de una Nueva Identidad	75
9. Conclusiones	77
10. Bibliografía	83
Anexo 1: Pauta de Entrevista	92
Anexo 2: Consentimiento Informado	96

Resumen

Esta Memoria de Título tuvo por objetivo identificar las continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile. Aquello fundamentado en un exponencialmente incremento de la población migrante en Chile, cuya mayor comunidad es la venezolana. El proceso migratorio puede significar muchos cambios, como en la salud, cultura, socialmente, etc. Como también ocurre con la alimentación, la cual, posterior al proceso migratorio, muestra cambios debido a las dificultades para su acceso y baja en calidad. Ante ello es que los objetivos para desarrollar esta investigación fueron: Primero, describir las continuidades y rupturas de las prácticas alimentarias de familias de nacionalidad venezolana en Chile y, en segundo lugar, explorar los significados que le otorgan las familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile a sus prácticas alimentarias. Dentro de esta investigación las prácticas alimentarias serán lo que permita demostrar los cambios en la alimentación, aquello en base a la definición de Saucedo-Molina & Unikel (2010).

La metodología de esta investigación fue del tipo cualitativa y se contó con la realización de siete entrevistas abiertas a las encargadas de familias migrantes de nacionalidad venezolana. Estas entrevistadas tenían diferentes años de residencia en Chile, cuyo máximo fue de 6 años.

Dentro de los principales hallazgos se encuentra que, si bien existe la posibilidad de mantener una alimentación muy parecida a Venezuela, esto se hace difícil debido principalmente a dos factores: el precio de los productos venezolanos y el poco tiempo que se posee para cocinar, sumado, además, de la mayor dificultad que poseen los platos venezolanos. Aquello ha llevado a incluir alimentos y platos chilenos, los cuales son más simples, como reemplazo. En tanto, en la comensalidad se han dado cambios debido a los cambios del horario laboral, ya que en Chile este es más largo e implica limitar las oportunidades para comer con la familia o amigos/as. Así, solamente los fines de semana o festividades es cuando se puede realizar preparaciones venezolanas o reunirse para comer en compañía.

En tanto, los significados de las prácticas alimentarias han sido variados. Existe una orientación de estas prácticas a ser más saludables, esto debido a los cambios que han tenido

las entrevistadas en su físico y salud. Otro significado son las reuniones, ya que se han descrito las entrevistadas, y la población venezolana, como muy interesada en reunirse con sus seres queridos. Esto se ha visto afectado por el proceso migratorio, donde la nostalgia se muestra muy presente, aún más al hablar de las festividades. Por último, se encuentra que las prácticas alimentarias se han adaptado a esta nueva cultura en Chile, lo cual ha dependido tanto de la disposición de las entrevistadas como de los vínculos con personas chilenas. A partir de esta influencia es que ya no es posible hablar solo de continuidades o rupturas, sino más bien orientarse hacia una hibridación entre ambas prácticas y culturas.

Palabras Claves: Migración - Prácticas Alimentarias - Comunidad venezolana - Cultura

1. Introducción

La presente investigación tiene por objetivo identificar las continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile. Para lograr aquello, en la problematización se mostró la conflictiva situación en la que se encuentra el proceso migratorio actualmente en Chile, mostrando a la población venezolana como la más grande en el país. Otro aspecto mencionado son las consecuencias que este proceso puede traer para las personas, específicamente, los cambios en las prácticas alimentarias. A partir de ello es que surgen los dos objetivos específicos que guían esta investigación, el primero buscó describir las continuidades y rupturas de las prácticas alimentarias de familias de nacionalidad venezolana en Chile, mientras que el segundo pretendió explorar los significados que le otorgan las familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile a sus prácticas alimentarias.

Los antecedentes se presentarán en dos secciones, la primera enfocada en caracterizar socio demográficamente a la población venezolana en Chile, mientras que en la segunda se mostrarán las investigaciones existentes sobre migración y prácticas alimentarias en Chile donde destacan, principalmente, los estudios acerca de la alimentación de migrantes provenientes de Colombia.

En tanto, la relevancia de esta investigación es tanto de carácter teórico como práctico, el primero debido a la baja relevancia que se les dan a los estudios sobre población migrante y, aún más, de alimentación en Chile. Mientras que la relevancia práctica de la investigación radica en la posibilidad de ser utilizada como un insumo para políticas que busquen una mejor inclusión hacia las personas migrantes en Chile.

Para mostrar los principales términos y teorías que fundamentan esta investigación, el marco teórico se encuentra organizado por dos grandes apartados, Prácticas Alimentarias y Familia Migrantes y Alimentación. El primero se constituye por las secciones: Prácticas Alimentarias y Significados para las Familias, Contexto de las Prácticas Alimentarias Actuales, Alimentación e Identidad Cultural y, por último, Prácticas Alimentarias Chilenas y Venezolanas. En tanto, el segundo apartado se compone de: Alimentación en Familias Migrantes, y, Composición Familiar y Encargada de la Alimentación.

En cuanto a la metodología, esta investigación es del tipo cualitativa y tuvo por universo a familias venezolanas residentes en Chile cuyo tiempo máximo de residencia fuera de 6 años y sin una composición familiar específica. La técnica de producción de información utilizada fue la entrevista abierta, llegando a un total de siete entrevistadas. Finalmente, el análisis de la información se realizó en base al Análisis Sociológico del Discurso.

Así se encontraron una variedad de hallazgos. En primer lugar, se muestra la facilidad actual que se tiene para encontrar productos venezolanos, aunque poseen un valor bastante alto. Por otro lado, se ha visto cómo las prácticas han cambiado debido al menor tiempo libre que se tiene actualmente, dado por el mayor horario laboral que existe en Chile, en comparación a Venezuela. Esto ha afectado también la comensalidad en compañía, ya que esta solo se puede dar los fines de semana o festividades.

En tanto, sobre los significados, se muestra cómo la alimentación de las entrevistadas ha estado inclinada hacia prácticas alimentarias saludables, debido a cambios que han vivido, tanto en su físico, como en su salud. También es importante la relevancia que posee el juntarse con familiares o amigos/as, con la comida como excusa, para procesar la nostalgia que se tiene por su país, la cual incrementa con la llegada de las festividades. Por último, se muestra relevante mencionar la conformación de nuevos tipos de prácticas alimentarias desde las entrevistadas, dadas por la búsqueda de mantener ciertas costumbres, pero, a su vez, adaptarse al nuevo entorno en que se encuentran.

Por último, en las conclusiones se realiza un resumen de los principales hallazgos. Incluyendo también las limitaciones que tuvo esta investigación, junto a las proyecciones que se han identificado.

2. Planteamiento del Problema

Durante el comienzo de este siglo se ha visto un gran incremento de la población migrante a nivel mundial. Las nuevas crisis que se han generado en diversos países han provocado que ciertos grupos de la población se vean en la necesidad de moverse hacia nuevos lugares para así lograr una mejoría en su calidad de vida. Así, se estima que en el mundo hay cerca de 272 millones de migrantes internacionales, lo cual representa al 3,5% de la población mundial.

(OIM, 2019). Además, se debe tener cautela con el trato que se le da al tema de la migración ya que esta se da muchas veces por causas que están fuera del control de las personas, como conflictos políticos, crisis económicas, climáticas, entre otras razones.

Así también es el caso de Sudamérica, donde la cifra de personas que han emigrado de sus países se ha triplicado entre 2000 y 2020, pasando de 6.4 millones a 17 millones (OIM, 2020). En tanto, durante la década 2010 – 2019, la migración dentro del continente sudamericano creció en un 116%. (OIM, 2020). Un ejemplo para clarificar aquello es Chile, donde ha existido un gran incremento de personas migrantes durante los últimos años, así hasta fines del año 2020 la cifra ha llegado a un total de 1.462.103, aproximadamente el 8% del total de la población nacional. En tanto, para el año 2014 esta cifra era de 410.988, es decir, se ha visto un aumento de más del triple de personas migrantes en tan solo 6 años. (INE, 2021).

Pese a la relevancia estadística que representa actualmente la población migrante en Chile, los distintos gobiernos durante la última década no han logrado darle la importancia que supone este tema. Ante ello resulta fundamental la investigación sobre la población migrante, en especial, acerca de su comportamiento y las dificultades que puedan tener para adaptarse al país. Así, por ejemplo, una dificultad importante que viven las personas migrantes en Chile es el acceso al sistema de salud, ya que mientras un 4,2% de chilenos no tiene acceso al sistema de previsión de salud, un 18,6% de personas migrantes no lo tiene. (Casen, 2017).

A estas dificultades del proceso migratorio en Chile se le deben sumar las consecuencias que posee el hecho de migrar de por sí, ya que el adaptarse a un lugar nuevo puede significar fuertes cambios, tanto, para la salud física como mental de la persona migrante, al igual que para sus niveles de bienestar. (Urzúa & Cabieses, 2018). Así, un factor importante en el cambio de la salud que pueden vivir las personas migrantes es la deficiencia de nutrición y alimentación, lo cual ha podido verse en ciertos grupos de migrantes venezolanos que abandonan su país con un alto riesgo de malnutrición (El País, 2019). Esto coincide con el alto proceso migratorio que ha estado viviendo la población venezolana durante los últimos años y que se ha dado, principalmente, por la aguda crisis económica vista en el país, lo cual ha decantado en que las personas busquen mejorar su situación laboral y estabilidad social en otros países debido al fuerte incremento del desempleo y las dificultades que entrega la

alta inflación y que ha afectado a la gran mayoría de la población venezolana. (Barahona, González & Veres, 2022). Finalmente, esto ha traído graves dificultades en el acceso de alimentos, derivando en cambios drásticos en la alimentación de las personas. (Landaeta-Jiménez, Herrera, Ramírez & Vásquez, 2017). Esto toma mayor relevancia al saber que ciertos grupos de la población migrante están asociados de por sí a una alimentación de menor calidad, muchas veces asociada a una mayor inseguridad alimentaria que se vincula con la presente incertidumbre laboral. Esta situación se ve reflejada en un alto consumo de alimentos procesados y grasas saturadas, lo cual significaría mayor riesgo de padecer enfermedades tales como diabetes, hipertensión, entre otras. (Buscemi, Haya & Relyea, 2009, citado en: Hun et al, 2021).

La temática mostrada, acerca de la relación entre la alimentación y el proceso migratorio, se ha planteado en varias investigaciones de países europeos o, en menor medida, dentro de América Latina, no obstante, en Chile son bastantes escasas. Una de esas pocas investigaciones muestra cómo la población de migrantes colombianos en el país posee una calidad de alimentación menor en comparación a colombianos no migrantes y a chilenos. (Hun et al, 2021). Pese a que se presentan algunas investigaciones, como la mencionada anteriormente, estas terminan siendo insuficientes para la importancia del tema, por ello resulta relevante indagar con mayor profundidad en las prácticas alimentarias de la población migrante en el país y así comenzar a reconocer dificultades que puedan tener en el proceso migratorio, en especial con casos de poblaciones poco estudiadas. Cómo, por ejemplo, personas migrantes de nacionalidad venezolana, quienes destacan por ser la comunidad migratoria más grande en Chile, siendo el 30,7% de población migrante, es decir, 450.000 personas aproximadamente (INE, 2021).

Por otra parte, para indagar en las prácticas alimentarias es necesario saber que actualmente la alimentación no se puede explicar simplemente como la ingesta de nutrientes o aspectos biológicos, es un elemento mucho más complejo, que implica un fuerte componente cultural. La sociología de la alimentación tiene un papel fundamental en esta investigación y, referido a esto, Franco (2010) reconoce a la sociología como una herramienta posible para comprender la alimentación de las personas, de tal manera que la disciplina “analiza la alimentación como una práctica social cotidiana que permite la supervivencia humana y la

posibilidad de reproducción de las actividades sociales”. (Franco, 2010, pág. 143). Así, la autora hace alusión a la necesidad de comprender los significados de las prácticas alimentarias que poseen las experiencias de las individualidades y familias. De esta manera, diferentes aspectos estarán presentes en la elección de qué se compra y come, fundamentales serían ciertos factores sociales como la cultura, economía o medioambiente. Además de otros aspectos como la edad, sexo, nivel educacional o acceso a la información que son determinantes para dar con una dieta específica. (Gallizo, 2009).

Una forma apropiada de analizar las modificaciones alimenticias es de manera grupal o según el núcleo familiar, siendo esta última la mejor manera de reconocer los cambios y sus significaciones en la alimentación (Aguirre, 2004). Por ello es que esta investigación se centrará en reconocer las prácticas alimentarias de familias migrantes. En tanto, es necesario conocer a qué se refiere el concepto de prácticas alimentarias, ya que existe una variedad de conceptos que se asemejan a prácticas alimentarias, como lo es el ‘comportamiento alimenticio’, el cual es entendido como todas las acciones realizadas por un individuo para alimentarse, lo cual está condicionado por factores biológicos, psicológico, sociales y culturales (Hun, Urzua, & Lopez-Espinoza, 2020). Por otra parte, Bourges (1998) se refiere a los ‘hábitos’ como las acciones esenciales de la alimentación debido a que este engloba varios aspectos de la alimentación, como lo que se come, la frecuencia de esto, el lugar de compras y una inmensidad de fenómenos alimentarios, lo cual explicaría la alta diversidad en la manera de alimentarse de tantas familias, ciudades, países y culturas. En detalle, se muestra cómo los hábitos están fuertemente relacionados con las ‘costumbres’, así “las costumbres son parte de la cultura, que ha sido definida como “el conjunto de conductas aprendidas del grupo al que se pertenece y compartidas con él”. (Bourges, 1988, pág. 769).

Con la noción de los conceptos mencionados anteriormente, es que las prácticas alimentarias serán entendidas, según Saucedo-Molina & Unikel (2010), como “el conjunto de acciones que lleva a cabo un individuo, en respuesta a una motivación biológica, psicológica y sociocultural vinculada con la ingestión de alimentos”. (Saucedo-Molina & Unikel, 2010, pág. 13).

Así, uno de los factores centrales de esta investigación es la relevancia que poseen los significados en la alimentación de las personas migrantes. Esta tiene especial atención porque las personas se alimentan dependiendo de la sociedad a la que pertenezcan, limitando aquellos alimentos que son comestibles y aquellos que no, al igual que los tiempos en que pueden ser consumidos o con quién. Por ello la alimentación estaría descrita como un sistema interiorizado dentro de una sociedad específica. (Martín-Cerdeño, 2005, citado en: Gallizo, 2009). Aquello estaría muy relacionado con la identidad alimentaria de las personas migrantes y el cómo se desarrolla ésta en su país de llegada, así, por ejemplo, las especias tendrían un papel fundamental en definir en qué consiste un plato típico de un país que represente a una población (Contreras & Gracia, 2014). Considerando lo anterior, esta investigación se orienta a conocer las continuidades y rupturas que poseen las prácticas alimentarias, en conjunto de sus significados, de personas migrantes venezolanos en una nueva sociedad y contexto. Finalmente migrar, sin importar las causas y consecuencias de esta acción, significa cambios, profundos o no, en las prácticas alimentarias de las personas migrantes. (Espeitx, 2012).

De esta manera, la intención de la pregunta de investigación fue indagar en las modificaciones de las prácticas alimentarias de las personas migrantes, enfocándose en el simbolismo que posea en su interior. Así la pregunta de investigación fue:

¿Cuáles son las continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile?

Así, el presente estudio se centró en el carácter sociocultural de las prácticas alimentarias, en el cual existen ciertos aspectos fundamentales que definen estas prácticas, como lo es el lugar de residencia o país de origen. Ya que es ello lo que decide qué alimentos son consumidos (Merino, 2006), “en este sentido, lo que se come depende, en primer término, de lo que el medio produce y de la capacidad de acceso económico a dichos bienes, pero en un segundo momento depende más del orden social y de la cultura”. (Merino, 2006, pág. 228). De esta manera, aspectos sociales del individuo que definen su consumo, como los aspectos sociales del hogar o del lugar donde se come, por ejemplo, el clima emocional, terminarán por ser

fundamentales en el conocimiento de las prácticas alimentarias y sus significados en familias migrantes. (Varela & Méndez, 2021).

3. Objetivos

General: Identificar continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile.

Objetivos Específicos:

- Describir las continuidades y rupturas de las prácticas alimentarias de familias de nacionalidad venezolana en Chile.
- Explorar los significados que le otorgan las familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile a sus prácticas alimentarias.

4. Relevancias

La relevancia de esta investigación es tanto teórica como práctica. En el primer caso se puede reconocer un aporte para la sociología de la alimentación, área que, al ser considerada como “nueva” o no tan estudiada como otras, permite indagar y generar nuevos conocimientos útiles para comprender cada vez más sobre esta área sociológica. Además, al ser un área tan cambiante, que según Poulain (2002, citado en: Méndez & Gómez, 2005) depende bastante de los cambios sociales en los individuos, puede verse influida por otras temáticas del mundo de la sociología. En este caso, la sociología de la migración, la cual ha sido estudiada con mayor interiorización pero que en Chile no se le ha dado la relevancia correspondiente, mucho menos en relación a la alimentación.

Además, es importante mencionar que, si bien existen investigaciones enfocadas en migrantes, pocas son las que se encuentran enfocadas en la población venezolana, la cual actualmente resalta por ser el mayor grupo migrante en Chile. (INE, 2021). Otro aspecto que impulsa esta relevancia teórica es la crítica realizada por profesionales de la nutrición quienes declaran la importancia que posee el tema de la interculturalidad en las prácticas alimentarias de las personas migrantes y como los propios expertos de la salud, tanto académicos como profesionales, no le han tomado el peso necesario. (Droguett & Muñoz, 2022)

Por otra parte, la relevancia práctica de esta investigación radica en la posibilidad de ser un aporte para una mejor recepción y adaptación de las personas migrantes en Chile ya que, finalmente la cultura, y en este caso la alimentación, es un lugar de vínculo con su país de origen, pero también una forma de abrirse hacia prácticas de culturas diferentes. (Contreras & Gracia, 2007). De esta manera, la presente investigación puede ser utilizada como insumo para nuevas políticas, enfocadas tanto a personas migrantes como personas no migrantes, fomentando la inclusión y un mejor trato hacia nuevas culturas y personas.

5. Antecedentes

Para construir una correcta demostración de antecedentes se ha decidido dividir en dos segmentos diferentes; el primero muestra datos sociodemográficos sobre migrantes venezolanos en Chile, mientras que en el segundo segmento es donde se pueden notar las investigaciones sobre prácticas alimentarias y, además, en relación a migrantes.

5.1 Caracterización Sociodemográfica

Las personas migrantes venezolanas en Chile durante los últimos años se han convertido en la comunidad extranjera más importante en el país, así se ha visto como los últimos datos estimados, de fines del 2020, muestran que el 30,7% del total de la población migrante nacional (1.462.103) es venezolana, es decir, 450.000 aproximadamente. (INE, 2021). Esto también lo demuestra la última encuesta Casen (2020) con cifras un poco diferentes, esta menciona que del total de personas migrantes (1.191.601), 490.320 son de nacionalidad venezolana, es decir, el 41,2% del total de la población migrante.

Por otro lado, a nivel regional, la Región Metropolitana concentra la mayoría de la población migrante en Chile, teniendo el 61,9%, siendo aquello un total de 905.681 personas. A su vez, es la región donde se ubica la mayor comunidad venezolana en Chile, siendo el 34,2%, dentro de esta, las comunas que más presentan personas migrantes venezolanas son Santiago, Estación Central y San Miguel.

Para complementar la información mencionada, en la Tabla 1, proveniente de la Encuesta Casen (2020), se muestra que un 52,2% de la población venezolana en Chile, es decir 256.095 personas, son mujeres. A su vez, el porcentaje de hombres venezolanos en Chile es de 47,8%,

siendo 234.225 personas. Esta proporción coincide con el resto de las nacionalidades con gran cantidad en Chile, como lo es Colombia o Perú, mas no, es el caso de la población haitiana, quienes son mayoritariamente hombres. Por otro lado, el estudio mostró que la población venezolana posee casi 3 años más de escolaridad que los chilenos, además, de ser el grupo migrante proveniente de Latinoamérica con mayor cantidad de años de escolaridad.

Tabla 1: Nacionalidad según género y años de escolaridad en personas migrantes latinoamericanas CASEN 2020

País /región	Años de Escolaridad	Hombre		Mujer	
		N°	%	N°	%
Perú	12	81.929	44,6	101.770	55,4
Argentina	12,9	28.967	46	34.069	54
Colombia	12,5	49.891	39,1	77.800	60,9
Bolivia	11,2	37.610	40,9	54.287	59,1
Ecuador	13,4	11.222	37,9	18.415	62,1
Venezuela	15	234.225	47,8	256.095	52,2
Haití	10,5	46.728	61,2	29.601	38,8
Resto América Latina y Caribe	-	29.131	39,2	45.252	60,8

Fuente: Elaboración propia a partir de la encuesta Casen (2020).

5.2 Investigaciones en Migración y Prácticas Alimentarias

Algunas investigaciones sobre alimentación de personas migrantes han mostrado cómo la principal tendencia dietética después de la migración es un aumento sustancial de la ingesta calórica y grasas, cambio de legumbres y cereales por fuentes refinadas de carbohidratos, es decir, menos ingesta de fibra. (Holmboe-Ottesen & Wandel, 2012). En Chile la alimentación de las personas migrantes ha tendido a orientarse hacia alimentos menos saludables como lo es la comida rápida, la cual representa rapidez, saciedad para la alimentación y estar asociada a ser más económica, cuando muchas veces no lo es. (Hun, Urzua & Lopez-Espinoza, 2020).

Además, en otras investigaciones se ha mencionado que el mayor tiempo de residencia, significa una mayor probabilidad de generar obesidad por cambios de la dieta, tabaquismo e inactividad física (Gordon-Larsen, Mullan, Ward & Popkin, 2003).

Por otro lado, en Chile no se encontraron investigaciones enfocadas en la población migrante venezolana, pero si en la de nacionalidad colombiana, así, los autores Urzua, Boudon y Caqueo (2017) mencionan cómo este grupo migrante posee una peor calidad de salud mental por el hecho de vivir una aculturación tendiente a la separación, es decir, mantener y enfocarse solo en su propia cultura de origen. Comentan además cómo los trabajadores colombianos deben almorzar solos debido a las burlas que reciben de parte de sus colegas chilenos por la forma en que se alimentan.

De igual forma, los autores Hun, Urzua & Lopez-Espinoza (2020) realizan otra investigación enfocada en la población colombiana en Chile, particularmente, un estudio comparativo entre la alimentación de la población colombiana migrante y chilenos. A partir de ello se concluye que ambos grupos se saltan comidas reiteradamente, pero los chilenos se saltan principalmente el desayuno o almuerzo, respetando fuertemente la once. En tanto la población colombiana tiende a no optar por la once, sino que por la cena. Estos saltos de comida se darían, principalmente, por no tener hambre o por lo ajustados que son los horarios laborales. De manera específica, sobre la alimentación se reportó que los colombianos tendrían una mayor inclinación hacia el consumo de bebidas azucaradas, repetición de platos y consumo de comida rápida, además de orientarse hacia un consumo rápido de la comida, lo cual puede influir en el desarrollo de la obesidad. En cuanto a criterios de elección de alimentos, los autores mencionan que los chilenos estarían mucho más interesados en el consumo de alimentos saludables, preocupándose de la calidad nutricional de estos. Por último, en cuanto a la posibilidad de contar con acceso a un lugar adecuado para la alimentación en su trabajo, existe un porcentaje mucho menor en la población colombiana, siendo un 44,8% en comparación a un 72,2 % en los chilenos.

6. Marco Teórico

La alimentación es un tema social de análisis que resulta bastante relevante, ya que durante largos años ha tenido un carácter más que nada biológico, siendo que esta temática se engloba tanto en aspectos definidos por la cultura de una persona, como también aspectos sociales, económicos, entre otros. Temáticas como estas son fundamentales para la tarea que cumple la sociología.

De esta manera, el área sociológica que engloba esta investigación será la sociología de la alimentación y de la migración, las cuales son ramas relativamente nuevas de la sociología. La primera ha pasado de analizar problemas dados por la hambruna hacia nuevos elementos como la malnutrición, relacionada con aspectos sociales, como la desigualdad económica, cambios culturales o aspectos de género. Al ser un área tan adaptable y cambiante con los años, resulta importante conocer en específico qué estudia la sociología de la alimentación. Para Poulain (2002, citado en: Méndez & Gómez, 2005) tendría por objetivo analizar el “espacio social alimentario”, que serviría para desentrañar los modelos alimentarios, aquello estaría delimitado por las constricciones biológicas de la fisiología humana y por las constricciones del medio. A partir de ello se presentan ciertas dimensiones específicas; espacio “comestible”, el sistema alimentario, el espacio culinario, el espacio de los hábitos de consumo, la temporalidad alimentaria y el espacio de la diferenciación social. (Poulain, 2002, citado en Méndez & Gómez, 2005).

Por consiguiente, radica la idea de que la sociología de la alimentación se encuentra interesada en las relaciones entre lo biológico, ecológico y social. Su originalidad se encontraría en que no solo es un fenómeno social total, sino que un fenómeno humano total. (Mendez & Gomez, 2005).

A diferencia de la sociología de la alimentación, el área de la migración posee una relevancia levemente mayor por el desarrollo que tuvo, ya que esta fue el área sociológica que sirvió para el establecimiento de la sociología como una disciplina en Estados Unidos. (Domenech & Gil, 2016). Se debe mencionar además cómo el estudio del migrante no puede darse como una sola dimensión, sino que debe reconocerse que en este fluye una gran variedad de temáticas que derivan en lo que es la persona migrante. Así se pueden encontrar; “los motivos

para migrar, la decisión, el trayecto, la inserción en la sociedad receptora y los vínculos con la sociedad de origen son distintas aristas de la experiencia” (Torres, 2012, pág. 1), de esta manera, migrar termina por ser un momento clave en las vidas de las personas.

Este apartado se enfocará en el abordaje teórico y los principales conceptos que serán utilizados para el diseño y posterior análisis de la investigación. Para lograr ello el marco teórico se divide en dos diferentes secciones; Prácticas Alimentarias y Familias Migrantes y Alimentación.

6.1. Prácticas Alimentarias

Este apartado se dividirá en tres dimensiones. En primer lugar, se encuentra la dimensión de Prácticas Alimentarias y Significados para las Familias, la cual, acorde a la pregunta de investigación, busca mostrar en qué consisten las prácticas alimentarias y la relevancia que poseen los significados en estas. A partir de ello, se profundiza en elementos generales de lo que es la alimentación y lo que esta implica.

Posteriormente, la segunda dimensión es Contexto de las Prácticas Alimentarias Actuales, que muestra en qué condiciones se encuentra la alimentación a nivel global, lugar donde la modernización tiene un papel destacado. Estas dimensiones son fundamentales para comprender de mejor manera las prácticas alimentarias que poseen las familias migrantes, ya que se focaliza en aspectos más macro de lo que es la alimentación.

En el tercer apartado, Alimentación e Identidad Cultural, la intención es especificar acerca de la forma en que son expuestas las prácticas alimentarias, así, este apartado destaca por la descripción de la importancia que posee la cultura en la alimentación de las personas, de tal manera que la migración tendría gran relevancia en los cambios que puedan existir en la alimentación. Por ello se realiza una revisión de diversas investigaciones que muestran aquello, donde las personas migrantes interactúan con una cultura diferente, generando así, una diferencia en las prácticas alimentarias.

Por último, en la dimensión de Prácticas Alimentarias Chilenas y Venezolanas, se expone todo lo visto anteriormente, especificado en los casos de identidad cultural alimentaria de la población chilena y venezolana.

6.1.1. Prácticas alimentarias y significados para las familias

La alimentación puede ser entendida según dos ámbitos fundamentales; el material y el simbólico. Si bien en primer lugar puede ser entendida como una acción mucho más material, donde aspectos biológicos y fisiológicos tienen preponderancia en su desarrollo, se debe profundizar en el desarrollo del aspecto simbólico de la alimentación. Para ello es necesario la utilización de las prácticas alimentarias, las cuales son dadas por la relación con aspectos sociales, económicos, culturales e individuales que terminan por derivar a prácticas alimentarias específicas. Así, se definen las prácticas alimentarias como “el conjunto de acciones y de relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo” (Marschoff, 2011, pág. 75. Citado en: Boragnio & Sordini, 2019)

Diversos autores, hace varios años, han demostrado este carácter de la alimentación, donde las prácticas alimentarias están interiorizadas con el desarrollo de los significados que posee la alimentación. Fischler (1995) muestra cómo la alimentación se encuentra en una relación entre dimensiones imaginarias, simbólicas y sociales. Aquello se puede ver con alimentos que se encuentran fuera de lo común, como lo puede ser el caviar, ya que en sí es un alimento cuyo valor nutricional no excede de la norma, pero el valor cultural que posee es mucho mayor que su contenido biológico. Ocurre lo mismo con la alimentación de festividades, donde platos comunes pasan a ser platos representativos de una fecha y actividad en específico.

Absorber caviar o un simple tomate es incorporar no solo una sustancia nutritiva, sino también una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el standing y la festividad. (Fischler, 1995, pág. 16)

Barthes (2006) intenta profundizar lo que las prácticas alimentarias significan en la sociedad, por ello se enfrenta a esta como un sistema. De esta manera, los aspectos de la alimentación como los ritos de hospitalidad, los menús de la vida cotidiana o las costumbres culinarias, no son simples formas de la rutina, sino que constituyen un sistema de signos, es decir, forman

parte, sustancial, de una estructura de comunicación. Estas ideas son esclarecidas por Alonso & Fernandez (2006):

Así la alimentación, como el lenguaje, expresa la tradición y la identidad de los grupos sociales, pero también su posibilidad de intercambio. La comida abre y cierra las culturas: su penetración puntual, ocasional o parcial puede ser rápida, pero el cambio alimentario en su conjunto es lentísimo. (Alonso & Fernández, 2006, Pág. 209)

De esta forma, al comprar, consumir y dar un alimento a consumir, la persona le otorga un nuevo carácter a ese alimento. Ese alimento resume y transmite una situación, no es una acción realizada por inercia, sino que una acción con alta significancia dentro del sistema comunicativo al que hace referencia Barthes (2006). Así el autor le otorga a la alimentación la relevancia simbólica que realmente requiere, no es sólo ingesta de nutrientes o sentarse en la mesa a comer. Es todo un proceso con significaciones profundas, que toman relevancia en las tradiciones, que puede abrir puertas para entablar nuevas relaciones o que puede significar el comienzo o fin del día a día.

A partir de ello, una forma de plasmar la relevancia simbólica es mediante el concepto de comensalidad, el cual posee como elemento fundamental el proveer la función social a la alimentación. Así a partir de la alimentación y acciones propias de esta, cómo sentarse en la mesa, es que se lograron fortalecer las interacciones sociales y la comunicación (Coelho, 2014). Otros autores coinciden con ello, Grignon (2012) define el término de comensalidad como “una reunión que apunta a conseguir la realización colectiva de ciertas tareas concretas y obligaciones simbólicas asociadas a la satisfacción de una necesidad biológica individual” (Grignon, 2012, pág. 12). Se menciona, además, cómo la comensalidad tiende a ser el resultado de la interacción de un grupo social que ya se encuentra conformado con anterioridad, como lo puede ser el núcleo familiar, por ello es que existe tanta variedad de comensalidades, ya que a su vez existe una gran variedad de grupos sociales. De esta manera, la relevancia de este concepto proviene de la especificidad que puede llegar a poseer en cada grupo social, ya sea familiar, de amigos, de ciudades o de países. En conjunto, Mars (1997, citado en: Coelho, 2014) menciona como este término debe ser entendido como un elemento definido por la solidaridad social y la comunidad. A partir de ello es que la comensalidad

busca reconocer el cómo se come, más allá de lo que se come, así resulta relevante la práctica de compartir la comida, donde las personas se sientan en una mesa con diversas normas y elementos, involucrando también interacciones, jerarquías y roles (Bórquez, 2020), que son significantes para cada grupo social, en el caso de esta investigación, las familias migrantes.

En estos planteamientos es donde se compatibilizan, fluyen y derivan diversos aspectos de la identidad cultural. Así, los alimentos se ordenan en cada región de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza el modelo de un área cultural en un período determinado. (Alonso & Fernández, 2006). Finalmente, la relevancia de la alimentación se encuentra en todo ambiente posible de la sociedad, en tiempos pasados el estudio de ésta se focalizaba solo en momentos específicos, como las festividades, pero se habla de que existe una alimentación específica dada en el trabajo, el hogar o en la educación. (Barthes, 2006). Se ve entonces cómo puede existir una sistematización de las reglas de la alimentación en cada espacio, ya sea en espacios macros como la diferencia cultural de diversos países, o dentro de ellos como en ciudades o en espacios mucho más específicos, como pueden ser espacios que no fluyen comúnmente entre sí, como el hogar y el trabajo.

Así, se comienza a hablar de alimentos culturizados, ya que los alimentos poseen significados diferentes según el contexto en el que se encuentren. Para entender mejor estos elementos, en primer lugar, la cultura debe ser entendida como un elemento que destaca por su diversidad, ya que decir que existe solo una cultura humana sería un error gravísimo. (Molano, 2007). La Unesco define cultura como; “el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social” (Unesco, 2005). Finalmente, la cultura debe ser entendida como aquello que da vida al ser humano, así se encuentran; sus fiestas, tradiciones, lenguaje, etc. (Molano, 2007). Esto significa que se encuentra en constante evolución, tomando cosas del pasado, pero también resignificando elementos y tomando elementos externos nuevos e ir adaptándose a los cambios que puedan surgir. Lo mismo ocurre con las prácticas alimentarias, estas tienden a tener un origen específico, pero no por ello estas se mantendrán igual, la misma población es quien va adaptándola a nuevos escenarios y nuevas variaciones.

Por último, Ruiz (2009) explicando el texto de Bhabha (2000), se refiere a cómo se da la relación entre diferentes culturas al momento de la migración, explicando esta como bastante diversa, pudiendo ser un choque, un encuentro de puntos de vista distintos, un diálogo, etc. Sin embargo, para que se dé positivamente es necesario establecer espacios con tolerancia hacia lo diferente, donde la cultura de uno no es la única cultura posible. Estos espacios son los que permiten la comunicación entre personas de diferentes culturas, mediante el repliegue de los límites ya conformados para entablar lazos con lo diferente, así se va conformando una hibridación entre ambas culturas.

Ruiz (2009) menciona que, si bien esta hibridación entre culturas se muestra como positiva, no se da así en todos los casos. Por ejemplo, ante una situación hostil, donde la persona migrante no está a gusto, esta puede generar una separación con la cultura de llegada y, así, aislarse en su propia cultura buscando estar con las personas que pertenezcan a esta, lo cual puede decantar en un proceso de marginación. En tanto, cuando el espacio al que llegan las personas es acogedor, se da la posibilidad de que desde este espacio entre culturas florezcan nuevas experiencias que le permitan asentarse cómodamente en un espacio.

6.1.2. Contexto de las prácticas alimentarias actuales

La intención de esta investigación es conocer acerca de las prácticas alimentarias en familias migrantes y, como se mencionó anteriormente, la alimentación, al ser parte de la cultura, es un aspecto cambiante en todas las sociedades. Por ello es fundamental conocer en qué situación se ubica la alimentación actualmente.

Así ésta ha tenido grandes cambios que han sido derivados por avances tecnológicos dados por la industrialización y la globalización. De esta manera, actualmente ya no se habla de una problemática sobre el hambre, al menos en ámbitos generales de la sociedad ya que sí se puede encontrar hambre en estratos bajos del país, sino que más bien se habla sobre problemas que se pueden dar debido a la ingesta de alimentos no correspondientes para una persona, en cuanto a calidad, cantidad y nutrición. Aquello es mencionado por Fischler (2010) y Barthes (2006) quienes destacan el carácter del “picoteo” o “snack” en las sociedades actuales.

Junto con el “snack” se comienza a hablar de una crisis en cuanto a la alimentación, una razón de esta sería el uso que se le da al azúcar actualmente. Fischler (2010) plantea que el ser humano se encuentra naturalmente inclinado hacia el consumo del azúcar, por la cantidad de calorías que posee y lo que genera en el cuerpo. Sumado a eso se debe agregar la facilidad que existe para el consumo de ésta en la actualidad. Es decir, existe una cierta preferencia hacia el consumo excesivo de azúcares en las personas, lo cual puede traer graves problemas a la salud de las personas.

El exceso de azúcar, al suponer un aporte calórico importante y de rápida absorción ante el débil gasto energético del sedentario habitante de las ciudades, concurre al aumento de peso excesivo y a la obesidad, ella misma factor de riesgo o de agravamiento en la etiología de las enfermedades cardiovasculares, de la diabetes y la hipertensión.” (Fischler, 2010, pág. 5)

En tanto con la globalización, mencionada anteriormente, si bien se puede ver aspectos positivos como la reducción de la hambruna y una mayor disponibilidad de alimentos. Existen ciertos puntos negativos fundamentales para explicar la situación de la alimentación actual, por ejemplo, la homogeneización de los alimentos. Cada vez es más frecuente encontrar en supermercados alimentos que se encuentran en otros continentes, lo cual poco a poco va derivando en una disminución de la variedad intraespecífica de los alimentos vegetales. (Fischler, 2010). Así, en otros tiempos la dificultad estaba en encontrar los alimentos provenientes del extranjero, mientras que en la actualidad es más difícil encontrar aquellos productos nacionales de calidad.

El mencionado anteriormente carácter del “snack” tiene una directa relación con ello, ya que la alimentación también debe adaptarse a los cambios de la sociedad globalizante y neoliberal actual, donde radica una larga jornada laboral y pausas específicas y bajas para la alimentación. Aquello trae graves consecuencias como la individualización de la alimentación, reflejado en una notoria baja de la comensalidad, para dar cabida a una nutrición centrada en la comida rápida o snacks. (Fischler, 2010)

Junto con ello se encuentra la condición para tomar decisiones del individuo, el cual se encuentra gravemente emprobleado en cuanto a su forma de actuar en relación a sus

prácticas alimentarias, así lo demuestran los últimos estudios, quienes mencionan como cuatro de cada 10 chilenos consumen comida rápida por lo menos una vez a la semana (Aguilar, 2015), datos más actuales mencionan cómo el 90% de la población nacional no se hace cargo de su alimentación, principalmente por falta de tiempo (Agenda País, 2019). En relación con ello Fischler (2010) menciona una pérdida de la conexión entre el individuo y el alimento que consume, los criterios naturales para su alimentación han sido desorientados por la industrialización de la alimentación, lo cual se ha visto, por ejemplo, en la incorporación del azúcar como una base de las comidas, así cada vez son más los alimentos que poseen azúcar y, por lo tanto, buscados por las personas. De esta manera, Fischler (2010) estaría hablando de una crisis en cuanto a la cultura de la alimentación.

Entre el consumidor de comidas y sus alimentos no existe ya vínculo alguno de pertenencia común; no existe ya esa conexión que vinculaba al consumidor y al alimento a un mismo nicho ecológico a un mismo territorio. El alimento, para hablar con propiedad, se ha convertido en un objeto sin historia conocida, en un artefacto que flota en un vacío casi sideral, entre pasado y porvenir, a la vez amenazante y fascinante. (Fischler, 2010, Pág. 10)

Sin embargo, no todos los autores coinciden en ese aspecto, Fribourg (1996. Citado en: Contreras & Gracia, 2007) destaca la relevancia de la comida en la sociedad industrializada actual ya que, si bien esta tiende a eliminar particularidades u originalidad de las comunidades, la cocina se mantiene como un elemento que identifica a la población. Esta tendría la utilidad de ser un marcador de pertinencia, así se consumiría la comida propia, entre la gente que pertenece a esa comensalidad o cultura, dejando de lado a los otros, juntos a sus platos “diferentes”. De esta manera, aunque la globalización signifique la homogeneidad de ciertos alimentos o eliminación de otros, siempre quedarán aspectos de la alimentación que terminarán por definir la identidad de ciertos grupos sociales. Es decir, la alimentación no se basa tan sólo en lo material, sino también en los conocimientos culinarios que posee la población.

6.1.3. Alimentación e Identidad Cultural

La intención del apartado anterior era dar cuenta de los cambios que ha tenido la alimentación con la globalización como sistema actual, a su vez es importante mostrar cómo se han visto estos cambios en la individualidad. Para ello es fundamental el concepto de identidad, el cual, en relación a las prácticas alimentarias, puede ser entendido como la base de los significados que le pueden otorgar a la alimentación diferentes sociedades, grupos sociales o familias.

En primer lugar, la identidad es concebida por Alsina (2004) como “una construcción cultural fruto de la socialización y de la interacción social. Esto no significa que uno pueda prescindir de ella o cambiarla fácilmente”. (Alsina, 2004, pág., 55). De esta manera, la identidad es un elemento construido mediante las interacciones entre los individuos, en base a comparación y diferencias entre sí. Las interacciones significan una confirmación del entorno hacia la identidad de la persona, es decir, la aceptación de esta manifiesta la consolidación de la identidad. Pese a ello se debe ser cuidadoso con la utilización que se le dé a este concepto, ya que podría otorgarle una connotación negativa a la identidad del otro, eso significaría un sentimiento de diferencia entre los individuos que llevaría al rechazo hacia quienes no coincidan con una identidad en específico.

Lo que no puede aceptarse es pensar que los otros son “étnicos” y que nosotros somos “normales”. (Alsina, 2004, pág. 57)

Así la identidad es construida a partir del entorno, donde la aprobación de ciertos elementos desde fuera permite la integración para la formación de la identidad muchas veces colectiva. Una forma de ver esta identidad colectiva en la alimentación es a partir de una cocina nacional, para Contreras & Gracia (2007) son aquellos “alimentos y modos de prepararlos que son considerados como normales, propios o específicos de un determinado país y que, en esa misma medida, constituye un aspecto de su identidad como grupo”. (Contreras & Gracia, 2007, pág. 170). Para la comunidad aquellas reglas de alimentación no son un elemento novedoso o característico, es un aspecto más de su vida. Aquello cambia cuando se entra en contacto con nuevas sociedades y, por lo tanto, nuevas culturas alimentarias. De esta manera, se reconoce lo propio como normal y lo ajeno, de otra cultura, como lo extraño o no común. Para las autoras la cocina sería fundamental para definir los parámetros de aquello

que es comestible y lo que no, saberes que son transmitidos de generación en generación. Por ello las elecciones alimentarias se encuentran ligadas a la cultura de las personas, estas al consumir ciertos platos, en ciertas situaciones, con ciertas personas, se ven incluidas en un sistema culinario, lo cual permitiría y abriría la formación de lazos entre los individuos de la comunidad. (Contreras & Gracia, 2007).

De esta forma, en relación con lo mencionado anteriormente por Fribourg (1996. Citado en: Contreras & Gracia, 2007) la inclusión de un individuo a la comensalidad de una comunidad, cuya alimentación antes consideraba extraña, puede significar la integración a este nuevo grupo social y, así, la aceptación de este nuevo tipo de alimentación.

Así se comienza a hablar de una cocina nacional, la cual se desarrolla a partir de la identidad, ésta, según Alsina (2004), proviene de una relación de diferencia y reafirmación con los otros, donde muchas veces existe un territorio que sienta el vínculo en esta relación. De esta manera, la identidad cultural llega a ser el sentido de permanencia a un grupo en específico y, ante ello, existen diversas manifestaciones que demuestran esta identidad, tal como lo pueden ser la danza, la música, las fiestas o la comida. Se caracterizan por ser inmateriales porque la relevancia histórica de estos elementos no se muestra en la puesta en escena, sino en la trascendencia que posee y que adquiere con el pasar de las generaciones, ya que, además, no existe una manifestación específica de la cultura, sino que es la propia población quien construye esta relevancia. Así, estas manifestaciones no son fijas con el pasar del tiempo y los cambios, sino que son adaptables a las personas y sus entornos, finalmente son ellas mismas quienes terminan por definir las.

Estas demostraciones de identidad cultural se encuentran en varias investigaciones, como la de Lema & Pochettino (2012) quienes exponen la relación de dos comunidades, una boliviana y otra argentina, con ciertos alimentos que son parte de su patrimonio pero que en realidad las personas que lo producen no manifiestan real interés en ello. De esta manera, si bien mantienen los mismos platos y formas de producir que sus antepasados, se vieron obligados a adaptar ciertos ingredientes por poseer una dificultad mayor en comparación con otros ingredientes, que podrían no ser nativos, pero sí con una mayor accesibilidad para su población. De esta manera, es posible aclarar que ciertos aspectos de la alimentación,

marcados por un aspecto cultural, pueden y han sido adaptados a los cambios que ha vivido la sociedad actual sin que ello signifique una renegación de su propia cultura. (Lema & Pochettino, 2012)

Contreras & Gracia (2007) realizan en España un estudio acerca el carácter cultural existente en la alimentación, basan aquello en el hecho de que el ser humano es uno de los pocos seres que implementan reglas en cuanto a su alimentación; con quienes comen, que comen y cómo lo comen. De esta manera, el comportamiento estaría radicado en cuatro elementos: la elección de alimentos para consumir que ofrece el medio, el modo característico de preparar los alimentos, la condimentación y el contexto en que se pueden comer aquellos alimentos (ej. Rituales, en grupo, etc.). (Contreras & Gracia, 2007). En relación con ello las especias tienen un papel fundamental en la identificación cultural de la persona y los platos de comida que produzcan, ya que “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 para desaparecer”. (Rozin & Rozin, 1981, citado en: Contreras y García, 2005). Otros autores se encuentran en la misma línea en cuanto a la mantención de ciertas tradiciones culinarias y resaltando alimentos específicos, así “un determinado número de “marcadores” gustativos afirman la identidad alimentaria, sellan muy férreamente la pertenencia culinaria a un territorio local, en particular el uso exclusivo de una grasa de cocción específica” (Fischler, 2010).

Finalmente, la alimentación sería una forma de resistencia ante un posible choque cultural, Contreras & Gracia (2007) ejemplifican aquello con la adaptación de recetas típicas españolas para las festividades con ingredientes típicos de las personas que han migrado a España. Por ejemplo, un plato dado en España es el gazpacho manchego, el cual es adaptado por los migrantes dominicanos agregándole arroz al vapor con judías rojas.

Es así como ciertos platos se convierten en platos tótem, atribuyéndoles un valor simbólico muy peculiar que hace de ellos una clave de la identidad cultural, unos indicadores de la especificidad y de la diferencia. (Contreras & Gracia, 2007, pág. 183)

Algo en concordancia ocurre entre israelíes y palestinos, quienes se han visto expuestos a un conflicto durante ya varios años debido a la usurpación de tierras palestinas por parte de los israelíes. En el estudio de Liora Gvion (2006) se muestra cómo la población palestina tiene a su comida como arma de resistencia ante la expansión, tanto territorial como cultural, de la comunidad israelí en Palestina. Elegir sus decisiones culinarias, significa no seguir ordenes culturales intrínsecas que servirían a judíos israelíes para apropiarse aún más de lo que queda de la nación Palestina. Según la autora, indolentemente la población judía ha usurpado ciertos platos palestinos para hacerlos suyos, no reconociendo el origen real de estos, Palestina. Por ello los turistas de otros países, al igual que los propios israelíes, creen que ciertos platos son tradicionales de Israel, siendo que fue una usurpación cultural al pueblo palestino. Pese a ello, existe un rechazo desde los israelíes a la comida palestina, ya que finalmente aquellas comidas robadas son las que pueden ser utilizadas en sus propias comidas, es decir, una utilización de ciertas preparaciones palestinas para mejorar las preparaciones judías, dejando de lado los alimentos no adaptables. Así lo menciona el dueño de un restaurant de comida palestina con relación a un cliente judío.

He intentado servirle platos tradicionales a su mesa, diciéndole que la casa invita, pero él nunca lo ha tocado. Para él todo en lo que somos buenos es en hummus y kebabs. El resto es asqueroso y no digno para siquiera ser probado. (Gvion, 2006, pág. 308)

Para Contreras y Gracia (2007) lo fundamental para la identidad culinaria no son los ingredientes de una preparación, finalmente a estas alturas de la globalización estos se pueden conseguir en cualquier continente. Para las autoras lo importante es la forma en que se preparan estos platos.

Es así como la cocina propia (Barcelona), si establecemos comparaciones, acaba siendo la misma cocina que la de otros sitios, ya que definirla, tal como hacen algunos interlocutores, como aquella basada en los productos de la huerta, las carnes a la brasa, la pasta, los arroces o el cerdo y sus derivados, no es establecer demasiadas diferencias con algunos elementos de otras cocinas, como la valenciana, la andaluza o la castellana, por ejemplo. (Contreras & García, 2007, pág. 210)

Agregan además la relevancia de las festividades o rituales como una ocasión para preparar y mostrar los platos tradicionales de su comunidad. En esas oportunidades es posible asociarse entre aquellas personas con las que se identifican los individuos de una comunidad, de esa manera, expresar la identidad. En tanto, para la comida cotidiana, se dejan aquellas preparaciones más rápidas y con menor trabajo, donde la identidad cultural no se muestra en el plato. (Contreras & García, 2007)

6.1.4. Prácticas Alimentarias Chilenas y Venezolanas.

A partir de lo mostrado con la identidad cultural para lograr identificar continuidades y rupturas en prácticas alimentarias de familias migrantes venezolanas es necesario conocer cuáles son las condiciones en que se encuentran estas en cada país. Así, comenzado con Chile, Montecino (2004) define en primer lugar, “estilos”, como las maneras de “cocinar y consumir que otorgan una característica especial, discernible y reconocible a la alimentación de un grupo determinado.” (Montecino, 2004, pág. 13). A partir de ello la autora menciona que en Chile no existe un estilo en específico si no que una variedad de estos que dependen de la región, localidad o clase social, categorías las cuales mantiene una alimentación particular, definiendo así su pertenencia a un grupo determinado. Cabe mencionar que estas diferencias de estilos no significan una polaridad entre los platos que se presenten, si no que pueden existir pequeños cambios en platos que hagan la diferencia para cierta región o clase social. Por ejemplo, la cazuela, la cual se muestra con marcadas diferencias entre regiones, pero cuya estructura es la misma para cualquier persona. O cómo incluir ají a los platos, lo cual, según la autora, está asociado a estratos sociales más bajos. Esto ha sido mencionado anteriormente como un carácter que se da por la relación entre la cultura y la identidad alimentaria.

Montecino (2004) se refiere también al papel de las mujeres en la conformación de la cultura alimentaria en Chile, así han sido éstas quienes se han debido encargar de la cocina y lo que aquello conlleva. En el pueblo mapuche la mujer cocinaba con su propio fogón, ollas y estilos de cocina que finalmente eran parte de su identidad personal. Así las mujeres fueron fundamentales en la conformación de la cultura alimentaria ya que tuvieron gran relevancia en el mestizaje dado durante la conquista, supieron romper ciertas barreras culturales como universales para poder alimentarse. En la actualidad el papel de la mujer se mantiene como

tal en la cocina, muchas veces se da por una diferenciación de estratos, donde población de clases alta y media contratan mujeres para ser empleadas y encargadas del hogar. Por último, Montecino (2004) muestra cómo la conformación de la cocina en Chile está compuesta por tres influencias: la indígena, española y otras extranjeras. Así “el influjo indígena estaría dado por las materias primas utilizadas, el hispánico por los hábitos y usos alimenticios y el francés por la introducción de ciertos procedimientos de cocina, de consumo y maneras” (Montecino, 2004, pág. 19). Aquello lo ejemplifica con el pan y sus diversas formas existentes en Chile: la tortilla de rescoldo, que es mapuche; el pan español, que tiene grasa y miga; y el pan chileno, el cual es una hogaza aplastada.

Es de vital importancia la necesidad de observar con cuidado aquellos alimentos que se consideran nacionales, así no considerar solo los platos consumidos en las fiestas patrias como las empanadas, sino que además aquellos platos que son cocinados en el día a día, como, por ejemplo, el pollo arvejado, el cual forma parte de la cotidianidad de muchas familias chilenas. Finalmente es necesario ver como en la cocina nacional “se crea continuamente, se transforma y nuevos elementos se incorporan continuamente y se adaptan a nuestros paladares” (Giacoman, 2015, pág 7). Con ello aparecen platos y alimentos nuevos, al igual que desaparecen otros. En fin, se menciona la influencia que pueden tener distintos agentes en la alimentación de un país, donde la mezcla cultural está siempre presente. (Giacoman, 2015)

Interiorizando en el comer actual de los chilenos, Heyning (2011) menciona que la población chilena tendría a ser bastante preocupada por su peso y estética, pudiendo ser obsesiva. Mientras que la sensación de satisfacción por la alimentación va de la mano de la posibilidad de consumirla, mas no de la calidad que esta pueda tener. En tanto, la comensalidad, adquiere un papel fundamental, ya que pese a los “desórdenes” de la vida moderna, las familias siguen haciendo espacios para fomentar el sentarse en la mesa y comer en familia (Heyning, 2011). Este significaría un espacio donde se puede compartir cariño, intimidad o para entablar una relación con el otro, lo cual finalmente es fundamental para la formación de identidad. Finalmente, aquello siempre está limitado por ciertos aspectos del sistema moderno actual, que puede llegar a dificultar la comensalidad de un hogar, lo cual ha sido una de las causas del por qué los chilenos cada día comen más solos. (Heyning, 2011)

En cuanto a la alimentación típica de Venezuela, Calanche (2009) menciona que la conquista española tuvo una gran influencia inicial de lo que sería la alimentación venezolana. Así hubo un mestizaje en cuanto a la alimentación, ya que la población conquistada tenía como base de alimentación a la yuca, maíz, ají y algunas proteínas animales. En tanto los españoles trajeron una alimentación marcada por la carne, el trigo, el azúcar, la utilización de grasas y condimentos. A partir de ello se fue formando lo que se conocen como platos venezolanos, como lo son las arepas, los casabes o cachapas. Estas nacen a partir de la cocina tradicional indígena, pero son combinadas con aspectos traídos de Europa, como el queso o la mantequilla. Se menciona así que la arepa sería el plato representativo de Venezuela, además existen otros platos típicos como el pabellón criollo, el cual cuenta con una gran influencia de distintos países; “de sus 4 ingredientes principales, 3 (arroz, carne y plátano maduro) son de origen asiático y sólo uno (las caraotas negras) es americano”. (Calanche, 2009, pág. 39) De esta manera, al igual que la alimentación chilena, en Venezuela los platos están fuertemente marcados por una influencia de distintos países, tanto latinoamericanos como europeos o asiáticos. Finalmente, los platos típicos están marcados por no ser solamente originario de un país, sino que son parte del mestizaje cultural.

En tanto, actualmente la alimentación en Venezuela presenta, a nivel general, grandes dificultades para desarrollarse de manera adecuada. La investigación de Landaeta-Jiménez, Herrera, Ramírez & Vásquez (2017) en base a la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida del 2016 muestra graves cambios en la alimentación de la población venezolana. A partir de ella es posible ver que la gran mayoría de las familias han tenido dificultades para obtener ciertos alimentos fundamentales para una dieta adecuada, como las legumbres. Aquello se da con mayor intensidad en la población más empobrecida, pero no excluye que se dé también en población fuera de los niveles de pobreza. Así debido al alza de los productos, por la presente inflación en el país, una gran cantidad de familias han debido sustituir alimentos, como los tubérculos y hortalizas a cambio de la proteína animal, la cual presenta una alta escasez. Finalmente, la dieta de la población venezolana se vería fuertemente afectada por la falta de alimentos y la obligación en la que se encuentran por tomar medidas que no van acorde a una alimentación equilibrada, como saltarse comidas o la ingesta excesiva de

calorías, lo cual puede derivar en problemas a la salud, como la obesidad o pérdida excesiva de peso.

En resumen, ha sido posible dar cuenta cómo la alimentación es mucho más que la ingesta de un alimento, sino que, como menciona Barthes (2006), se trata de una práctica con profundas significancias. Una de estas significancias la posee la comensalidad, la cual puede definirse como una reunión social con el fin de alimentarse, pero con un trasfondo lleno de interacciones sociales y comunicación.

Por otro lado, actualmente las prácticas alimentarias se encuentran en una situación de conflicto debido a la industrialización de los alimentos y la globalización actual. Esto ha significado, por un lado, un alto consumo de alimentos procesados, pero también la eliminación de alimentos particulares de una cultura (Fischler, 2010), esto para Fribourg (1996. Citado en: Contreras & Gracia, 2007) no tiene el mismo sentido, ya que lo fundamental de las prácticas alimentarias no son solo los alimentos, sino que las preparaciones y el conocimiento que hay detrás.

En tanto, las prácticas alimentarias se encuentran muy relacionadas con la identidad, ya que esta es la que le otorga la relevancia a la cocina nacional. En este caso, la identidad es formada mediante las interacciones con el resto (Alsina, 2004), de esta manera, el compartir un plato de comida de otras culturas puede significar el abrirse a un mundo desconocido (Fribourg, 1996. Citado en: Contreras & Gracia, 2007). A su vez, la alimentación puede significar el elemento que destaca la cultura de una persona en un lugar cuya cultura no es la primordial, así siendo las prácticas alimentarias una resistencia al choque cultural (Contreras y Gracia, 2007).

6.2. Familias Migrantes y Alimentación

Este apartado está dividido en dos secciones. En primer lugar, se encuentra la sección Alimentación en Familias Migrantes, en donde, posterior a la definición de Migrante, se describe la relevancia que posee la migración en la alimentación de las familias. En la segunda sección, Composición Familiar y Encargada de la Alimentación, se muestra cómo la familia logra influir gravemente en las prácticas alimentarias que poseen las familias,

además de describir la importancia que posee la división del trabajo doméstico en la alimentación. Así, desde ambas dimensiones se comienza a deslumbrar como las mujeres son quienes poseen la mayor carga en esta área.

Existe una alta relación entre prácticas alimentarias y familia, ya que los hábitos alimentarios pueden incluir qué tipo de alimento se come, en qué momento se consume, de qué manera y, también, con quien se consumen estos alimentos. Así la alimentación estaría definida por quienes acompañan al momento de cocinar y consumir un alimento, por eso la comida puede llegar a ser muy diversa no solo entre países o ciudades, como se ha mencionado anteriormente, sino que entre las propias familias de una misma calle. (Bourges, 1990, citado en: García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V, 2008).

Cabe mencionar que las prácticas alimentarias estarían dadas por un acuerdo intrínseco dentro de una familia, llevado a tal por una construcción tanto cultural como social de su alimentación, aquello sería limitado por los recursos que se tengan para obtener una buena disponibilidad y posibilidad de adquisición de alimentos. De esa manera, dar con la combinación correcta para una alimentación de calidad para la familia. (Grivelti y Parghom, 1973, citado en: García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V, 2008). Este proceso se encuentra en constante conflicto entre los componentes que integran una familia, ya que existen diversos tipos de opiniones sobre qué es lo correspondiente para la alimentación, finalmente las prácticas alimentarias de una familia están compuestas, además, por los hábitos individuales de sus integrantes. (Oliveira, et al, 1999, citado en: García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V, 2008).

6.2.1. Alimentación en Familias Migrantes

Antes de continuar es necesario saber a qué se está refiriendo con persona migrante y, a su vez, con familias migrantes. Tijoux & Palominos (2015) definen persona migrante como aquellas personas que poseen facilidades para poder viajar entre países gracias a sus competencias, así como también aquellas personas que por motivos económicos se encuentran en la búsqueda de mejorar su calidad de vida, viajando, documentados o indocumentados, por diversos Estados expuestos a diversas vulnerabilidades y abuso laboral. De esta manera, resalta el carácter negativo que significa ser migrante, caracterizado

principalmente por los antagonismos de la sociedad de destino, como puede ser la raza, género o clase. Ante ello, las dificultades de ciertos grupos selectos de migrantes en Chile se deben ante el surgimiento de repetitivos estereotipos y prejuicios negativos hacia ellos, vinculados hacia una ocupación del territorio, la delincuencia y la pobreza. Teavanian (2017, citado en: Tijoux & Barrios, 2019) da cuenta de cómo el racismo finalmente sería una herramienta que naturaliza el miedo al migrante supuestamente desconocido.

El proceso migratorio está influido por varios factores, uno de ellos es la “recomendación” que realizan personas que ya han migrado hacia sus familiares o amigos/as que se encuentran en su país de origen. Quienes, ante esta influencia, terminan por migrar hacia este nuevo país, esto es llamado “*migración en cadena*”. (Comas & Pujadas, 1991)

A partir de ello es posible hablar de lo conflictivo que puede ser el hecho de migrar, al igual que la elección de la alimentación en cualquier hogar, por lo tanto, a priori se puede asumir que el conjunto de estas puede llegar a ser bastante caótico. Así en la investigación de García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V (2008) se explicita el conflicto existente en la alimentación de una familia. Este es mostrado entre dos fuerzas, una conservadora y una que busca cambios. Así la primera fuerza estaría definida por aspectos culturales, religiosos, es decir, principalmente por las tradiciones. En tanto, la fuerza del cambio está constituida por la urbanización, globalización y los cambios en la ocupación y disponibilidad de alimentos. (García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V, 2008) Así, se podría notar cómo las fuerzas de cambios están notoriamente influenciadas por una modificación en el sistema, lo cual afectaría fuertemente la migración, de esta forma, se puede ver cómo existe un cambio en el tipo de alimento y, en general, la cultura donde se ubica la persona y núcleo familiar.

De esta manera, las decisiones, que ya se encuentran en constante conflicto por la diferencia de opinión dentro de un núcleo familiar, se ven englobadas en un nuevo sistema que las vuelve aún más conflictivas. Por esa razón resulta fundamental conocer las incidencias de cada individuo en un núcleo familiar en la alimentación del conjunto. En relación con ello, Espeitx (2009) muestra la relevancia del espacio doméstico como sector que influye en las adaptaciones de las decisiones acerca de las prácticas alimentarias provenientes del país de origen de las personas migrantes. Así, es en la propia casa de las familias donde son

consumidos, y preparados, los platos propios de su país. Mientras que en los lugares de trabajo o de educación, se siguen las pautas alimentarias locales.

Espeitx (2012) continúa trabajando esa idea en otras investigaciones, así menciona cómo trabajar fuera de casa significa grandes cambios en la alimentación de los migrantes, uno de los aspectos es la disminución de tiempo para cocinar, mencionar, así, que en general las preparaciones de migrantes tardan más tiempo de lo que puede tardar una comida nacional, que implica un menor trabajo. Por otro lado, se mencionaba anteriormente cómo el hogar es un lugar de mantenimiento de las pautas alimenticias autóctonas, en tanto, el lugar de trabajo es un sector donde estas pautas se ven modificadas o adaptadas a nuevas situaciones. Un elemento que influye en esto son los menús laborales, los cuales están marcados por ser comida local. Muchas veces estas situaciones pueden ser conflictivas por las diferencias culturales entre las personas, así también puede darse el caso de llevar comida al lugar de trabajo, donde se muestra una gran separación entre los platos locales con aquellos no locales. Aquello estaría basado en el hecho de que para muchos migrantes la comida local puede parecer insípida o sin sabor para su paladar, finalmente las prácticas alimentarias se adaptan en base a la cotidianidad.

6.2.2. Composición Familiar y Encargada de la Alimentación

Es importante saber que existe una variedad de composiciones familiares, ya sea con o sin hijos, familias compuestas por una pareja, familias compuestas por una madre o padre y sus hijos, entre muchas otras.

Así Espeitx (2012) menciona la relevancia que tienen los hijos en las decisiones alimentarias que toma la madre al momento de elegir el plato que será cocinado. Ejemplifica en su investigación cómo la presencia de un adolescente, de quince años, influye en la llegada de la comida autóctona del país de llegada. Esta preferencia del menor por la comida local se da principalmente porque es la que consume frecuentemente en su establecimiento educacional. De esta manera, existe un “conflicto” entre adultos y jóvenes, ya que los primeros se orientan a seguir las pautas alimentarias de su país de origen, en tanto, los jóvenes buscarán pautas adaptadas a la alimentación autóctona. No solo es visto en lo que se come, sino que también en la forma, como por ejemplo que “los padres coman de la misma fuente común, puesta en

el centro de la mesa, y los hijos en platos individuales” (Espeitx, 2012, pág. 385). Esta situación puede derivar en la producción de platos dobles por parte de la madre, aumentando así el trabajo que deben realizar. Ya no solo cocinar un plato, de su preferencia y del marido, si no que otro que sea de preferencia del hijo.

También se puede dar el caso contrario, donde la influencia del hijo sea aceptada por el resto de la familia, así se acoplarían a los hábitos alimentarios a los nuevos platos provenientes del país local. Otras investigaciones coinciden con ello, Danesi (2012) menciona cómo los niños nacidos o llegados pequeños al país de residencia puede significar que estos tengan más preferencias por la comida local que por la autóctona suya o de sus padres. Dependerá de los padres, en específico la madre, quien deba adaptarse o adaptar al hijo al tipo de alimentación. Así puede darse el caso que se elaboren platos de su país de origen en sus casas para acostumarlos, pero si no es posible, entonces, los padres tendrían que aprender y cocinar los platos locales que demande el hijo.

Además, actualmente la salud posee un importante papel en cuanto a lo que son las prácticas alimentarias, se muestra como ha caído esta responsabilidad netamente en los/as individuos, dejando de lado el papel que pueda tener el Estado en el tema. Cabe mencionar, que esta intención de las personas de hacerse cargo de su salud mediante la alimentación, puede traer cambios en la practicas alimentarias del resto de su familia, como también se pueden limitar por las practicas del resto de la familia. (Ferrer et al., 2021)

Se ha mencionado con frecuencia que las investigaciones realizadas en este campo señalan que la persona encargada de la alimentación dentro de las familias suelen ser las figuras maternas o femeninas de estas, lo cual es un aspecto que se debe tener en cuenta al momento de conocer los cambios en las prácticas alimentarias. Así, la investigación de Espeitx (2012), realizada en España, afirma que la mujer -jefa de hogar- tiene un papel muy importante, ya que es esta quien, generalmente, está encargada de la cocina, además de otras tareas domésticas. Este cargo significa una gran influencia en las prácticas alimentarias de la familia, ya que son las mujeres migrantes quienes tienen los conocimientos para realizar aquellos platos de su país de origen.

A partir de ello las personas encargadas de la alimentación, ya sea madres o abuelas, cocinan en base a conocimientos culinarios aprendidos anteriormente en su país de origen. Ese conocimiento es fundamental para la mantención de las prácticas alimentarias, las cuales si bien pueden sufrir ciertos cambios intentan ser continuadas. Por otra parte, la misma autora resalta el aspecto de la familia en la mantención de la alimentación basada en su cultura de origen. Así las personas que han migrado con sus familias tienden a mantener las prácticas alimentarias de su país de origen, en tanto, las personas cuya composición familiar es dada solo por sí mismas y que se cocinan solamente a sí mismas, tienden a dejar de lado su alimentación y abandonar cualquier tipo de práctica alimentaria tradicional, apoyándose en preparaciones que no exigieran elaboración. (Espeitx, 2012)

Esta situación la han descrito sobre todo mujeres latinoamericanas, que, aunque saben cocinar y aprecian la cocina propia, sufren las consecuencias de la desmotivación que produce la soledad, muy en particular cuando esta soledad se ve agravada por las dificultades económicas. (Espeitx, 2012, pág. 386)

En tanto los hombres migrantes se desenvuelven de manera completamente distinta ya que, a diferencia de las mujeres, no poseen educación culinaria, por lo tanto, se les hace bastante difícil cocinar o comer alimentos de su país de origen. Ello puede devenir en una dificultad para una acomodación alimentaria “suave”, ya que tienen como idea mantener sus pautas alimentarias de origen, pero se les ha complicado debido a la falta de herramientas que poseen. Eso, sumado a la falta de recursos y tiempo, puede devenir en preparaciones de alimentos más simples, y también, menos satisfactorios para ellos. Las mujeres les dan una mano al enseñarles ciertos aspectos de algunos platos autóctonos, pero es un número limitado, lo cual intensifica la dificultad de lograr una acomodación alimentaria suave. Se da que muchas veces las mujeres les entregan platos de su comida autóctona a los hombres que viven solos, ello debido a la sensibilidad que existe durante las festividades. Estas han sido mencionadas como fechas donde se intensifican las preparaciones de sus países de origen, si a eso se les suma la lejanía que pueden tener estos hombres de sus familias, termina por ser una situación bastante difícil y agobiante. (Espeitx, 2012)

A partir de lo mencionado anteriormente se puede notar cómo la alimentación y la preocupación por la comida no pueden considerarse independientes de la economía doméstica y la división de la labor dentro del hogar (Gvion, 2006), la cual, al igual que el resto del trabajo doméstico, es llevada a cabo principalmente por la figura femenina de la familia.

De esta manera, es la mujer quien se encuentra a cargo de las tareas domésticas (Oliveira, 1999), si bien puede darse el caso de que exista la colaboración de otros integrantes de la familia nuclear en los trabajos domésticos, como lo puede ser la pareja, esa colaboración es considerada como una ayuda hacia la mujer del hogar, otorgándole siempre la carga de ser la responsable de las tareas (Murcott, 1982). Investigaciones recientes mantienen la misma postura de que son las mujeres quienes llevan y administran las tareas domésticas, lo cual podrá ser; cuidar hijos/as, limpieza del hogar y, además, cocinar (Pérez & Díez-Urdanavia, 2007).

Son las mujeres las que pagan con sobre trabajo los productos que se suplantán ya que por razones de subordinación y en concordancia con representaciones de género difíciles de revertir, la mujer-madre, funciona como una reserva de energía silenciosa, siendo además cómplice de su propio deterioro. (Pérez & Díez-Urdanavia, 2007, pág. 17)

El hecho de que la mujer sea quien se encuentre a cargo tanto de la elaboración y producción de la alimentación de los núcleos familiares es un elemento que no ha cambiado durante los años, Murcott (1982) realizó una investigación en base a la producción alimentaria de hogares en Gales, así menciona la relevancia de la mujer en esta tarea, es ella quien está a cargo de ir a comprar los alimentos, definir los horarios de comida y claramente cocinar los alimentos y verificar en qué contexto se consume. Aquello no cambia si es que la mujer trabaja al igual que su conviviente, si ese es el caso, es ella quien debe adaptar su horario y trabajar más. Cabe recalcar que este cargo no significa ser la jefa de hogar, si no que sigue siendo el hombre quien tiene mayor peso en la toma de decisiones. Aquello es visto en el momento de determinar cuál será la comida por cocinar;

Ellas (las amas de casa) llegan a la decisión (de qué comer) por el resultado de un compromiso entre sus preferencias y las de su marido -- un compromiso logrado por la selección entre los gustos del marido más que los de ella. (Murcott, 1982, pág. 691)

Por si no fuera suficiente, la mujer debe encargarse de conocer los gustos personales de cada miembro de la familia para, con ese conocimiento, adaptar las recetas en las preferencias de cada uno. Así, por ejemplo, deben agregar diferentes alimentos para que todos puedan alimentarse de la misma manera. Aquel conocimiento por las identidades de cada miembro familiar significa que la encargada del trabajo doméstico no solo cumple la función de madre, esposa o cocinera, sino que es la mujer la que cumple todas las tareas anteriores, teniendo el conocimiento específico que nadie más posee. En tanto, las especificidades de cada miembro se ven también en la comensalidad, así ante los diferentes horarios de llegada al hogar que pueden tener sus integrantes se opta porque cada miembro coma en horarios diferentes, dependiendo del horario de llegada. Por último, Murcott (1982) menciona la preponderancia de la mujer como encargada de la cocina, así la madre le enseña a la hija las labores que debe realizar para poder servir la comida a los otros, esta enseñanza es aprendida por la hija y adaptada con lo aprendido en su actualidad.

Además, Pérez & Diez-Urdanavia (2007) resaltan que dentro de los hogares la distribución de alimentos se encuentra beneficiada hacia los hombres, destinando menores porciones a las mujeres, bajo la idea de que estas comen menos. Otras autoras también coinciden en ello, Aguirre (2004) menciona como la madre debe sacrificarse para que la familia pueda alimentarse de mejor manera.

Son las mujeres las que pagan con sobre trabajo los productos que se suplantán ya que por razones de subordinación y en concordancia con representaciones de género difíciles de revertir, la mujer-madre, funciona como una reserva de energía silenciosa, siendo además cómplice de su propio deterioro. (Pérez & Diez-Urdanavia, 2007, pág. 17)

En este apartado se ha destacado el papel que posee la familia en la alimentación, pudiendo llegar a definir la alimentación que poseen sus integrantes. (Bourges, 1990, citado en: García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V, 2008). Esto se complejiza aún más si es que se realiza

posterior a un proceso migratorio, donde el conflicto estaría dado por las diferencias que existen en una familia, sumado también a cómo la migración afecta diferente a cada integrante, pudiendo existir fuerzas de cambio o de mantención en un mismo núcleo familiar. (García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V, 2008). De esta manera, los diferentes integrantes de una familia que haya vivido la migración pueden ser partícipes de diferentes cambios y conflictos, tal como sucede con los hijos, quienes deben consumir platos del país de llegada debido a la alimentación que se le otorga en los establecimientos educacionales. (Espeix, 2012). Por otra parte, destaca el papel que posee la mujer en la alimentación de los núcleos familiares, siendo esta quien tiene el conocimiento para mantener ciertas preparaciones de su país de origen (Espeix, 2012). Esta situación pone en evidencia los roles existentes desde hace años, donde es la mujer quien debe hacerse cargo del hogar, incluyendo la alimentación de la familia. (Pérez & Díez-Urduña, 2007).

7. Marco Metodológico

A continuación, se presenta el marco metodológico utilizado en esta investigación, el cual se encuentra constituido por seis secciones, a saber: Tipo de Investigación, Técnica de Producción de Información, Universo y Muestra, Dimensiones de Análisis, Instrumento, Plan de Análisis y, por último, las Consideraciones Éticas.

7.1. Tipo de Investigación

Esta investigación es del tipo cualitativa, estas investigaciones tratan de experiencias vividas por las personas, comportamientos que han tenido, emociones o sentimientos, así como también fenómenos culturales. Así la investigación cualitativa se puede usar para obtener detalles complejos de ciertos fenómenos, los cuales no se podría lograr con otro tipo de investigación. (Strauss & Corbin, 2012). Aquello coincide con lo buscado en esta investigación, donde se indaga en los cambios que ha podido tener la alimentación de personas migrantes y por qué se han dado, conociendo junto con ello elementos tan personales como la identidad cultural de una persona migrante. En relación a Flick (2007) la subjetividad cumple un papel importante en esta investigación cualitativa, así los sujetos

investigados se encuentran en un contexto específico con determinadas acciones y expresiones particulares.

La concentración en los puntos de vista de los sujetos y en el significado que ellos atribuyen a las experiencias y los acontecimientos, así como la orientación hacia el significado de los objetos, las actividades y los acontecimientos, inspira una gran parte de la investigación cualitativa. (Flick, 2007, pág. 34.)

La pregunta de investigación se focaliza en las familias para conocer acerca de las prácticas alimentarias, para lograr ello fue fundamental conocer sus significados y el cambio que éstas hayan podido tener en el proceso de migración. Elemental así fue conocer las particularidades y todo aspecto de su recorrido que hayan mencionado, para ello el lenguaje y los discursos que hayan utilizado sirvieron como información para responder la pregunta de investigación. Para Beltran (1985) el lenguaje y discurso serían el centro de la investigación cualitativa, así el primero sería el elemento constitutivo del objeto que se está estudiando, lo cual se encuentra relacionado con la intención del método cualitativo de establecer identidades y diferencias. En conjunto para conocer las prácticas alimentarias es fundamental el discurso que tuvieron las personas, así acceder a aquellos detalles que son olvidados por metodologías cuantitativas. De esta manera, la realidad social que tengan las familias migrantes será conocida correctamente gracias al lenguaje que expresan.

La realidad social es, pues, una realidad con significados compartidos intersubjetivamente y expresados en el lenguaje; significados que no son simplemente creencias o valores subjetivos, sino elementos constitutivos de la realidad social. (Beltran, 1985, pág. 38)

7.2. Técnica de Producción de Información

La técnica de investigación cualitativa utilizada fue la entrevista abierta. Alonso (1998) describe esta técnica “como un proceso comunicativo por el cual un investigador extrae una información de una persona —«el informante», en término prestado del vocabulario básico de la antropología cultural— que se halla contenida en la biografía de ese interlocutor; entendiéndolo aquí biografía como el conjunto de las representaciones asociadas a los

acontecimientos vividos por el entrevistado.” (Alonso, 1998, pág. 61). Profundizando en esa descripción Alonso destaca a la entrevista abierta, por interiorizarse en la subjetividad, mencionada anteriormente, así sería lo adecuado para conocer aspectos relacionados a la emotividad y expresiones. A partir de ello fue posible reconocer, escuchar y recoger los testimonios de los propios protagonistas de esta investigación. Cabe mencionar la relevancia de ver el discurso del entrevistado como un producto fijado en un contexto y situación específica, así se mostrarán diferentes dichos de personas migrantes que variarán por la situación en que se encuentran.

La intención de la entrevista abierta es formar un estilo de conversación en la entrevista, para ello fue fundamental realizar las preguntas en los momentos adecuados, teniendo esta no un orden normativo que seguir. Así “la meta es asegurar que las preguntas tengan el sentido apropiado para cada situación e invitar a la «conversación» para que se responda con facilidad” (Alonso, 1998, pág. 68). Junto con ello se logró orientar la conversación hacia aquellos elementos que queremos que sean expuestos, sin realizar una presión sobre la persona entrevistada ya que se busca mantener un ambiente sano y ligero para así generar confianza entre los participantes, lo cual facilitó su entrega de información. (Alonso, 1998).

Para que la información recopilada fuera asequible para la investigación y realizar de manera adecuada el análisis de esta, es que se grabó el audio de la entrevista, con la previa autorización de la persona entrevistada y confirmación o firma del consentimiento informado¹.

7.3. Universo y Muestra

Esta investigación tuvo por universo a familias venezolanas residentes en Chile. En tanto, fue necesario delimitar la cantidad de tiempo que lleven viviendo en Chile las entrevistadas, para evitar aquellas personas que llevan tanto tiempo en Chile que la diferencia cultural es poco reconocible, lo cual se sustenta con el concepto de *Melting Pot*, que muestra como con el pasar del tiempo las personas migrantes pueden pasar a ver esta nueva cultura como la propia (Lambert & Taylor, 1990. Citado en: Ferrer et al., 2014). Por ello se trabajó con grupos

¹ Ver en Anexo 2: Consentimiento Informado

de personas migrantes cuyo máximo tiempo de residencia fuera 6 años, criterio el cual se ha visto en otras investigaciones, como la de Espeitx (2009).

En cuanto a la composición familiar, no fue necesario que se contara con un núcleo familiar específico, resultando ser bastante variado según cada persona entrevistada. Además, las familias entrevistadas estaban compuestas en su totalidad por personas de nacionalidad venezolana.

7.3.1. Técnica de Muestreo

En tanto, la técnica de muestreo utilizada fue el muestreo de bola de nieve o avalancha, este “consiste en pedir a los informantes que recomienden a posibles participantes” (Salamanca & Martín-Crespo, 2007). Este método se utilizó debido a la dificultad que existe para el trabajo con población migrante, si bien, la comunidad venezolana en Chile es el grupo migrante más grande actualmente, ello no significa que sea fácil poder llegar y ser recibido por distintas personas que son potenciales entrevistadas. De esta manera, el procedimiento de muestreo se dio de dos formas; primero mediante la difusión de voz a voz de parte de conocidos/as, llegando así a algunas entrevistadas con quienes no se tenía ningún tipo de relación. El segundo método fue disponer la información de la investigación en diversos grupos de la aplicación Facebook relacionados a la comunidad migrante venezolana en Chile, de tal forma que las personas interesadas se comunicaron mediante el chat de esa aplicación, coordinando posteriormente una entrevista.

Así se logró seleccionar un total de 7 personas, quienes contaron con diferentes fuentes laborales, edad y comunas de residencia. Así existieron los siguientes años de residencia: 2 personas con más de 6 meses y menos de 2 años en Chile, 3 personas con más de 2 años y menos de 4 años en Chile y 3 personas con más de 4 años y menos de 6 años en Chile. Cabe mencionar que, de estas personas, todas fueron mujeres, es más, no existió ningún hombre interesado en participar de la entrevista.

A continuación, se presenta una tabla descriptiva de las entrevistadas y algunos elementos relevantes para la investigación, tales como los años de residencia, la edad, comuna en la que viven, quienes componen su núcleo familiar y su ocupación:

Tabla 2: Entrevistadas y Descriptivos

Grupos	Nombre ²	Edad	Tiempo en Chile	Comuna	Núcleo Familiar	Ocupación
Grupo 1	Catalina	37	8 meses	San Miguel	Hijo, hija, nuera y una niña.	Trabajadora Doméstica
	Antonia	27	9 meses	Maipú	Suegra, una sobrina de su suegra, su bebé, esposo y dos hijas	Ningún trabajo formal. (Esporádicamente trabajo de cuidados o limpieza en hogares)
Grupo 2	Nelly	34	2 años	Santiago Centro	Hermana y dos amistades	Cuidado de Tercera Edad (Estudios en Ingeniería en Sistemas)
	Valentina	25	4 años	Santiago Centro	Padres y dos hermanas	No trabaja, debido a que está embarazada. Normalmente vende comida
Grupo 3	Paulina	45	6 años	Ñuñoa	Dos hijas y su tía	Ingeniera Informática
	Lisette	37	6 años	Santiago Centro	Esposo, madre y padre.	Emprendimiento de pastelería
	Marcela	29	6 años	Independencia	Novio y suegra.	Asistente Contable (en Venezuela como Gerente Financiero)

*Fuente: Elaboración Propia

7.3.2. Trabajo de Campo

En cuanto a la ejecución del trabajo de campo, es posible decir que este se dio de gran manera, se logró recolectar una gran cantidad de información gracias a las preguntas realizadas, las cuales muchas veces fueron respondidas de manera natural en la conversación, es decir, sin necesidad de mencionarlas. Además, al parecer, la alimentación es un elemento del cual las

² Para mantener el anonimato de las entrevistadas se utilizaron nombres ficticios.

personas gozaban hablar porque se les vio motivadas en la conversación y dispuestas a seguir recibiendo preguntas, pese a que se podía notar cuando la persona gusta de cocinar y cuando no. En relación a la duración de las entrevistas, la mayoría se mantuvieron entre los 45 minutos y 1 hora, a excepción de la primera y última entrevista, durando 2 horas y 30 minutos respectivamente. El primer caso se dio principalmente porque la entrevistada se explayó en áreas que terminaron por no ser del interés de esta investigación, en tanto, el segundo caso, tuvo una baja duración porque la información era semejante a lo que se había mencionado por las entrevistadas anteriores. Esto decantó en dejar de buscar nuevas entrevistadas debido a la saturación de información.

Un aspecto para destacar es cómo la mayoría de las entrevistadas, por no decir todas, se mostraron emocionadas al momento de preguntar acerca de las festividades y, específicamente, sobre qué era lo que más extrañaban de Venezuela. Generalmente estos temas eran asociados con sus familiares que quedaron en aquel país y que no han podido volver a ver. Si bien se vio tristeza y nostalgia por parte de las entrevistadas esta no impidió el desarrollo de la entrevista, por lo tanto, continuaron sin problema alguno.

Del total de entrevistas, solo una fue realizada de manera presencial y el resto mediante videollamada, lo cual se dio principalmente por decisión de las entrevistadas. La entrevista presencial se dio porque la entrevistada declaró sus ganas de que el entrevistador probara alguna comida típica venezolana, para ello es que la entrevistada preparó arepas rellenas con queso llanero. En cuanto al proceso investigativo de la entrevista presencial, este se dio de manera semejante que en las demás, la única diferencia radicó en la cercanía que uno podía percibir con la entrevistada y con el contenido que ella entregaba, por ejemplo, al mencionar ciertos alimentos los iba mostrando y, de esta manera, se podían conocer alimentos que antes no se tenían en mente.

En tanto, las entrevistas por videollamada se dieron de manera distendida, algunas veces se perdía la conexión o la videollamada se acababa de pronto, ante lo cual se debía reaccionar creando una nueva. Algo que se repetía bastante en estas entrevistas era el constante ruido que existía desde sus hogares, ya que la mayoría de las entrevistadas viven con varias personas, por lo tanto, era difícil poder mantener un espacio silencioso. Aun así, las

entrevistas lograron darse de buena forma, con una gran calidad en cuanto al contenido y sonido.

7.4. Dimensiones de Análisis

Tabla 3: Matriz de Producción de Información

Objetivo General	Objetivos Específicos	Dimensiones	Subdimensiones	Número de la Pregunta ³	
Identificar continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile.	Describir las continuidades y rupturas de las prácticas alimentarias de familias de nacionalidad venezolana en Chile.	Prácticas Alimentarias Actuales	Caracterización de las prácticas alimentarias	Nº7	
				Nº8	
				Nº9	
				Nº10	
				Nº11	
				Nº12	
				Nº13	
				Nº14	
				Nº15	
				Nº16	
			Roles Familiares e influencia de tiempos y presupuesto	Nº17	
				Nº18	
				Nº19	
				Nº20	
				Vínculo comunidad migrante venezolana con las familias	

³ Las preguntas pueden ser vistas en Anexo 1: Pauta de Entrevista.

Objetivo General	Objetivos Específicos	Dimensiones	Subdimensiones	Número de la Pregunta ³
		Prácticas Alimentarias Pasadas	Caracterización de las prácticas alimentarias pasadas Roles Familiares e influencia del tiempo y presupuesto. Elementos que influyen en las prácticas alimentarias.	N° 21 N° 22 N° 23 N° 24 N°25 N°26 N°27 N°28 N°29 N°30 N°31 N°32 N°32 N°33 N°34
	Explorar los significados que le otorgan las familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile a sus prácticas alimentarias.	Significados de la alimentación.	Identidad Alimentaria. Nostalgia por el país de origen. Festividades	N°35 N°36 N°37 N°38 N°39 N°40 N°41 N°42 N°43 N°44

*Fuente: Elaboración Propia

7.5 Instrumento

Durante el desarrollo de las entrevistas se siguió a cabalidad la pauta de esta⁴. Con excepción de la pregunta N°14, ya que consultaba por la alimentación de los/as hijos/as y algunas entrevistadas no tenían o no vivían con ellas. En tanto, en reiteradas ocasiones ocurría que las personas entrevistadas respondían las preguntas posteriores, por lo tanto, muchas veces no era necesario que se preguntasen de nuevo o simplemente se hacía de todas maneras para confirmar las respuestas.

Por último, durante el avance de la realización de las diferentes entrevistas, se decidió agregar las preguntas N°9-22, las cuales tenían como finalidad lograr una mayor interiorización acerca de las nociones que tenían las personas entrevistadas sobre la alimentación venezolana/chilena, como, por ejemplo, acerca del consumo de carne diario/semanal.

Esto último ocurrió porque al consultar sobre la alimentación de las personas entrevistadas, desde la perspectiva del entrevistador, se notaba un alto consumo de carnes en la semana. Esto fue de la mano con otra de las preguntas agregadas, la pregunta N°34, la cual buscaba comparar la comida venezolana y chilena para saber que alimentación era más saludable según las entrevistadas.

7.6. Plan de Análisis

El análisis de la información se realizó en base al Análisis Sociológico del Discurso. Ruiz (2009) presenta el concepto de discurso como “cualquier práctica por la que los sujetos dotan de sentido a la realidad” (Ruiz, 2009, pág. 2). Así el discurso posee una diversidad muy amplia, por lo cual, cualquier práctica social puede ser analizada discursivamente, como las prácticas alimentarias en este caso. En tanto se identifican dos tipos de discursos, naturales y provocados, siendo estos últimos los útiles para esta investigación. Estos son descritos como aquellos discursos que pueden llegar a ser relativamente controlados si es necesario, fundamental para algunas técnicas de investigación como la entrevista.

⁴ El instrumento utilizado consistió en una pauta de 44 preguntas y se presenta en el Anexo 2.

Ruiz (2009) resalta la importancia que posee la subjetividad en este tipo de investigaciones, esta vez lo focaliza en relación a la construcción que se realiza con los otros para llegar a la realidad que se perciba, planteada como intersubjetividad. Así plantea cómo es posible obtener “un conocimiento objetivo de la subjetividad a partir de la intersubjetividad” (Ruiz, 2009, pág. 4). Ello lo justifica por dos razones; en primer lugar, la intersubjetividad permite conocer indirectamente algunos aspectos del orden social, en tanto, el análisis de los discursos permite conocer la intersubjetividad social, ya que esta última se encuentra dentro de los propios discursos, mientras que mediante las prácticas discursivas es como se produce.

Para Ruiz (2009) la interpretación sociológica del discurso considera 3 etapas previas; nivel textual, nivel contextual y un nivel interpretativo. La primera es una caracterización del discurso, enfocado en el plano del enunciado y considerando al discurso como objeto de estudio. Ante esto es posible imaginar una objetividad en el análisis textual, pero ello queda en conflicto al integrar a un sujeto que realiza una lectura de lo analizado, donde realiza selecciones específicas o establece relaciones. Esta lectura se realiza en base a la traducción que existirá de la entrevista, cuyo criterio fundamental es que se “realice de manera literal y detallada, permitiendo recuperar en la mayor medida posible todos los matices del discurso” (Ruiz, 2009, pág. 7). Para realizar el análisis textual puede darse mediante dos técnicas; análisis de contenido y análisis semiótico. Para esta investigación se utilizó el análisis de contenido, el cual consiste en la división del texto propuesto en diversas unidades que serán utilizadas para su posterior codificación según un sistema de categorías. (Ruiz, 2009). Esto se realizó mediante la utilización del programa Atlas Ti, el cual ayuda a la codificación y análisis de las entrevistas. Para ello fue necesaria la generación de categorías y subcategorías, las cuales fueron vinculadas entre sí mediante la formación de redes. De esta manera, orientar estas categorías y subcategorías según los objetivos específicos, sus dimensiones y las subdimensiones de estas, así lograr abarcar y relacionar los contenidos mostrados en esta investigación.

De esta manera, en el proceso de codificación se conformó una variedad de grupos que permitieron vincular diversos aspectos e ideas de las entrevistadas. De esta manera, los grupos se dividen en: Prácticas Alimentarias Saludables, Tiempo, Presupuesto, Años de Residencia, Prácticas Alimentarias Actuales y Pasadas, Comensalidad Actual y Pasada y, por

último, Festividades. Este proceso fue de gran ayuda para generar conexiones entre las menciones de las entrevistadas, pero también para poder manipular con facilidad las citas utilizadas en esta investigación.

El nivel contextual descrito por Ruiz (2009), entendiendo contexto como el espacio en el que el discurso ha surgido y adquiere sentido, se describe como la intención de entender los discursos producidos como acontecimientos singulares, protagonizados por sujetos insertos en un espacio y tiempo concreto, con sus propias intenciones y decisiones. Aquello está muy presente con la comparación entre las prácticas alimentarias actuales y pasadas, de esa forma es posible ver cómo se sitúan en un contexto específico, resultando interesante como esto puede llegar a ser un factor para las continuidades o rupturas. En tanto, se pueden apreciar dos tipos de análisis: el simbólico y el intertextual. Este último, el análisis intertextual, será utilizado en esta investigación, este se describe cómo los discursos están fuertemente influidos por los discursos que puedan tener sus personas cercanas. De esta manera, se refiere a como todos los discursos se encuentran en constante socialización con otros discursos, así “todo discurso se inserta en un universo simbólico y cultural en el que adquiere sentido” (Ruiz, 2009, pág. 15). Aquello es acorde a esta investigación debido a la posible relación que se dé entre las personas migrantes venezolanas, ya que existe una gran comunidad de ese país actualmente, por lo tanto, es posible que se dé cierta influencia para las elecciones de prácticas alimentarias. Además de la importancia que posee la familia en esta investigación, la cual se ha mencionado como una fuente de influencia en continuidades o rupturas de las prácticas alimentarias de sus integrantes.

Por último, se encuentra el nivel interpretativo, Ruiz (2009) lo describe como “establecer conexiones entre los discursos analizados y el espacio social en el que han surgido” (Ruiz, 2009, pág. 16). Cabe mencionar que la interpretación no solo se realiza en el momento culmine del análisis, sino que debe estar presente constantemente en todos los niveles. Se muestran 3 tipos de interpretaciones; información, ideología y producto social. Estas no son excluyentes entre sí, sino que debieran combinarse. La primera interpretación, información, se relaciona con la entrega de conocimiento de la realidad social del sujeto. La segunda interpretación, ideología, al lugar social donde se ubica el sujeto, resaltando la experiencia social que ello ha conllevado. Por último, se encuentra la interpretación del producto social,

este puede revelar de manera indirecta aspectos fundamentales de la vida y la estructura social. (Ruiz, 2009). Resultó de mayor relevancia la utilización de las primeras dos interpretaciones para esta investigación, ya que la informativa permitió conocer las prácticas culturales que poseen las personas migrantes. En tanto, la ideológica resaltó para conocer el papel del ser migrante, la relevancia de los significados y, por último, su cultura en Chile.

Cabe mencionar que los 3 niveles mencionados anteriormente deben utilizarse de manera continua entre sí y no verlos como un proceso lineal. Así Ruiz (2009) menciona; “lo más frecuente es que el análisis se realice simultáneamente en los tres niveles, en un continuo ir y venir de uno a otro y en constante diálogo entre ellos” (Ruiz, 2009, pág. 5).

7.7. Consideraciones Éticas

La aplicación de estas entrevistas no tuvo algún riesgo para las personas entrevistadas, ya que no se buscó profundizar en sentimientos posiblemente delicados para una persona. Sin embargo, se buscó trabajar con experiencias personales de personas migrantes y muchas veces estas pueden estar ligadas a conflictos, tanto físicos como emocionales de diversa índole, por lo cual se procedió con cautela la implementación de las entrevistas. Ante ello es que desde las entrevistadas pudo notarse cierto grado de tristeza y nostalgia al momento de consultarles acerca de su familia y festividades, lo cual llevaba a recordar su familia que se encuentra en Venezuela. Estos casos no pasaron a mayores, por lo tanto, no fue necesario realizar acciones de contención o de precaución ante situaciones similares.

Por otro lado, para la realización de esta investigación se contó con un documento de consentimiento informado⁵, el cual significa un principio de respeto para los/as entrevistados/as, cuyas grabaciones serán utilizadas para esta investigación. Cabe mencionar que casi todas las entrevistas fueron realizadas por videollamadas, por lo tanto, en esos casos se hizo lectura del consentimiento informado, donde se les indicó el objetivo y aspectos relevantes de la investigación, ante lo cual las entrevistadas confirmaron su participación.

⁵ El cual se puede encontrar en Anexo 2: Consentimiento Informado.

Finalmente, las participantes de la investigación podrán acceder a una síntesis de ésta cuando se encuentre finalizada, la cual será enviada a sus correos electrónicos. Es importante señalar que el consentimiento informado presentado a las entrevistadas incluye los objetivos específicos utilizados previo a la revisión de estos y que significó una reformulación.

8. Análisis

La siguiente sección tiene por objetivo mostrar cuáles son las continuidades y rupturas de las prácticas alimentarias de las entrevistadas, para lograr aquello es que en primer lugar se muestran cómo se han dado estas prácticas en los espacios del desayuno, almuerzo, cena y festividades, dando cuenta cuáles han sido los cambios o si es que no ha existido cambio alguno. Estas situaciones se dividirán en dos apartados, uno enfocado específicamente en los alimentos y platos que son consumidos, mientras que el otro se enfocará en mostrar cómo se ha dado la comensalidad.

Posterior a describir cuáles son las rupturas y continuidades de las prácticas alimentarias de las entrevistadas, se identificaron los significados que estas prácticas tienen para ellas. Para ello se utilizaron datos relevantes que han sido descubiertos en la primera parte de esta sección, tal como lo puede ser el papel que tiene la salud o el tiempo en las prácticas alimentarias de las entrevistadas.

8.1. Prácticas Alimentarias Actuales y Pasadas

Para evidenciar las continuidades y rupturas en las prácticas alimentarias de las entrevistadas desde su llegada a Chile, se dividirá este apartado en dos partes. En la primera se menciona la alimentación actual de la población venezolana y los cambios que han sufrido en comparación a la situación en Venezuela. La segunda parte de este apartado buscará dar cuenta de las continuidades y rupturas de la comensalidad de las entrevistadas desde su llegada al país.

8.1.1. ¿Qué se come?

En relación a lo que se come en el desayuno, se menciona la arepa como el alimento principal, definiéndola como; *“Una masa de harina de maíz blanco, que es procesada, y le colocas agua, sal, haces la arepa y se hace a la plancha o en un sartén, es asada.”* (Lissette, 6 años

de residencia). Esta definición y receta coincide en todas las personas entrevistadas, además de mencionar que esta puede ser rellena con una gran variedad de elementos, tal como lo puede ser el jamón, queso, huevo revuelto, carne mechada, pollo mechado, entre otros ingredientes.

Por otra parte, una diferencia entre lo que se menciona en las entrevistas es la frecuencia con la que se repite el desayuno en base a arepas, por ejemplo, al ser consultada sobre su consumo de arepas a la semana, Valentina (4 años de residencia) menciona que de los 7 días de la semana, cuatro días se come arepa y los otros pan. En tanto Lissette (6 años de residencia) menciona cómo “(en referencia a comer arepas) *Eso es como lo más común que uno desayuna y cuando hay mucha menos necesidad de hacer desayuno, rellenas un pan y listo*”, haciendo referencia a que cuando se requiere algo menos elaborado es cuando se utiliza el pan.

En cuanto al almuerzo, no existe una gran diferencia entre los platos venezolanos y los platos chilenos, lo que significa que no hay mayor dificultad para encontrar ciertos ingredientes. Así, se mencionan platos como arroz/fideos con una proteína, ya sea carne de vacuno, pollo o pescado. O también legumbres elaboradas como guiso. Encontrándose así alimentos comunes tanto para la comida chilena como la venezolana, lo cual menciona Montecino (2004) en relación a la influencia de otros países en la comida chilena, al igual que Calanche (2009), quien hace alusión a cómo los platos venezolanos están fuertemente influenciados por diversos países tanto europeos, asiáticos y, especialmente, latinoamericanos. A partir de ello resalta que los platos típicos no están marcados por ser originariamente de un solo país, sino que a partir del mestizaje cultural. Esto ocurre, por ejemplo, con los porotos negros, muy presentes en los platos venezolanos, como lo es el “pabellón criollo”, plato típico venezolano que consiste en; “*poroto negro, arroz, plátano en tajada y carne de res desmechada*” (Nelly, 2 años de residencia). A partir de este plato es posible destacar un ingrediente muy presente en la mayoría de las entrevistas, el plátano verde frito, este alimento posee una mayor dificultad para obtenerse, ya que se encuentra totalmente fuera de lo que es la comida típica en Chile, lo cual se refleja también en su alto precio.

El presupuesto es un elemento bastante mencionado por las entrevistadas debido a los altos costos que poseen los alimentos venezolanos en Chile, ante ello deben recurrir a dejar de

comprar ciertos productos provenientes de su país de origen y pasar a comprar otros de procedencia chilena, los cuales muchas veces no son de su gusto. Esta situación también es descrita por Contreras y García (2007) quienes, en específico sobre las especias, mencionan cómo estas pueden llegar a ser parte de la identidad de la cultura de un país en específico. Sin embargo, un obstáculo para que esto pueda ser llevado a cabo es el alto precio que poseen estos alimentos producto de la dificultad de su llegada al país, por ejemplo, la fruta como la guayaba o papaya. Esto ocurre en la totalidad de los grupos de años de residencia, siendo afectadas todas las entrevistadas por el precio de los productos venezolanos.

Y una cosa muy importante, y que quiero que lo destagues, es que para nosotros los alimentos que provienen de nuestra tierra, Venezuela, son muy costosos aquí, muy muy costosos (...) Entonces, imagínese, tampoco podemos darnos el lujo de comprar tantos alimentos. (Nelly, 2 años de residencia).

Entonces tampoco, la última vez que vi había una guayabita, así como pequeñitas y valía como 3000 el kilo y yo, así como que ay, es mucha plata... y no estaban tan buenas, entonces en Venezuela es como una fruta muy, o sea, en el patio de mi casa, en el patio de mi casa tengo la fruta. (Nelly, 2 años de residencia).

Cabe mencionar dos anotaciones relevantes sobre el presupuesto para comprar los alimentos. En primer lugar, varias entrevistadas se han referido a la disponibilidad que existe en Venezuela para poder cosechar frutas y verduras desde las propias plantaciones en sus hogares, de esta manera, estos alimentos no representan un gasto. Una de las entrevistadas menciona la gran ayuda que significó este elemento en uno de los momentos más complicados que vivió en Venezuela, cuando no tenían qué comer y debían recurrir a la fruta para saciar el hambre. Este tipo de vivencias fueron mencionadas por otras entrevistadas, coincidiendo con la investigación de Landaeta-Jiménez, Herrera, Ramírez & Vásquez (2017) en relación a la situación alimentaria y de salud que se encuentra viviendo la población venezolana, quienes debido a los altos precios de los alimentos han tenido que saltarse comida o cambiar ciertos alimentos, como legumbres o carnes, por otros más accesibles como tubérculos, situación, la cual, puede traer graves consecuencias a la salud.

Pero como te digo, una de las cosas de nuestro país es que poseemos muchísima fruta, en el patio de mi casa, tenemos guayaba, mango, mandarina, tenemos bastante variedad de frutas, entonces parecíamos los pajaritos, no come alimentos, pero nos comíamos la fruta. Así que siempre de una u otra forma no nos acostamos con la barriguita vacía, sino que aprovechábamos muy bien lo que el creador había puesto en el patio de nuestra casa. (Nelly, 2 años de residencia).

El segundo aspecto relevante acerca del presupuesto son las complicaciones que se está viviendo debido a la inflación actual en Chile, llevando al aumento en los precios de los alimentos, lo cual ha significado muchas veces dejar de consumir aún más productos venezolanos y tener que comprar productos más accesibles, en este caso, alimentos chilenos. Sin embargo, las entrevistadas han mencionado como han logrado adaptar sus preparaciones a estos cambios, lo cual también es descrito por Lema & Pochettino (2012)

Por ejemplo, acá este... acá sí ha afectado un poco, por la inflación, pero, con todo y eso, hemos tratado de solventarlo con otras cosas, con la misma comida de acá, o sea, consumimos de las dos clases. Pero las cosas que quizás nos parezcan muy costosas, muy costosas para consumirlas las reemplazamos por otra, siempre buscamos la manera para reemplazarlo. O sea, la que más comemos es la de nosotros obviamente, como también consumimos las de ustedes. (Valentina, 4 años de residencia).

Un aspecto que sí puede considerarse como un cambio es la proporción de los alimentos, ya que se menciona cómo los platos venezolanos no están compuestos solamente por dos “secciones” de alimentos; el principal y acompañamiento, como ocurre con los platos chilenos, sino que se busca agregar nuevos elementos. En la misma línea, si bien los platos son parecidos, la elaboración que tienen estos cambia bastante. De esta forma, es posible ver cómo los platos venezolanos llevan en sí mucho más trabajo e ingredientes que los plátanos chilenos, lo cual fue bastante mencionado por las personas entrevistadas.

(...) pero siempre acompañamos de un arroz o de tallarines y ensaladas, siempre en nuestras comidas hay ensaladas. O sea, no es que se hizo el arroz y la carne y listo,

no, siempre uno busca colocarle otro acompañante. Puede ser ensalada, puede ser un grano, puede ser... (Lisette, 6 años de residencia).

Esta complejidad en los platos venezolanos se ha repetido bastante en los relatos de las entrevistadas, acompañado también de cómo el tiempo representa un factor fundamental en cómo se dan las prácticas alimentarias de las familias entrevistadas. Así, se devela una gran diferencia entre Chile y Venezuela, y es que ha sido muy mencionado cómo en su país de origen el horario laboral es más acotado, una hora menos de trabajo para ser precisos. De este modo, al tener más tiempo de trabajo y, por lo tanto, menos tiempo para descansar y dedicarlo a otras cosas, como cocinar, es que se genera un cambio en estas prácticas. Sumado además a que, tal como lo mencionan las entrevistas, la comida venezolana es una alimentación que requiere mucho más esfuerzo que los platos chilenos. Todo esto lleva a la imposibilidad de poder preparar y consumir platos venezolanos, situación ante la cual se debe orientar la alimentación hacia medidas más prácticas, en este caso, platos chilenos. Esta afirmación sobre la complejidad de los platos venezolanos y, a su vez, simplicidad de los platos chilenos es dada por todos los grupos de años de residencia, siendo así una apreciación generada por la mayoría de las entrevistas.

En línea con lo mencionado, Espeitx (2012) afirma que, generalmente, las preparaciones de la población migrante requieren de más tiempo y trabajo que la comida nacional del país de llegada. Su investigación es realizada en España, pero la situación se repite en Chile. De esta manera, en los días de semana con comida “cotidiana”, se preparan platos no necesariamente venezolanos, enfocándose en preparaciones más rápidas y con menos complejidad.

Esta situación cambia durante los fines de semana, ya que las entrevistadas recalcan que en estos días se ven permitidas a cocinar y consumir platos especialmente venezolanos, lo cual no pueden hacer en el día a día. Esto debido principalmente a la falta de tiempo en la semana, tiempo que si logran tener los fines de semana; *“mayormente lo comida de nosotros, la estamos cocinando prácticamente los fines de semana, que es el tiempo que tenemos.”* (Catalina, 8 meses de residencia). Además, estas instancias están muy ligadas con la conformación de reuniones con amigos o conocidos, quienes muchas veces también son de nacionalidad venezolana, por lo tanto, buscan comer alimentos que les gusten, generalmente

preparaciones de su país de origen. Esta situación se da en todos los grupos de años de residencia, sin diferencia alguna.

Las cachapas también, las cachapas son como las arepas, pero con una mayor complejidad. Se hacen más que todo en casa cuando uno tiene tiempo, que si los sábados, los domingos uno está desocupado. Pero para cocinarlo a diario no se hace porque lleva tiempo. (...) mayormente lo comida de nosotros la estamos cocinando prácticamente los fines de semana, que es el tiempo que tenemos. (...) Sí, si tuviera tiempo me daría chance de cocinar más comida venezolana, pero no. A veces solo montar un arroz y salir, hacerlo más práctico que pueda. (Catalina, 8 meses de residencia)

Otro aspecto que se ha visto afectado es el consumo de jugos naturales, los cuales se encontraban presentes en el día a día de la alimentación de las entrevistadas, principalmente en los almuerzos. En Chile no ha sido posible mantener aquello debido a que, en primer lugar, las frutas del país no son de su gusto o prefieren las frutas de la temporada de verano, pero principalmente se debe al hecho de no tener tiempo para prepararlos. Esto ha llevado a que los fines de semana sean los días en que es posible hacer y tomar jugos de frutas naturales. En tanto, algunas entrevistadas valoran bastante esta costumbre debido a lo saludable que pueden llegar a ser los jugos naturales, en comparación a las bebidas, las cuales son mucho más consumidas por las personas chilenas, según las mismas entrevistadas.

No, eso lo perdimos porque no hemos tenido la oportunidad de tener licuadora y, lo otro, el tiempo, el tiempo a veces no nos permite... entra a trabajar entonces; "bueno, una bebida, un jugo de esos que ya viene preparado o un sobrecito"... los fines de semanas si se hace una jarra de jugo. (Catalina, 8 meses de residencia).

Además, el poco tiempo también adquiere relevancia en cuanto a la posibilidad de encontrar productos venezolanos ya que, si bien gran parte de las entrevistadas no tiene problema con localizar ciertos productos característicos de Venezuela, el tener un horario laboral más largo en Chile ha afectado el poder acceder a estos alimentos. Esta situación encuentra su explicación en la gran cantidad de tiempo que se invierte en dar con estos productos, los cuales muchas veces se encuentran en locales específicos de Santiago, como la Vega Central.

Esta posibilidad para encontrar productos se encuentra ligado a lo mencionado por Fischler (2010), quien hace alusión a cómo la globalización ha permitido una homogeneización de los alimentos de diferentes países, de esta manera, es mucho más sencillo encontrar productos nacionales de ciertos países en varios lugares del planeta. Profundizando en el tema, las entrevistadas mencionan la gran diferencia en el transcurso de los años, de esta manera, el grupo con mayores años de residencia afirman como al momento de su llegada al país era mucho más difícil conseguir estos alimentos como, por ejemplo, la harina para arepas, la cual hoy en día se puede encontrar con mayor facilidad.

Y que tú, obviamente, nosotros hace 6 años cuando llegamos la cantidad de venezolanos que había, como hay en este momento, no era igual, o sea, yo iba al supermercado y no te conseguía en un anaquel un paquete de harina Pan. Yo tenía que ir a la vega, a un lugar específico donde unos peruanos traían harina pan, pero no era que yo consumía arepa todos los días. ¿Pero que tuve que hacer yo?, tuve que acostumbrarme a desayunar con pan, así muchos otros productos, por ejemplo, el casabe, la harina pan, el queso llanero (...) Ahora tú vas a cualquier minimarket y conseguís esa marca. (Lisette, 6 años de residencia).

Por otra parte, pese a que es posible encontrar productos venezolanos en Chile, muchas veces estos son un semejante de lo que eran en su país de origen. Se menciona en reiteradas ocasiones cómo estos alimentos no tienen el mismo sabor al que consumen en Venezuela, generalmente porque tienen otro país de procedencia, como lo puede ser Haití o Colombia, por lo común países cercanos al Caribe. Si bien se presentan quejas por no ser los mismos productos que consumen en su país, si se valora la posibilidad de poder consumir estos alimentos que no se dan en Chile. Así, pese a la dificultad que puede existir para lograr obtener ciertos productos venezolanos, Contreras y García (2007) mantienen la idea de que para mantener la identidad alimentaria de un país lo esencial no son los ingredientes, sino más bien la forma en que se preparan estos alimentos.

O sea, no, no puedo, obviamente no puedo llevar una alimentación basada exactamente igual a la que se tienen en Venezuela por cuanto escasea, pues para buscarlo tengo que caminar mucho. Y suponiendo que, más que todo, en el caso de

las verduras, que se tendría que ir a lugares específicos que los venden y a veces el tiempo no me da para ir a ese lugar y buscar las cosas. Entonces ya casi en esa parte me he chilenizado, por decirlo así... (Nelly, 2 años de residencia).

En tanto, estas situaciones pueden no verse tanto al momento de la cena, ya que la mayoría de las personas entrevistadas coinciden en definir esta comida como la menos rigurosa en comparación con las otras, de esta manera, se muestra la cena como un espacio de mayor libertad para elegir lo que se come. Además, estos platos se caracterizan por tener una preparación que requiere mucho menos esfuerzo y complejidad que las otras comidas.

En relación con esto, varias entrevistadas mencionan que la cena se caracteriza por ser mucho más liviana que las otras comidas, lo cual se relaciona con la poca relevancia que se le da. Esta situación coincide con la investigación de Hun, Urzua & López-Espinoza (2020) enfocada en población migrante colombiana, la cual tendía a cenar, más no tomar once, y que muchas veces se saltan esta comida, debido principalmente a no tener hambre o lo ajustado del horario laboral. La diferenciación entre once y cena también es vista por las entrevistadas, siendo la primera una comida chilena, mientras que la cena corresponde a las familias venezolanas.

La menor como están en plena etapa de crecimiento esa si se prepara un huevo, un Sandwich, o sea ya cosas como un poquito más elaborado, pero por lo general es eso; un cereal, un yogurt. Sí cosas como sencilla, liviano. Y por lo general yo no, o sea, a menos que me provoque si me provoca sí, pero si no, no puedo, yo puedo ya estar sin comer hasta mañana. (Paulina, 6 años de residencia).

De esta manera, en la cena la gran mayoría de las entrevistadas muestra una gran variedad en cuanto a los platos que se comen, ya sea comida venezolana o chilena, resaltando sobre todo el consumo de la arepa, pero también del pan. También se destaca la presencia del casabe, el cual es una galleta, sin un sabor particular, preparada en base a la yuca.

Se puede decir que en mi región el casabe es también como el pan porque puedes comer casabe con un pedazo de queso y quedas bien. O sea, como para una cena,

hay gente que come atún con casabe, palta con casabe y es como un pan. (Lisette, 6 años de residencia).

Acerca de la once se mostró un disgusto hacia lo muy presente que se encuentra la comida dulce en esta comida de las familias chilenas, siendo una costumbre no tan bien recibida. El consumo de lo dulce, mencionado también en el desayuno, es un tema que toma mayor relevancia gracias a lo mencionado por Fischler (2010) en relación al incremento del consumo de azúcares en la población mundial actualmente, lo cual puede traer graves consecuencias a la salud, aún más si le suma una vida sedentaria de parte del consumidor.

Yo siento que aquí en Chile, por lo menos la once, le llaman ustedes, se come mucho dulce, mucho. Mucha torta, queque...o sea, siento que comen mucho dulce en ese aspecto. Porque todos los veo que comen...por lo menos, me han invitado a casas de personas chilenas que conozco a la que vamos a tomar once y yo; "no tanto dulce" porque siento que estamos tomando ya té, que lleva azúcar, entonces, nos empalagamos cómo con demasiado dulce. (Catalina, 8 meses de residencia).

Por último, resulta interesante conocer cuáles son las prácticas alimentarias durante las festividades y cómo estas han cambiado con el proceso migratorio de las entrevistadas. De esta manera, se muestra que, generalmente, se han mantenido los platos que se conocen como "típicos" para algunas festividades como Semana Santa o Navidad. En el primer caso se ejemplifica con platos como el Pastel de Pescado, el cual se explica porque tradicionalmente en esa fecha no se puede comer carnes rojas. En tanto, para Navidad, aparece una variedad de platos que son conocidos como tradicionales, por ejemplo, la hallaca, el cual es un plato "como una empanada chilena, pero en lugar de ser de trigo, es pan de harina de maíz y eso es sancocha. Y eso está relleno de un guiso que tiene carne, pollo y cerdo, y aparte de eso se le ponen papá, pimentón" (Paulina, 6 años de residencia).

Este plato destaca por la alta labor y complejidad que requiere su preparación, se comenta que normalmente es un plato de preparación familiar en donde se requiere la mayor cantidad de ayudantes posibles, destacando la participación de las personas mayores, quienes saben la receta y técnicas precisas para una correcta elaboración. Ante la complejidad de este plato, y la alta cantidad de ingredientes que se necesitan, es que otras entrevistadas han mencionado

que, lamentablemente, no han podido mantener este plato tradicional debido principalmente a la situación económica que se está viviendo actualmente. El hecho de preparar platos venezolanos en festividades ya sea Semana Santa o Navidad, es realizado por la totalidad de los grupos de años de residencia, sin distinción alguna.

En resumen, durante el apartado ha sido posible ver cómo, tanto para el desayuno, almuerzo y cena, las entrevistadas tienen la posibilidad de encontrar y preparar alimentos presentes en las prácticas alimentarias venezolanas. Sin embargo, si bien existe la posibilidad, esto no significa que puedan lograrlo todos los días o de manera continua, ya que muchas veces se ven obligadas a cambiar ciertos alimentos de algunos platos por otros chilenos, como también reemplazar platos venezolanos que son complejos por preparaciones chilenas consideradas más simples o algunas preparaciones han tenido que ser eliminadas, como también otras han sido agregadas.

En este apartado ha sido posible ver como las existe la posibilidad mantener prácticas alimentarias venezolanas, pero que se ven impedidas por distintos factores. Los principales son: el precio y la falta de tiempo. En relación al precio se menciona que los productos venezolanos tienden a tener un alto valor en comparación a los productos chilenos, situación que se ve incrementada ante la inflación existente en el país, lo cual lleva a una mayor alza de precios.

En cuanto a la falta de tiempo, esta influye de diferentes formas. En primer lugar, se considera un gran obstáculo al momento encontrar los productos venezolanos ya que muchas veces no son tan accesibles como los productos chilenos y, por lo tanto, se debe invertir mucho más tiempo para comprarlos. En segundo lugar, sobre las preparaciones venezolanas, se menciona que estas requieren mucho más tiempo que las chilenas debido a la mayor complejidad que poseen. Estas situaciones se relacionan, además, con la diferencia entre los horarios laborales de ambos países, ya que en Venezuela este horario implica una hora menos de trabajo y, así, mayor tiempo libre para ser ocupado como se desee. En Chile, este tiempo libre se puede tener solamente en los fines de semana o festividades, fechas que destacan por la presencia de preparaciones de procedencia venezolana.

8.1.2. Comensalidad⁶ en un Nuevo Hogar

Las formas en que son consumidas las preparaciones mencionadas anteriormente son fundamentales para conocer cómo han cambiado las prácticas alimentarias, por ello se profundizó en ello mediante conociendo en qué lugar, con quienes y en qué contextos se lleva a cabo la alimentación familiar.

Así, durante la primera comida del día: el desayuno, la mayoría de las entrevistadas menciona que es una instancia donde difícilmente puede lograr comer toda la familia en la mesa al mismo tiempo, esto se debe principalmente a que los tiempos no coinciden ya que cada persona del hogar tiene horarios distintos, algunos deben ir a trabajar, otros al colegio, entre otras cosas. Sin embargo, existen entrevistadas que, pese a todo, buscan mantener el desayuno como un espacio en el cual se pueda convivir con el resto de la familia o, al menos, aquellos integrantes que puedan.

En el desayuno mi novio y yo tratamos de desayunar juntos porque como yo salgo... o sea, salgo de mi casa a las 7:30 hrs pero desayuno a las siete, temprano, para acompañarlo a él y llegar al trabajo solamente a trabajar. (Marcela, 6 años de residencia).

En cuanto a la forma en que se llevaba a cabo el desayuno en Venezuela, las declaraciones son diversas. Es mayor la cantidad de entrevistadas que aseguran que la costumbre era poder desayunar en familia, o al menos con algunos miembros de esta, antes de asistir al trabajo o al centro de educación. Sin embargo, y con menor frecuencia, también se presentaba la situación donde los tiempos tampoco coincidían para poder desayunar en la mesa con el resto de la familia.

Si, en Venezuela si, daba chance de comer todos juntos. El almuerzo, desayuno, la cena, este más que todo en la mañana siempre se usa de compartir un café, tomar café e igual comer y todo eso. Este sí allá si como daba más chance, de todo juntos. (Valentina, 4 años de residencia).

⁶ Definida en el apartado 6.1.1. Prácticas Alimentarias y Significados para las Familias como “una reunión que apunta a conseguir la realización colectiva de ciertas tareas concretas y obligaciones simbólicas asociadas a la satisfacción de una necesidad biológica individual” (Grignon, 2012)

Respecto al almuerzo, se da cuenta cómo la mayoría de las entrevistadas buscan constantemente que este sea un espacio que se pueda realizar de manera familiar, es decir, contar con la mayor cantidad posible de personas sentadas en la mesa. A pesar de reconocer esta intención en todos los casos, resulta imposible reunir a toda la familia, principalmente porque los horarios de los trabajos no permiten el almuerzo familiar. Pese a esto, desde las entrevistas, es posible ver cómo hacen todo lo que está a su alcance para poder compartir en la mesa. Incluso existe un caso en el cual, aunque no tengan una mesa donde comer, se sentaban en el piso para compartir las comidas en familia.

En mi caso y mi familia mayormente acostumbramos que todos comamos juntos, así sea cuando llegamos y no teníamos mesa... servíamos para todos, nos sentamos en el piso todos. Sentados con piernas cruzadas, pero todos con el jugo, con lo que uno toma, pero si uno va a comer a por allá otro por acá, no. Ahí todos nos olvidamos del celular, todo y empezamos a conversar. (Catalina, 8 meses de residencia).

Otro aspecto que se deja ver a través de las entrevistas es la costumbre de que en los lugares laborales también se incluya a los/as compañeros/as de trabajo en las comidas, así nunca comer de manera aislada. De esta manera, se valora el hecho de compartir con el resto, ya sea familia o no, dándole el mismo trato a las otras personas. Es posible ver cómo las familias venezolanas tienen la misma tendencia que poseen las familias chilenas, ya que Heyning (2011) resalta cómo la población chilena tiende a buscar el comer en la mesa en compañía de la familia, pese a los desórdenes de la vida moderna.

O, por ejemplo, este mi mamá que es profesora como en la escuela daban comida comían todos juntos... todos los alumnos a la misma hora con él con el maestro o todos los compañeros y obreros juntos, y los niños a los salones, así. Pero siempre compartían todo, lo compartían todo, todo así, todo muy unidos, muy unidos. (Valentina, 4 años de residencia).

En relación con lo mencionado, una de las entrevistadas da cuenta del gusto que tienen las familias venezolanas por la comida casera, lo cual es llevado también a sus lugares de trabajo. Recalca, además, que esto no ocurre con sus colegas chilenos, quienes muchas veces buscan comida en la calle, esto significaría eliminar el compartir la comensalidad con otras personas.

Esta situación coincidiría con lo descrito por Espeitx (2012), quien se refiere a la forma en que los menús que se entregan en los espacios laborales están acostumbrados a ser comida local, pero se mantiene muy presente la práctica de llevar comida casera debido a no disfrutar de la comida del país de llegada. Esta situación puede ir cambiando en base al pasar del tiempo y, así, la cotidianidad.

Y los almuerzos estos comen los trabajos porque ya ahí la cosa se sale de control. (...) Y entonces entré nosotros compartimos, por ejemplo, si ahí vemos un compañero en el trabajo que les gusta de nuestra comida y le llama la atención, compartimos, siempre estamos acostumbrados a compartir entre nosotros. Si no lleva comida el otro, compartimos con esa persona, no importa quien sea. Pero siempre unidos ahí, siempre comemos juntos todo, todo lo compartimos. (Valentina, 4 años de residencia).

En cuanto a los relatos de cómo se daba la comensalidad en Venezuela se ve una gran diferencia en comparación con Chile. Y es que, como se ha mencionado anteriormente, en Venezuela el horario laboral es distinto, el poder trabajar menos horas les permite a las personas alcanzar a retirarse del trabajo e ir a almorzar a sus casas debido a que su horario de almuerzo es de 12:00 a 14:00, es decir, dos horas, mientras que en Chile comúnmente es una hora. Esta cotidianidad la relatan la mayoría de las entrevistadas.

Obviamente por nuestro horario de trabajo no nos podemos sentar en la mesa con nuestra familia, porque como aquí en Chile los horarios de trabajo son extendidos, las personas no podemos venir a nuestros hogares a almorzar con nuestros familiares, simplemente lo hacemos cada uno en nuestros trabajos. (...) (Nelly, 2 años de residencia)

Esta situación ocurre en la mayoría de los casos, a excepción de algunas entrevistadas cuyas vivencias eran diferentes. Por ejemplo, una de ellas recuerda que su horario de almuerzo no era de dos horas, pero resalta la importancia de la diferencia existente en el horario para almorzar, siendo en Chile el almuerzo mucho más tarde que en Venezuela. En otro caso se menciona la particularidad de su familia, la cual era demasiado grande para poder sentarse

todos en la mesa pero que actualmente en Chile, con su familia más acotada, si lo pueden hacer.

No, en Venezuela tenemos una hora de almuerzo. En Venezuela se trabajan 8 horas nada más, la cual de esas 8 va incluida la del almuerzo. Y siempre allá se almuerza de 12 a 13:00, de 12 del mediodía a 13:00, de ahí todo, o sea, en los trabajos, en las casas. No como aquí, por lo menos aquí a mí eso también me pasó, de que yo ahora aquí, por lo menos en mi trabajo, me toca almorzar a las 3 de la tarde, o sea, de 3 a 4 de la tarde, es tarde. (Marcela, 6 años de residencia).

Por último, la gran mayoría de las entrevistadas coinciden en definir la cena como un espacio en el cual es posible que toda la familia, o una parte de esta, pueda sentarse en la mesa a compartir la comida o simplemente generar un espacio para socializar y acompañarse. Lo que principalmente afecta en esto es la hora de llegada de las personas al hogar, lo cual muchas veces depende del horario laboral que tenga cada uno/a. De esta manera, las familias venezolanas valoran el comer en familia y para la cena se realiza todo lo posible para que esto sea así, aunque el horario laboral muchas veces lo dificulte.

Ahora bien, cuando mi cuñado llega, normalmente llega 6:00 - 6:30 de la tarde, se le sirve la comida y nosotros nos sentamos en la mesa a acompañarlo. No es que a él se le sirvió la comida y él se sentó solo, no. Siempre nos sentamos en la mesa... el que este se sienta en la mesa a acompañarlo. (Lisette, 6 años de residencia)

Cabe mencionar que los fines de semana destacan por ser espacios en los cuales es posible comer en familia, ya sea en el desayuno, almuerzo o cena. Así, en el primer caso esto se da porque normalmente es el horario de descanso en los trabajos de la familia y los estudios de los hijos/as del hogar. En cuanto al almuerzo, esta comensalidad muchas veces no solo la componen los integrantes del hogar, se generan así reuniones a las cuales muchas veces se suman amigos/as o cercanos/as. Estas instancias también se daban en Venezuela y se recuerdan con tintes de nostalgia por el hecho de no poder realizar aquellas actividades de la misma forma. En tanto, la comensalidad en Chile destaca por tener al horario como un factor que impide el poder sentarse en la mesa con toda la familia en cualquier día de la semana,

sino que tener que esperar los fines de semana para poder hacerlo. Esta situación es representativa para la totalidad de los grupos de años de residencia.

Sí, claro, obviamente bueno, los fines de semana si se puede porque trabaja hasta los viernes, pero sí se extraña, obviamente. Y, además, siempre venía el tío o la abuela o el primo, siempre un familiar que te decía: "oye, voy para allá, para tu casa a comer" y "bueno, está bien, te esperamos". Y uno compartía con ella y también se extraña. (...) Los fines de semana, que es más relajado en ese tema, que uno come con calma. (Antonia, 9 meses de residencia).

Por último, resulta interesante conocer cómo se da la comensalidad de estas prácticas alimentarias durante las festividades y como ha cambiado con el proceso migratorio de las entrevistadas. De esta manera, durante las festividades se busca siempre estar acompañado con una gran cantidad de familiares o amigos/as que se encuentren en Chile. Esto coincide con la forma en que se daban las festividades en Venezuela, la diferencia radica en la cantidad de personas y quienes son estas personas. Finalmente, ninguna entrevistada puede tener a toda su familia aquí en Chile, definidas como muy numerosas y distribuidas a lo largo de Venezuela. De esta manera, cuando las entrevistadas se refieren a estas instancias en Chile, mencionan que las viven junto con la familia que tengan en Chile al igual que amigos/as que hayan hecho en el país. Pese a estas diferencias se muestran estas reuniones como punto de cercanía y fortalecimiento del vínculo que se ha generado en el país.

Por lo menos, o sea, allá en mi familia siempre se reúne en casa de mis abuelos y... es toda la familia, son como-- te puedo decir que son como 20, hacen su comida, que te digo, de diciembre, se reúnen y pasan todas las navidades allá en casa de mis abuelos... (...) (respecto a la navidad en Chile) normalmente nos reunimos en casa de una amiga, con todos los amigos que tenemos en común. Y hacemos una cena, un intercambio de regalos y la pasamos ahí... (Marcela, 6 años de residencia)

Durante el apartado, ha sido posible demostrar cómo ha tenido un gran cambio la comensalidad de las entrevistadas en el proceso migratorio, este cambio se ha dado con diferentes niveles según cada comida. Así en el desayuno fue posible ver cómo en Chile existen muy pocas veces en que era posible comer en familia, si es que era posible se basaba

en un gran esfuerzo de las entrevistadas. Mientras que, en Venezuela, si bien no era algo que se dio en todos los casos, si era posible desayunar con una gran parte del núcleo familiar en la mesa. El almuerzo es donde se concentra la mayor diferencia, ya que la mayoría de las entrevistadas menciona como esta instancia ha cambiado por el hecho de ya no poder almorzar en familia, esto debido a que el horario laboral en Venezuela permitía a los/as trabajadores/as ir a sus hogares y almorzar junto a sus familias. En la cena se muestran menos cambios, ya que tanto en Chile como en Venezuela es posible comer junto a los integrantes del hogar, lo cual a veces se puede dificultar, nuevamente, por los horarios laborales. Desde las entrevistadas se ha notado una fuerte noción de interés por comer junto a sus seres queridos o cercanos, esto se puede ver tanto en sus hogares como también en sus lugares de trabajo. Así, el comer en solitario es rechazado, intentando siempre comer en compañía. Esto se puede ver durante los fines de semana y festividades, ocasiones en las cuales, al tener más tiempo libre, es posible invitar amigos/as, familiares o cercanos para compartir un plato de comida.

8.2. Significados

Los significados que le otorgan las entrevistadas a los cambios y rupturas en su alimentación son variados, por ello es que se han identificado cuatro tipos de significados relevantes en las entrevistadas. Estas son: Prácticas Alimentarias Saludables, Mujeres Encargadas de la Alimentación, La Comida como Espacio Compartido, y, por último, Conformación de una Nueva Identidad.

8.2.1. Prácticas Alimentarias Saludables

Al consultarles a las entrevistadas sobre el significado que le atribuyen a la alimentación, la mayoría la relaciona con la salud. Este tema ha sido mencionado bastantes veces a lo largo de las entrevistas, debido al hecho de que las propias entrevistadas han declarado cambios que han tenido en su físico, como aumentos de peso, o cambios en el estado de salud, como el aumento de los niveles de colesterol, desde su llegada a Chile. Aquello coincide con Urzúa & Cabieses (2018), quienes muestran como algunas de las consecuencias del proceso migratorio son cambios en la salud física y mental de las personas.

Ante esta situación es que las entrevistadas tienen especial cuidado en cuanto a lo que se come, finalmente se menciona que la comida es fundamental para ser la persona que uno quiere ser, de ahí se hace la mención a la frase; *“eres lo que comes”* (Nelly, 2 años de residencia). Este sentimiento de preocupación por el peso y estética es visto también desde la población chilena. (Heyning, 2011).

“Bueno, la alimentación es muy básica en todos los sentidos, tú eres lo que comes. Si tú comes mal, tú vas a estar mal y tu salud no está mal. Yo soy yo considero eso.”
(Antonia, 9 meses de residencia)

Las causas de estos cambios en la salud y físico varían según la entrevistada, por ejemplo, Marcela (6 años de residencia) menciona que ha mantenido la misma alimentación que tenía en Venezuela, donde destaca un alto consumo de carbohidratos, como arroz o porotos. En tanto, al intentar mantener esta dieta en Chile, vio como su salud se deterioraba cada vez más. Al consultarle por qué se pudo haber dado esta situación, menciona la manipulación que tienen los alimentos en Chile, como verduras o frutas, y que terminan por dejar de ser tan “naturales”.

No, lo que pasa es que sentimos que los alimentos de acá son muy distintos a los de Venezuela. Siento que las cosas aquí tienen muchos químicos, son super fabricadas. En cambio, en Venezuela, por lo menos, tú te comías un tomate y es un tomate pequeño, lo vas y lo buscas detrás de la casa, tienes un huerto detrás de la casa, lo buscas, lo toma y lo cocina. En cambio, yo siento que aquí todo está como inyectado, o sea, no sé, no lo dejan que tome su madurez poco a poco, sino que los ayudan a crecer. Entonces yo siento que eso... porque a los dos años que llegué ya había aumentado mucho de peso. Y en Venezuela comía casi lo mismo; comía arroz, comía pasta y no estaba así. (Marcela, 6 años de residencia).

Esta situación también fue posible de ver en cuanto al cambio en el horario laboral, el cual significa también un cambio en el horario de las comidas, se pasó de almorzar en Venezuela hasta máximo las 13:00 horas, para almorzar en Chile desde las 14:00 o 15:00 de la tarde. Así, según Valentina (4 años de residencia) esto trajo graves consecuencias a su metabolismo, por lo cual explícitamente solicitó mantener su horario de colación típico de Venezuela, al

pasar el tiempo se acostumbró al horario de Chile y a almorzar a la hora que es común en el país.

Así, con la llegada a Chile se ha visto cómo las prácticas alimentarias han pasado a estar enfocadas en el cuidado de la salud de las entrevistadas, muchas veces de manera conflictiva. Visto, por ejemplo, en saltarse algunas comidas o dejar de comer en las noches, aquello con la intención de controlar su peso y salud. Esta situación es curiosa al conocer la situación que se vivía en Venezuela, donde se daba el caso opuesto, donde dejaban de comer porque no era posible acceder a una alimentación básica. Aquello coincide con el estudio de Landaeta-Jiménez, Herrera, Ramírez & Vásquez (2017) acerca la baja en la calidad de la alimentación venezolana debido a sus altos costos.

O sea, obviamente que aquí los recursos monetarios son mayores, la entrada de dinero es mayor que en Venezuela. No, la saltamos porque no queremos comer, por decirte, yo soy la que me saltó los alimentos, en la noche no tiendo a cenar porque no me gusta ser obesa pero normalmente no, no nos saltamos los alimentos, aquí no. Tratamos de tener nuestra comida siempre al día, en cambio en Venezuela si me tocó muchas veces estando allá en mi país, solamente comer un solo plato de comida porque no había, no había los recursos o dárselo a otra persona, que en ese caso era mi papá, que estaba muy mal de salud y preferíamos dárselo a él. (Nelly, 2 años de residencia)

Retomando la alimentación que tenían las entrevistadas en Venezuela, es posible ver cómo existen aspectos considerados como prácticas alimentarias venezolanas saludables. Algunos de ellos son: alto consumo de frutas, donde la totalidad de las entrevistadas ha mencionado su gusto por estas y, por ende, su alto consumo. Aquello al menos en Venezuela, ya que lamentablemente su consumo ha disminuido en Chile debido a la dificultad que significa acceder a las frutas de su país de origen, principalmente por los precios, sumado a que las frutas chilenas no son de su total gusto. A partir de ello, otro aspecto de las prácticas alimentarias en Venezuela que se ha visto modificado es el alto consumo de jugos naturales, lo que en Chile ha disminuido drásticamente o sido eliminado, principalmente por las preferencias frutales y el poco tiempo que poseen para esta preparación.

Otro aspecto saludable dentro de las prácticas alimentarias venezolanas es la alta presencia de legumbres, en especial porotos. Estos se muestran como un otro acompañamiento más del plato. Las legumbres se pueden notar como un aspecto positivo de las prácticas alimentarias venezolanas, considerando los estudios que dan cuenta de su importancia para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles (Guerrero & Durán-Agüer, 2020). De esta manera, esa costumbre no coincide con la investigación Holmboe-Ottesen & Wandel (2012) enfocada en personas migrantes del Sur asiático en Europa, quienes afirman que la dieta de las personas migrantes tendería a poseer un bajo consumo de legumbres y, así, fibras.

Bueno mayormente a los venezolanos estamos acostumbrados a comer las arepas, el arroz, el pabellón, la pasta, los porotos, que ustedes llaman porotos nosotros le llamamos granos. Comemos muchos granos negros y lentejas. (Catalina, 8 meses de residencia).

Por otro lado, destaca la constante presencia de algún tipo de proteína animal en sus platos. Al consultarles sobre el consumo de ésta a la semana, se menciona que generalmente se come casi todos los días, ya sea pollo, atún, carnes rojas, etc. Situación que no coincide con la alimentación chilena, siendo las propias entrevistadas quienes mencionan que la proteína animal no es un alimento fundamental en los platos chilenos. Si bien las entrevistadas destacan como positivo el comer carnes casi todos los días de la semana, estudios han demostrado cómo un alto consumo de este alimento se asocia con la generación de enfermedades cardiovasculares y otro tipo de enfermedades, contribuyendo de esta forma a un mayor peligro de mortalidad. (Petermann et al., 2018)

Entonces aquí no, ustedes normalmente se comen unos porotos con rienda y van relajados hermano y yo así como ¿qué pasó con la carne aquí? Este plato está como vacío porque normalmente yo no lo comería. O sea, obviamente si lo comemos porque en Venezuela ahorita se come cualquier cosa, pues porque no hay para comprar carne y pollo. (Nelly, 2 años de residencia)

Ahora, en cuanto al consumo de frituras y comida chatarra, las entrevistadas realizan una crítica a la alimentación venezolana en Chile, la cual posee un alto consumo de estos alimentos. Esta situación es mostrada por los autores Buscemi, Haya & Relyea (2009) como

una consecuencia del proceso migratorio. La entrevistada Antonia (9 meses de residencia) explica que esto se ha dado debido a la casi nula opción a acceder a este tipo de alimentos, dado por el escaso presupuesto que se tenía en Venezuela. Esto se facilitó en Chile, el cual, además, destaca por un alto consumo de comida rápida (Aguilar, 2015). De la misma forma, las entrevistadas destacan negativamente cómo las prácticas alimentarias chilenas poseen un alto consumo de alimentos azucarados, los cuales están muy presentes en las once chilenas, como también en el alto consumo de bebidas y alimentos procesados.

Yo precisamente estoy en sobrepeso porque, obviamente, uno viene de un lugar donde no podías acceder a comida chatarra porque no te alcanzaba el dinero y llegas aquí y ves que la pizza la puedes comprar, puedes comprar sushi, puedes comprar tantas cosas y como no es tan costoso, entonces, tu vienes y comes y comes y comes... cuando vienes a ver tienes un montón de kilos. Eso fue lo que me pasó. Eso es lo que considero, pues que uno debe de cuidar, por supuesto, la salud con la alimentación. (Antonia, 9 meses de residencia).

Para Fischler (2010) la causa de esta situación sería la industrialización de la alimentación actual, lo cual implica una pérdida de la conexión entre el individuo y el alimento que consume, eliminando, de esta forma, criterios naturales en la alimentación y deviniendo en este alto consumo de azúcares y productos procesados. Por otro lado, también existen entrevistadas que destacan elementos positivos de las prácticas alimentarias chilenas, como lo es el muy presente consumo de verduras, muchas veces en ensaladas, lo cual no está presente en la alimentación venezolana. Ante esta descripción de las prácticas alimentarias de ambos países es que se propone la idea de combinar ambas dietas, la chilena con la venezolana, destacando los aspectos más saludables de estos, como lo pueden ser las ensaladas de Chile o los jugos naturales de Venezuela.

Cuando llegamos, o hasta actualmente, vemos que ustedes, los chilenos, son de comer muchos vegetales. Este mayormente la lechuga, que en todas las mesas está la lechuga, no puede faltar como que la lechuga. Y hemos cambiado, por lo menos, yo por salud estoy comiendo más sano en el sentido de que sí sea brócoli, lechuga, tomate, pepino, o sea, todo lo que sea vegetales lo he cambiado mucho. Ahora lo he

colocado más en mi alimentación porque sé que obviamente los carbohidratos me estaban haciendo mucho daño. (Marcela, 6 años de residencia).

Yo pienso que, si combinamos un poco de las dos, de manera natural, estamos haciendo bien. Porque igual nosotros también consumimos frituras o comidas procesadas, chatarra, etcétera. También tenemos nuestras cosas, entonces pienso que, si combinamos poco del almuerzo de nosotros con ustedes, de manera muy natural que se pueda consumir, por ejemplo, nosotros incluir más ensalada. O reemplazar a ciertos alimentos de la comida chilena por vegetales o por la de nosotros, por verduras, jugos naturales más que todo porque observo que acá consumen muchos refrescos, mucha bebida. Y erradicar un poco los alimentos procesados. (Valentina, 4 años de residencia).

Las declaraciones emitidas acerca de las prácticas alimentarias saludables estuvieron presentes en todas las entrevistas, de esta manera, se puede dar cuenta de una preocupación generalizada, sin importar el tiempo de residencia. Estos dichos exponen como en Chile actualmente ha tomado protagonismo la individualización en el cuidado de la salud de las personas, dejando de lado la responsabilidad que posee el Estado en el tema. (Ferrer et al., 2021)

Durante el apartado ha sido posible dar cuenta de varios aspectos de los significados de la alimentación para las entrevistadas, donde la salud tiene una gran relevancia. Se muestra cómo estas han tenido varios problemas y cambios en su salud desde su llegada a Chile y las causas de esto son variadas, algunas hacen referencia a la falsa naturalidad de los productos chilenos, otras al cambio de horario y otras culpan a la mayor disponibilidad de comida rápida o productos procesados. Por otro lado, fue posible reconocer varias críticas hacia las prácticas alimentarias chilenas, principalmente enfocadas a la alta cantidad de consumo de alimentos procesados y comidas dulces. A su vez también destacan elementos positivos, como el alto consumo de verduras.

También, desde las prácticas alimentarias venezolanas fue posible ver, por una parte, un alto consumo de legumbres, pero también se muestra un alto, quizás excesivo, consumo de proteína animal. Mientras que, a partir del relato de las entrevistadas, se reconoce una

valoración positiva de ciertas prácticas alimentarias venezolanas, como el alto consumo de jugos naturales, que se ha perdido en Chile, pero también se mencionan aspectos negativos, como el alto consumo de frituras. Ante esto es que surge la idea de combinar los aspectos positivos de ambos países y, de esa manera, en conjunto formar una dieta más saludable y cómoda para ambos tipos de prácticas alimentarias.

8.2.2. Mujeres Encargadas de la Alimentación

Un tema bastante relevante se relaciona con la persona encargada de la alimentación en los hogares y cómo actúan las familias ante esta designación. De esta manera, tal como menciona Espeitx (2012), son las entrevistadas migrantes quienes se encuentran encargadas de la cocina en sus hogares, además de ser ellas quienes tienen los conocimientos de las preparaciones de los platos típicos de su país, probablemente aprendidos en Venezuela.

Por otra parte, al ser consultadas las entrevistadas sobre si reciben ayuda para estas labores, mencionan que generalmente lo realizan solas y si es que son ayudadas, es por otras mujeres pertenecientes al hogar, como sus madres, hermanas o tías. Esto ocurre incluso aunque las entrevistadas que mencionan esta situación se encuentren trabajando, al igual que los hombres del hogar. Algunas autoras también mencionan esta situación, como Oliveira (1999) o Figueroa (2015) quienes hacen alusión a la lucha de las mujeres por buscar el equilibrio adecuado entre las labores de su trabajo y del hogar.

Por último, se ha mencionado reiteradamente la investigación de Espeitx (2012), para quien la diversidad de pautas alimentarias puede devenir en conflictos para llegar a un acuerdo en cuanto a las prácticas alimentarias. A pesar de que se toma esta idea para realizar la pauta de entrevistas, las entrevistadas mencionan que en realidad no existe un conflicto para establecer aspectos de las prácticas alimentarias, sino que se da de manera distendida. Al consultarle específicamente sobre los/las hijos/as, quienes pueden traer mayores conflictos, se menciona que estos no tienen problema alguno, ni con la comida nacional ni la venezolana.

8.2.3. La Comida como Espacio Compartido

El aspecto de las reuniones destaca mucho para las entrevistadas, estas mencionan el gusto que tienen por juntarse con sus amigos/as, familiares o conocidos/as cada cierto tiempo, disfrutan el compartir con otras personas, todo esto en base a la comida como “excusa” para reunirse. Esta práctica es algo típico en Venezuela y que intentan mantener constantemente aquí en Chile. Sin embargo, esta situación se complica debido a las características del sistema actual chileno, donde existe escaso tiempo “libre” de lunes a viernes para realizar actividades de descanso o de reunión familiar, a diferencia de Venezuela, donde las jornadas laborales son más acotadas.

Esto Heyning (2011) lo explica como una causa del por qué la población chilena cada día come más sola, lo cual, por el momento, no ha ocurrido para las entrevistadas, quienes intentan todo lo posible para generar nuevas instancias de reunión centradas en la comida.

Cabe mencionar que estas reuniones, o al menos la gran mayoría, se componen por población venezolana en Chile, estos son familiares o amigos/as quienes también migraron hacia Chile. Aquello coincide con las “migraciones en cadena” mencionadas por Comas & Pujadas (1991).

Por otro lado, dada la particularidad de las personas que componen estas reuniones, se menciona que muchas de estas comidas son de procedencia venezolana. Esto se relaciona con un punto mencionado anteriormente, donde la falta de tiempo hace que solo se pueda cocinar comida venezolana en los fines de semana, días en los cuales se dan estas reuniones. A su vez, esta situación se relaciona con la idea de que, en base al concepto de pertenencia, la población tendería a consumir sus propios platos, dejando fuera de este “círculo” a los platos ajenos (Fribourg, 1996. Citado en: Contreras & Gracia, 2007)

Sí, por lo menos, nos reunimos, por lo menos, nos ponemos de acuerdo con otros venezolanos; "ay, hoy vamos a hacer tal cosa", nos reunimos... y es el tiempo, pues, dependiendo de que esa persona esté libre, de que podamos ir a comprar, buscar lo que queremos comer venezolano, porque entre semana cada quien está con sus labores de trabajo, a veces hasta los sábados están varios ocupados y uno puede que lo esté el domingo, todo va dependiendo. (Catalina, 8 meses de residencia)

Al contrario, existen casos en los cuales la continuidad del vínculo venezolano no es tan marcada, donde las relaciones con personas chilenas han aumentado y, en relación con ello, también lo ha hecho la orientación de las prácticas alimentarias hacia la comida chilena, al menos por lo visto en las reuniones. Sin embargo, tampoco se puede hablar de una ruptura del todo, si no que se vive una combinación de prácticas venezolanas y chilenas, en este caso, manteniendo como base a la chilena y agregándoles diferentes elementos de la cultura gastronómica venezolana, según los gustos.

Nosotros los venezolanos no somos mucho de asado, pero aquí como que nos hemos acostumbrado a eso. Entonces como que hacemos el asado, cada quien puede llevar cosas... no sé, que si los tequeños, una torta, un quesillo. O sea, cada quien como que trae algo que le guste de allá de nuestro país. (Marcela, 6 años de residencia)

Este cambio en las prácticas alimentarias para Contreras & Gracia (2007) es natural debido a la interacción con personas de otras sociedades y, así, con otras culturas alimentarias. De esta manera, al consumir ciertos platos de una nueva sociedad, en contextos y espacios específicos, las personas pueden verse incluidas en el sistema cultural alimentario y, así, formar nuevos lazos con los individuos de la comunidad. Así, por ejemplo, una entrevistada menciona el caso contrario, donde no se ha sentido cercana a los platos chilenos debido a que nadie se le ha acercado para explicar e integrar en estos nuevos alimentos y preparaciones.

Todavía aquí no lo hacemos nosotros, no sé por qué no lo hacemos. Quizás no sabemos a profundidad, en parte, como hacerlo. Nadie se ha puesto con nosotros y nos ha dicho: "mira, el pastel de choclo se hace así, me entiendes" o "él cellery (apio) se pela y se hace de esta manera". Nadie nos ha dicho eso. Yo creo que es por eso, porque a mí me enseñan algo y me gusta, pues, yo me lo preparo honestamente. (Antonia, 9 meses de residencia)

Se mencionan las reuniones muy comunes en Venezuela, a veces con personas que no se conocen del todo. Por ello han descrito como sorpresiva la reacción de los/as vecinos/as chilenos/as, por el hecho de ser invitados/as a compartir con personas a quienes no conocen del todo, aun así, estas instancias terminan por conformar nuevas relaciones interpersonales y romper barreras que los alejaban de la posibilidad de entablar nuevos vínculos. Esta

situación es bastante variada según la división por años de residencia, pero quienes mencionan con mayor reiteración las reuniones con población chilena es el grupo de 6 años de residencia en Chile, siendo pocos los casos de los otros grupos.

Por ejemplo, nuestros vecinos se quedan muy sorprendidos... yo tengo una vecina de este lado, se llama Valesca, su hija, ella tiene una hija, juega mucho con mis hijas y siempre hay mucha relación entre nosotros porque nosotros cualquier cosa que hacemos aquí la llamamos. "Valesca ven para que coma", nosotros somos así, creo que eso es parte de nuestra cultura. Y ella sorprendida, pues; "esta no me conoce y me invita a su casa a comer". (Antonia, 9 meses de residencia)

Por otro lado, una de las reuniones que más destacan son las dadas durante las festividades, como Semana Santa, Navidad o Año Nuevo. Contreras & García (2007) mencionan que son instancias para elaborar platos de su lugar de origen como también para reunirse con personas con quien se identifican de la misma comunidad, muchas veces personas migrantes. En base a ello, durante la última Navidad destacan dos casos bastantes disímiles, uno en el cual una familia, debido a la alta nostalgia por su país y familiares, decidió no realizar ninguna actividad, ni en familia ni con amigos/as. En tanto, en otro caso sucede lo contrario, se busca incluir a una gran cantidad de gente para que nadie pase estas épocas solo ni sola. Se busca así el apoyo entre la comunidad migratoria venezolana. Esto se relaciona con la definición que posee Mars (1997) sobre cómo se debe entender la comensalidad, como un espacio dado por la "solidaridad social y la comunidad". De esta manera, para las entrevistadas las festividades se muestran como instancias donde florece la nostalgia, se recuerdan con mucho cariño momentos vividos en el pasado, al igual que familiares, amigos/as o cercanos/as, a quienes les ha sido imposible ver con el pasar del tiempo. Esta nostalgia fue posible de ver al momento de realizar las entrevistas, ya que las entrevistadas se mostraron emocionadas al momento de poner este tema en la conversación⁷.

Acá es un poco distinto porque, por lo menos, acá el diciembre pasado estuvimos mi novio y yo nada más. O sea, yo como que venía un poco cabizbaja porque como viajé y me devolví... como que me vino un poco más sentimental, más triste y como que

⁷ Ver 7.7 Consideraciones Éticas.

"no, no", decidí hacer nada. Me quedé en el departamento, claro, hice mi cena tradicional como para no perder la costumbre, pero él y yo. (Marcela, 6 años de residencia)

Todos, todas las personas allegadas, todas las personas... por decirte normalmente en la mesa tiene que estar los primos, los amigos más allegados, aquella persona que no tenga familia aquí y que va a estar sola a la Nochebuena, entonces se agruparía con nosotros. Tratamos de que sea una mesa compartida, no solamente nosotros, todas las personas que están aquí que sabemos que no tienen familiares aquí y que están también solos. Para apoyarnos los unos con los otros, como buenos hermanos de la nación. (Nelly, 2 años de residencia)

Durante Navidad y Año Nuevo es común cocinar platos típicos venezolanos, como la hallaca⁸ o la cachapa⁹. Normalmente estos platos requieren una elaboración mucho más compleja que otros platos venezolanos, por eso se solicita la ayuda de varios integrantes de la familia para poder cocinarlos. Debido a ello es que se siente una gran nostalgia al momento de vivir estas tradiciones y el hecho de no poder estar con sus seres queridos realizando sus tradiciones. Ante ello es que estas instancias son adaptas y se viven con lazos ya establecidos previo al proceso migratorio, cómo familiares o amigos/as que se encuentren en el país, al igual que con nuevos amigos/as, ya sea chilenos o no.

Por otro lado, la población chilena ha estado muy presente en el relato de las entrevistadas, ya sea para bien o para mal, las entrevistadas han tenido una variedad de relaciones con personas chilenas. Las relaciones positivas se mencionan como cercanas, destacan por describirse como amistades las cuales han facilitado su llegada y estancia en Chile. Aunque, también se han mostrado situaciones negativas en relación a conflictos con personas chilenas, estas situaciones se dan netamente por discriminaciones de parte de estas personas, quienes

⁸ Cachapa: *"Son como las arepas, pero con una mayor complejidad"* (Catalina, 8 meses de residencia)

⁹ Hallaca: Definido cómo *"una empanada chilena, pero en lugar de ser de trigo, es pan de harina de maíz y eso es sancocha. Y eso está relleno de un guiso que tiene carne, pollo y cerdo, y aparte de eso se le ponen papá, pimentón."* (Paulina, 6 años de residencia)

hacen referencia al hecho de que son personas migrantes y, por lo tanto, no merecen tener las mismas condiciones que una persona chilena.

La primera ya te la nombré, el tema de la bulla... yo recién llegada a este departamento, no habían pasado dos meses... si tú te das cuenta yo tengo un tono de voz fuerte y eso a mí me ha costado mucho trabajarlo porque yo a los dos meses en este departamento vino una vecina a tocarme la puerta y a decirme todo lo que se le ocurrió. Esa fue una de mis peores experiencias, nunca había tenido una mala experiencia con un chileno y la tuve con esta vecina. Esa vecina me dijo lo que le dio la gana, me dijo hasta que me devolviera a mi país, bueno cualquier cantidad de cosa. Me dijo, una frase que a mí no se me olvida, "al pueblo que fueras, haz lo que vieres". (Lisette, 6 años de residencia)

Aun así, mencionan que han tenido la suerte de encontrarse con aquellas personas las cuales les han dado un trato excelente, terminando por formar un vínculo de amistad. En base a ello es que se va construyendo un nuevo proceso para la conformación de identidad, finalmente esta es construida mediante la interacción entre individuos, estas interacciones significan conformar y aceptar la identidad de la nueva persona. (Alsina, 2004). Así, con el proceso migratorio de las entrevistadas se han entablado estas nuevas relaciones que van formando esta nueva identidad y que será abordada en la siguiente sección.

Yo siento que la gente hace que tú te adaptes, ya sea el cariño... obviamente yo adoro a la señora Irma, esa señora con nosotros ha sido; uff de maravilla. (...) uno se adapta al cariño que te dan esas personas, pues que tú dices; "oye, nunca pensé que me iban a tratar así o que me iban a querer de esa manera", sabes, como de formar parte de su familia o de sus tradiciones, de su cariño. Así yo creo que uno se adapta rápido. (Marcela, 6 años de residencia)

Durante el apartado ha sido posible ver la relevancia que posee el reunirse para juntarse a comer como “excusa”, con familiares o amigos/as cada cierto tiempo. Esta práctica era realizada con mayor frecuencia en Venezuela debido, en primer lugar, a la cercanía con las personas, pero también por tener más tiempo libre, invertido en la realización de actividades de descanso o goce como lo puede ser reunirse con la familia o amigos/as a compartir un

plato de comida. Esta situación tiene mayor relevancia durante las festividades, las cuales se recuerdan con mucha nostalgia por no poder vivirlas con sus familiares dejados en Venezuela. De todos modos, estas instancias en Chile se viven generalmente con la familia que se encuentra en el país, además de amigos/as ya sea de nacionalidad venezolana o chilena, siempre con la intención de recordar a Venezuela, para lo cual se cocinan aquellos platos típicos de estas fechas.

8.2.4. Conformación de una Nueva Identidad

Dentro de las declaraciones de todas las entrevistadas, sin importar los años de residencia, es constante la idea de mantener ciertos alimentos y platos provenientes de Venezuela. Reiteradamente se repite el aspecto identitario que produce la alimentación en las entrevistadas y se menciona la necesidad de mantener ciertos alimentos venezolanos en sus prácticas alimentarias diarias. Resulta fundamental conocer estas prácticas diarias ya que, según Giacomani (2015), los platos durante las festividades se mantienen con el tiempo, mientras que los platos del día a día son más sensibles a mostrar cambios según diferentes factores. Así, es posible ver cómo aparecen o desaparecen diferentes platos. En el caso de las entrevistadas, pese a lo conflictivo que llega a ser el proceso migratorio, siguen buscando mantener ciertas prácticas alimentarias de su país de origen. Esto finalmente se traduce en traer pequeños pedazos de su país de origen al país actual.

(...) poroto, grano, siempre incluimos granos. O sea, tratamos de conservar un poco de nuestras raíces, la tradición, cosas y la comida típica. (Valentina, 4 años de residencia).

Así, las entrevistadas continúan con la idea de mantener ciertos alimentos en sus prácticas alimentarias diarias, como también se ven obligadas a dejar ciertos alimentos. Fribourg (1996. Citado en: Contreras & Gracia, 2007) resalta este hecho ya que, pese a que la sociedad industrializada actual busca eliminar particularidades de las comunidades, como la migrante, las personas buscan el resurgimiento de sus costumbres que pudieron haber sido olvidadas debido al proceso migratorio y, aun así, las mantuvieron de pie. Así, por ejemplo, aunque si bien se dependa del presupuesto, el cual es importante debido a los altos costos de la comida

venezolana, lo fundamental son las ideas y el conocimiento que mantiene la población sobre las prácticas alimentarias de su país.

Al respecto, una entrevistada menciona que este proceso de adaptación se da por obligación, ya que finalmente no queda de otra; *“Me ha costado, pero si me adapto, no queda de otra”* (Catalina, 8 meses de residencia). Pero también otra entrevistada muestra cómo esta situación, a pesar de ser conflictiva, llega a ser un aspecto que define la adaptación que vivirán las personas.

Yo creo que el tema es de adaptación porque yo creo que si tú no te adaptas no avanzas. O sea, tú no puedes crear alrededor tuyo una burbuja porque yo soy extranjero y voy a consumir sólo los productos que yo consumía en mi país o voy a hacer solo las comidas que yo hacía en mi país, no. (Lisette, 6 años de residencia)

Esta dificultad en la adaptación se manifiesta en que las entrevistadas pueden no tener ciertos productos, pero aun así seguir cocinando platos con aquello que puedan tener, siguiendo las recetas que han utilizado desde años en su país de origen, recetas las cuales muchas veces han sido traspasadas por antiguas generaciones. Al igual que pueden existir platos exactamente iguales, o con muy pequeñas diferencias, a los platos chilenos y, pese a ello, se siguen manteniendo estos como propios de su cultura.

Junto con los vínculos sociales, ya sea de personas migrantes como no migrantes, ha sido posible dar cuenta cómo se va conformando esta nueva identidad. Esta estaría marcada por una hibridación entre ambas culturas, no hay ninguna entrevistada que mantenga, o tenga ganas de mantener solamente aspectos de su cultura, o entrevistadas que busquen cerrarse y olvidar su cultura pasada para cambiar a meramente aspectos de la cultura chilena. Así se evidencia lo que menciona Ruiz (2009) acerca de los escritos de Bhabha (2000), quien muestra la relevancia de un espacio intermedio entre dos culturas, es decir, la conexión entre ambas. De esta forma, no se posiciona una cultura sobre la otra, sino que se crea algo nuevo a partir de esta hibridación. Mediante esta investigación se pudo dar cuenta de que el espacio intermedio para las entrevistadas se ha visto en el diálogo y vínculo con las personas chilenas mediante las prácticas alimentarias, ya sea en los platos o comensalidad, y decantando en esta hibridación de prácticas alimentarias.

De esta manera, ha sido posible ver cómo las entrevistadas han debido adaptar sus prácticas alimentarias traídas de Venezuela a las nuevas prácticas alimentarias chilenas, esta situación no ha sido eliminar un tipo de práctica para pasar a la otra, si no que se ha podido ver como una combinación de ambas prácticas alimentarias. Esto puede deberse a lo costoso que pueden llegar a ser algunos alimentos venezolanos, lo difícil de encontrar estos productos o por la falta de tiempo para preparar estos alimentos. Así, las entrevistadas luchan por mantener vivas ciertas prácticas provenientes de su país, pese a lo difícil que pueda ser en el contexto actual, y una forma de lograr aquello es tomando aspectos de las prácticas alimentarias de ambos países. Como también existe la oportunidad de tomar ciertos aspectos de las prácticas alimentarias chilenas, se ha visto cómo las entrevistadas están abiertas a esto, pero existen los casos en que es la población chilena la cual puede mostrarse reacia a esta relación. Para Ruiz (2009) esto es fundamental para una correcta integración de la población migrante en el territorio e innovación de esta hibridación cultural, la cual si no es bien llevada puede decantar en un proceso de marginación. De esta manera, hablar simplemente de rupturas o continuidades es afirmar que no existe una unión o diálogo entre ambas culturas, cuando el hecho de migrar finalmente significa la interacción entre dos culturas y, en este caso, entre dos tipos de prácticas alimentarias. Convendría hablar de un nuevo tipo de prácticas alimentarias, no solamente una chilena y una venezolana, si no una que integra ambas culturas.

9. Conclusiones

Esta investigación tuvo por objetivo identificar las continuidades, rupturas y significados de las prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en Chile. A continuación, se mostrarán los hallazgos encontrados ordenados según los objetivos, de tal forma que en primer lugar se describirán las continuidades y rupturas que han tenido las prácticas alimentarias de estas familias, para luego proceder a explorar los significados que las familias les otorgan a estas prácticas. Luego de ello se mostrarán las limitaciones y proyecciones que tuvo esta investigación.

En cuanto al primer objetivo, se ha dado cuenta cómo las familias cuentan con una gran variedad en cuanto a lo que constituye cada comida. En el desayuno ha sido posible ver la

forma en que la arepa destaca como un plato muy presente en la alimentación de las entrevistadas, la cual puede ser rellena con diferentes ingredientes. También se menciona el pan como un alimento que suele consumirse cuando no es posible cocinar arepas. En cuanto al almuerzo, no es posible declarar una ruptura o continuidad ya que se muestra una gran variedad de platos, los que muchas veces se piensan como de diferentes culturas pero que se asemejan bastante, difiriendo solamente en algunos ingredientes. Finalmente, en la cena existe mayor libertad en cuanto a lo que se consume, pudiendo ser una arepa, un pan o platos más simples, como un yogurt con cereal.

De esta forma se pudo evidenciar cómo las entrevistas dejan de tener una alimentación completamente venezolana para pasar a una alimentación que incluye prácticas consideradas chilenas. Algunas explicaciones para esto son: el precio, ya que los productos venezolanos tienden a tener un valor más alto en comparación a los productos chilenos, lo cual, con la inflación actual en el país, lleva a una aún mayor alza de precios y a su vez limitarse a comprar aún más productos chilenos que venezolanos.

Otra explicación es la mayor dificultad que poseen los platos venezolanos y que significa enfocarse en preparaciones chilenas, las cuales son consideradas más simples. Esto se vincula también con el poco tiempo que poseen las entrevistadas, ya que se compara con Venezuela donde se trabaja una hora menos, esto significa mayor tiempo libre para ser ocupado como se desee, en este caso, la preparación de platos de su preferencia. Esta diferencia en el horario laboral ha significado preparar menos platos venezolanos debido a que su dificultad es mayor y, por consecuencia, el tiempo de preparación también. Así, se ha visto que en Chile este tiempo libre se puede tener solamente los fines de semana o festividades, fechas en las cuales se ve la posibilidad de preparar alimentos originarios de Venezuela.

Además, existen limitaciones para poder encontrar productos venezolanos ya que muchas veces no son tan accesibles como los productos chilenos, lo cual implica invertir mucho más tiempo al comprarlos. También se ha mencionado que la posibilidad de encontrar productos provenientes de Venezuela ha cambiado con el tiempo, siendo las entrevistadas con más años de residencia quienes comentan cómo esto era mucho más complicado al momento que llegaron, hoy dándose con facilidad por la gran disponibilidad de estos productos.

Por otro lado, la comensalidad muestra un comportamiento similar, teniendo cambios principalmente en los almuerzos debido a que, en Venezuela, gracias al horario laboral más corto y, sumado a una mayor cantidad de tiempo para almorzar, las personas alcanzan a ir a almorzar a sus hogares y regresar a sus trabajos, lo cual es imposible en Chile. Sobre esto, las entrevistadas tienden a resaltar su gusto por almorzar en familia o acompañadas ya sea por amigos/as o colegas. En Chile, esto solo es posible los fines de semana o festividades, ya que son los días en que se tiene tiempo para realizar estas actividades.

En tanto, los significados que se le han otorgado a las prácticas alimentarias son variados. El primero se enfoca en el cuidado de la salud de las entrevistadas, quienes mencionan cómo han tenido notorios cambios en su salud y físico, las razones difieren entre las entrevistadas, pero culpan principalmente al cambio en las prácticas alimentarias que han tenido en Chile. Esto ha llevado a una preocupación por lo que se come y a un cambio de mentalidad sobre las prácticas alimentarias.

Por otro lado, la distribución de las labores dentro de las prácticas alimentarias en las familias venezolanas se mostró cargadas hacia las mujeres, siendo ellas quienes se encargan de la alimentación, ayudadas solamente por otras mujeres como sus madres o tías. Esta situación puede considerarse conflictiva, sin embargo, para las entrevistadas esto no significaba un problema, sino que era realizado con normalidad. Además, en discordancia con la teoría, no se mostraba una dificultad en las elecciones de las preparaciones, dándose con soltura y sin verse obstaculizada por las decisiones de los hijos/as, como se pensaba que podía serlo.

Otro significado que le otorgan las entrevistadas a sus prácticas alimentarias son las reuniones, estas destacan por tener la comida, principalmente platos venezolanos, como excusa para juntarse con amigos/as, conocidos/as o familiares. En Venezuela se daban con mayor frecuencia debido a la mayor disponibilidad de tiempo, actualmente es posible realizar estas reuniones los fines de semana o en festividades, siempre y cuando los horarios laborales lo permitan. Las festividades se muestran como instancias donde se rememoran aspectos de su país natal, con los platos típicos de estas fechas como centro. Esta situación produce bastante nostalgia en las entrevistadas debido a la emoción de recordar y extrañar familiares que ya no se encuentran a su lado debido a la migración.

Estas difíciles situaciones han podido ser apaciguadas gracias al acompañamiento que han tenido las entrevistadas desde sus familiares o amigos/as provenientes de Venezuela que se encuentran en Chile, sumado también a la formación de nuevos lazos con personas chilenas, las cuales se vieron más presentes en las entrevistadas con más años de residencia.

Por último, un significado relacionado directamente con la alimentación es la forma en que se preparan los platos de las entrevistadas. Así, se ha mostrado cómo sus prácticas alimentarias se han adaptado hacia un nuevo tipo de práctica que no puede considerarse venezolana ni chilena, sino que es mostrada como una hibridación entre estas dos. Esta se ve sustentada en la lucha de las entrevistadas por mantener ciertos aspectos de sus prácticas de origen y que, finalmente, representan su identidad, sin embargo, también se muestran abiertas a recibir nuevos elementos de la cultura a la que han llegado. En esta situación se basa la idea de que es incorrecto hablar de rupturas o continuidades, ya que la relación del migrante con su nuevo entorno no debe ser entendida como una lucha entre polos opuestos, sino que un diálogo entre nuevos conocimientos.

A partir de ello es que el mayor aprendizaje y, a su vez, crítica de esta investigación fue el pensar los cambios en las prácticas alimentarias solamente como continuidades y rupturas, como si la cultura chilena y venezolana con la que viven las personas migrantes tuvieran que estar en conflicto. Así se ha demostrado que es un fenómeno más complejo que implica la conformación de nuevas prácticas ante la mezcla de ambas culturas.

Una de las intenciones que se tenían con esta investigación era conocer el cambio de las prácticas alimentarias según la forma en que se constituyen las familias migrantes, por ejemplo, evidenciar cómo las familias monoparentales pueden tener una alimentación de calidad, demostrado por Salvia & Tuñón (2012) en su investigación realizada en España. Esto no pudo ser aplicado debido a la dificultad que representaba hallar familias venezolanas en Chile con un tipo de composición específica.

Otra de las limitaciones de esta investigación surge por el bajo reconocimiento que se le otorga a la temática de la migración y la alimentación en Chile. En su conjunto, son temas no tan investigados en el país, razón por la que no se contó con una referencia real sobre lo que se ha hecho y lo que se puede hacer, lo cual significó replantearse varias ideas.

Por otra parte, resulta relevante conocer cómo se hubieran dado las prácticas alimentarias en el caso de familias migrantes de escasos recursos, ya que, si bien no se les consultó acerca los ingresos a las entrevistadas, fue posible dar cuenta como casi todos los hogares poseían ingresos de alguna fuente laboral fija, además de vivir en comunas consideradas características de la clase media. Así, para futuras investigaciones, sería un gran aporte considerar la situación según los ingresos de las personas migrantes y, también, investigar en migrantes en condiciones de vida precaria.

De esta manera, en cuanto a las proyecciones, durante el transcurso de la investigación se mostró un gran interés en el área de la salud dentro de la alimentación, sin embargo, esto no pudo ser profundizado debido a la poca información que se posee acerca los índices de salud de la población migrante en Chile. Aquello resulta relevante para que, desde el área investigativa de la Salud, y de las Ciencias Sociales, se puedan levantar estudios enfocados específicamente en diferentes aspectos de esta temática en personas migrantes.

Además, dentro de la investigación destacó bastante la crítica desde las entrevistadas hacia el poco tiempo libre que se posee en Chile, comparando la situación con Venezuela, donde el horario laboral es menor. Aquello toma relevancia al tener en cuenta el proyecto que busca reducir la jornada laboral en Chile y que se encuentra en discusión actualmente en el Congreso. Cabe cuestionarse cuáles serían las consecuencias que esto traería a la población, ya sea migrante o no, como también los cambios que podrían verse en las prácticas alimentarias de las personas.

Para finalizar, el proceso migratorio actualmente se encuentra en un momento álgido, que no tiene fecha de termino. Es un proceso difícil de predecir, por lo que se debe ser cauteloso en cuanto a su reacción. Por ejemplo, durante los últimos años se ha visto como el cambio climático ha sido una de las grandes causas del flujo migratorio desde África hacia Europa, no sería irracional pensar que este factor también pudiese afectar en Chile.

Sumado a aquello, y a modo más personal, la población migrante en el país vive una situación bastante difícil, ya que el tema migratorio en Chile no es apoyado por el general de la población. Al no ser personas chilenas se tiene la noción de que no son merecedores de alguna ayuda o los beneficios público y se encuentran en una situación fuera del apoyo cívico.

Por eso se deben realizar acciones luchando contra ello, para finalmente generar un ambiente propicio para su buen desarrollo cultural, social y económico.

10. Bibliografía

Activa Research. (2017) ¿Cómo se percibe la inmigración en Chile?. Somos activa.

Agenda País. (20 de agosto de 2019). El Mostrador. Obtenido de [https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/2019/08/20/chilenos-sin-tiempo-el-90-de-las-personas-no-se-hace-cargo-de-su-alimentacion/#:~:text=Salud-Chilenos%20sin%20tiempo%3A%20el%2090%25%20de%20las%20personas%20no%20se,hace%20cargo%20de%20su%20alimentaci%C3%](https://www.elmostrador.cl/agenda-pais/2019/08/20/chilenos-sin-tiempo-el-90-de-las-personas-no-se-hace-cargo-de-su-alimentacion/#:~:text=Salud-Chilenos%20sin%20tiempo%3A%20el%2090%25%20de%20las%20personas%20no%20se,hace%20cargo%20de%20su%20alimentaci%C3%91)

Aguilar, Y; Valdez, J, González-Arratia, N; González, S. (2013). Los roles de género de los hombres y las mujeres en el México contemporáneo. Enseñanza e Investigación en Psicología, 18(2), 207-224.

Aguilar, C. (2 de marzo de 2015). El 41% de los chilenos consume comida chatarra al menos una vez a la semana. Obtenido de <https://www.24horas.cl/tendencias/cienciaysalud/el-41-de-los-chilenos-consume-comida-chatarra-al-menos-una-vez-a-la-semana-1593880>

Aguirre, P. (2004). Seguridad alimentaria. Una visión desde la antropología alimentaria [Archivo PDF]. <http://www.suteba.org.ar/download/trabajo-de-investigacin-sobre-seguridad-alimentaria-13648.pdf>

Alonso, L. E. (1998). La mirada cualitativa en sociología: una aproximación interpretativa. Editorial Fundamentos. Madrid, España.

Alonso, L; Fernández, C. (2006). Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. EMPIRIA. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales, núm. 11, enero-junio, 2006, pp. 213-221

Alsina, M. (2004) Cuestionamientos, características y miradas de la interculturalidad. Sphera Pública, núm. 4, 2004, pp. 53-68 Universidad Católica San Antonio de Murcia Murcia, España.

Babot, M. del P., Marschoff, M., & Pazzarelli, F. (2012). *Las Manos en la masa: Arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Universidad Nacional de Córdoba: Museo de Antropología.

Barthes, R. (2006). *Por Una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea*.

Barahona Urbina, P., Gonzalez, J., & Ferrer, E. (2022). Inmigración internacional en Chile: El caso de Venezuela. *Rumbos TS. Un Espacio Crítico Para La Reflexión En Ciencias Sociales*, (27), 129-148.

Beltrán, M. (1985). Cinco vías de acceso a la realidad social. *Reis*, 29, 7. <https://doi.org/10.2307/40183084>

Bourges, H. (1988). Costumbres, Prácticas y Hábitos Alimentarios Deseables e Indeseables. *Archivo Latino Americano de Nutrición*, 14.

Boragnio, A., y Sordini, M. (2019). Gustos y prácticas alimentarias de mujeres empleadas de oficinas públicas y mujeres destinatarias de programas alimentarios en Argentina. *Aposta. Revista de Ciencias Sociales* (81), 69-86.

Buscemi, Joanna & Beech, Bettina & Relyea, George. (2009). Predictors of Obesity in Latino Children: Acculturation as a Moderator of the Relationship Between Food Insecurity and Body Mass Index Percentile. *Journal of immigrant and minority health / Center for Minority Public Health*. 13. 149-54. 10.1007/s10903-009-9263-6.

Calanche Morales, Juan B. (2009). Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 22(1), 32-40. Recuperado en 14 de diciembre de 2021, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522009000100006&lng=es&tlng=es.

Casen. (2017). *Inmigrantes. Síntesis de Resultados*. Ministerio de Desarrollo Social. Encuesta Casen 2017.

Casen (2020). *Casen 2020 en Pandemia*. Ministerio Desarrollo Social. Santiago, Chile.

Castañeda, P, & Ortega, M. (2018). Ambiente alimentario y seguridad nutricional en jornaleros migrantes en Sonora. *Boletín Científico Sapiens Research*.

Comas, D & Pujadas, J. (1991). Familias migrantes: reproducción de la identidad y del sentimiento de pertenencia. *Papers. Revista de sociología*; Núm.: 36. 36. 35-66.

Contreras, J., & Gracia, M. (2014). Alimentación y cultura. *Perspectivas antropológicas. Revista UNMSM - Investigaciones Sociales*

Danesi, G. (2012). En: Gracia Arnaiz, M. (Ed.). (2012). *Alimentación, salud y cultura: Encuentros interdisciplinarios. Publicacions Universitat Rovira i Virgili*. <https://doi.org/10.17345/9788484244646>

Díaz Méndez, C., & García Espejo, I. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: Análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, 51(1), 15-49. https://doi.org/10.5209/rev_POSO.2014.v51.n1.42472

Domenech, E & Gil, S. (2016). *La Sociología de las Migraciones: una breve historia*. Espacio Abierto, vol. 25, núm. 4, pp. 169-181, 2016. Universidad del Zulia.

Droguett, Nicol Varela, & Muñoz, Alicia Arias-Schreiber. (2022). Nutrición y alimentación intercultural: Desafíos urgentes para los y las nutricionistas de Chile. *Revista chilena de nutrición*, 49(1), 147-148.

El País. (18 de enero de 2019). ONU advierte del riesgo de malnutrición en venezolanos que dejan su país. *El País*. <https://www.elpais.cr/2019/01/18/la-onu-advierte-del-riesgo-de-malnutricion-en-venezolanos-que-dejan-su-pais/>

Estadísticas Migratorias. (s. f.). Departamento de Extranjería y Migración | Gobierno de Chile. Recuperado 5 de diciembre de 2021, de <https://www.extranjeria.gob.cl/estadisticas-migratorias/>

Espeitx, E. (2009). Las dificultades de las mujeres inmigradas cabezas de familia monomarental: trabajo, vivienda y malestar. En: Pérez, M. C. (2009). *Miradas y voces de la inmigración*. Montesinos Editor. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=403267>

Espeitx, E. (2012). La vivencia del cambio alimentario en la migración. En: Gracia Arnaiz, M. (Ed.). (2012). *Alimentación, salud y cultura: Encuentros interdisciplinarios. Publicacions Universitat Rovira i Virgili*. <https://doi.org/10.17345/9788484244646>

FAO. (2011). La Seguridad Alimentaria: información para la toma de decisiones. Roma, FAO.

Ferrer, M., Anigstein, M., Bosnich, M., Robledo, C. y Watkins, L. (2021). De la teoría a la práctica: el discurso de estilos de vida saludable y su aplicación en la vida cotidiana de mujeres chilenas de sectores populares. *Cadernos de Saúde Pública*. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/185232>

Ferrer, R, Palacio, J, Hoyos, O, Madariaga, C. (2014). Proceso de aculturación y adaptación del inmigrante: características individuales y redes sociales. *Psicología desde el Caribe*, vol. 31, núm. 3, septiembre-diciembre, 2014, pp. 557-576

Figueroa, A. J. (2015). Conciliando trabajo-familia: Análisis desde la perspectiva de género. 11(2), 14.

Fischler, C. (1995). El (h)omnivoros. El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama.

Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*. <https://doi.org/10.30827/Digibug.6789>

Flick, U. (2007). Introducción a la investigación cualitativa. Ediciones Morata.

Franco, S. (2010). Aportes de la Sociología al estudio de la alimentación familiar. *Revista Luna Azul*, (31),139-155. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=321727233011>

Gálvez Espinoza P, Egaña D, Masferrer D, Cerda R. (2017). Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. *Rev Panam Salud Publica*. 2017;41:e169. doi: 10.26633/RPSP.2017.169

Gallizo, (2009). En: Pérez, M. C. (2009). *Miradas y voces de la inmigración*. Montesinos Editor. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=403267>

García, M; Pardío, J; Arroyo, P; Fernández, V. (2008). Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, XIV (27),9-46. [fecha de Consulta 6 de diciembre de 2021]. ISSN: 1405-2210. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31602702>

- García, C. (2012). Seguridad Nutricional en Crisis. Universidad de Oviedo.
- Gfk Adirmark. (2015). ¿Cuánta comida rápida consumen los chilenos?. Estudio Chile 3D 2014
- Giacoman, C. (2015). Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como Patrimonio Inmaterial. Observatorio Cultural
- Gil-Romo, S, & Coria, S. (2007). Estudios sobre alimentación y nutrición en México: Una mirada a través del género. Editorial Salud Pública de México.
- Gordon-Larsen P, Harris KM, Ward DS, Popkin BM (2003) National Longitudinal Study of Adolescent Health. Acculturation and overweight-related behaviors among Hispanic immigrants to the US: the National Longitudinal Study of Adolescent Health. Soc Sci Med. 2003 Dec;57(11):2023-34. doi: 10.1016/s0277-9536(03)00072-8. PMID: 14512234.
- Gracia Arnaiz, M. (Ed.). (2012a). Alimentación, salud y cultura: Encuentros interdisciplinarios. Publicacions Universitat Rovira i Virgili. <https://doi.org/10.17345/9788484244646>
- Guerrero, L & Durán-Agüero, S. Consumo de legumbres y su relación con enfermedades crónicas no transmisibles. *Revista Chilena de Nutrición*.
- Gvion, L. (2006). Cuisines of poverty as means of empowerment: Arab food in Israel. *Agriculture and Human Values*, 23(3), 299-312. <https://doi.org/10.1007/s10460-006-9003-7>
- Heynig, E. (2011). El Comer de los Chilenos: Prácticas de alimentación y comensalidad en Chile. Título de Master 2 Phoenix em: "Dynamics in Health and Welfare", en la Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS) y en la Universidad de Évora. Pérez.
- Hun, N, Urzúa, A, & López-Espinoza, A. (2020). Alimentación y migración: análisis descriptivo-comparativo del comportamiento alimentario entre chilenos y colombianos residentes en el norte y centro de Chile. *Nutrición Hospitalaria*, 37(4), 823-829.
- Hun, N, Urzúa, A, López-Espinoza, A, Mora, A, Rodríguez, T, López, Á, & Segovia, C. (2021). Calidad global de la alimentación en la población migrante residente en Chile. *Nutrición Hospitalaria*, 38(6), 1232-1237

Holmboe-Ottesen G, Wandel M. Changes in dietary habits after migration and consequences for health: a focus on South Asians in Europe. *Food Nutr Res.* 2012;56. doi: 10.3402/fnr.v56i0.18891. Epub 2012 Nov 6. PMID: 23139649; PMCID: PMC3492807.

INE (2018). Síntesis de resultados. Censo 2017

INE (2021). Estimación de personas extranjeras residentes habituales en Chile al 31 de diciembre de 2020. Estadísticas Migratorias. Departamento de Extranjería y Migración.

Lema, V. S., y Pochettino, M. L., 2012. Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En Babot, M. P.; Marschoff, M.; Pazzarelli, F.; eds, *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba / Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.

Landaeta-Jiménez, M, Herrera, M, Ramírez, G & Vásquez, Maura (2017). La alimentación de los venezolanos. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2016- *Anales Venezolanos de Nutrición*. Volumen 30, No. 2, Año 2017. Disponible en: <http://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2017/2/art-4/>

Maza, C. (3 de octubre de 2021). *El Confidencial*. Obtenido de https://www.elconfidencial.com/mundo/europa/2021-10-03/la-pospandemia-revienta-el-mercado-laboral-europeo-la-falta-de-mano-de-obra-asusta-a-la-ue_3299870/

Mendez, C., & Gomez, C. (2005). Sociología y Alimentación. *Revista Internacional De Sociología*, 63(40), 21–46. <https://doi.org/10.3989/ris.2005.i40.188>

Merino, J. (2006). Las prácticas alimentarias relacionadas con la búsqueda del ideal corporal. El caso de la ciudad de Medellín (Colombia). *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, vol. 20, núm. 37, 2006, pp. 227-250

Molano L., Olga L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*, (7), 69-84.

Montecino Aguirre, S. (2004). La olla deleitosa. *Cocinas mestizas de Chile*. Disponible en <http://repositorio.uchile.cl/handle/2250/171495>

Murcott, A. (1982). On the social significance of the “cooked dinner” in South Wales. *Social Science Information*, 21(4–5), 677–696. <https://doi.org/10.1177/053901882021004011>

Nueva ley de migraciones: Por qué precariza el trabajo y la residencia de los migrantes y puede promover más ingresos clandestinos. (2021, abril 27). CIPER Chile. <https://www.ciperchile.cl/2021/04/27/nueva-ley-de-migraciones-por-que-precariza-el-trabajo-y-la-residencia-de-los-migrantes-y-puede-promover-mas-ingresos-clandestinos/>

Organización Internacional para las Migraciones (OIM). (2020). Informe Sobre las Migraciones en el Mundo 2020. Editorial ONU Migración.

Olivares, S., Bustos, N., Moreno, X., Lera, L., & Cortez, S. (2006). Actitudes y Prácticas sobre Alimentación y Actividad Física en Niños Obesos y sus Madres en Chile. *Rev Chil Nutr* Vol. 33.

Oliveira, O. (1999). Familia, ingreso y desarrollo/Políticas económicas, arreglos familiares y perceptores de ingresos.

Pérez, S & Díez-Urdanivia, S. (2007) Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género *Salud Pública de México*, vol. 49, núm. 6, noviembre-diciembre, 2007, pp. 445-453 Instituto Nacional de Salud Pública Cuernavaca, México

Petermann, F, Leiva, A, Martínez, M, Durán, E, Labraña, A, Garrido-Méndez, A, Celis-Morales, C. (2018) Consumo de carnes rojas y su asociación con mortalidad. *Revista Chilena de Nutrición*.

Ruiz, J. (2009). Análisis sociológico del discurso: métodos y lógicas. *Forum: Qualitative Social Research*, 10(2), 1-32. Art. 26, <http://nbnresolving.de/urn:nbn:de:0114-fqs0902263>.

Ruiz, E. (2009). La migración interna en México: Entre la marginación y el potencial de creación de hibridez cultural. Aparece en: Ramos, M (2009). *Migración e Identidad: Emociones, Familia, Cultura*. Monterrey, Nuevo León: Fondo Editorial de Nuevo León, 2009.

Rodríguez, C. (2018). Factores asociados a riesgo de trastornos de conducta alimentaria en estudiantes de secundaria. Universidad Privada Antenor Orrego

Salamanca, A. & Martin-Crespo, C. (2007.). El Muestreo en la Investigación Cualitativa. *Nure Investigación*, nº 27, Marzo-Abril 07.

Salvia, A., & Tuñón, I. (2012.). Principales factores asociados a la inseguridad alimentaria de los hogares con niños, niñas y adolescentes de la argentina urbana. Aparece en: Libro de Ponencias del V Congreso Mundial de la Infancia y la Adolescencia (Argentina).

Saucedo-Molina, T. de J., & Unikel Santoncini, C. (2010). Conductas alimentarias de riesgo, interiorización del ideal estético de delgadez e índice de masa corporal en estudiantes hidalguenses de preparatoria y licenciatura de una institución privada. *Salud mental*, 33(1), 11-19.

Strauss & Corbin. (2002). Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la Teoría Fundamentada. Editorial Universidad de Antioquia

Strauss & Corbin (2002) Técnicas y procedimientos para desarrollar la Teoría Fundamentada. Editorial Universidad de Antioquia.

Tijoux, M. E., & Barrios, J. R. (2019). Cuerpos inmigrantes, cuerpos ideales. El racismo y la educación en la construcción de la identidad. *Estudios pedagógicos (Valdivia)*, 45(3), 397-405. <https://doi.org/10.4067/S0718-07052019000300397>

Tijoux Merino, M. E., & Palominos Mandiola, S. (2015). Aproximaciones teóricas para el estudio de procesos de racialización y sexualización en los fenómenos migratorios de Chile. *Polis (Santiago)*, 14(42), 247-275. <https://doi.org/10.4067/S0718-65682015000300012>

Torres, M. (2012). La migración y sus efectos en la cultura. *Sociológica (México)*, 27(77), 301-306.

UNESCO, Convención sobre la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, octubre 2005; Conferencia intergubernamental sobre políticas culturales para el desarrollo, 1998; Convención de la Haya, 1954

Urzúa M, A., Boudon Torrealba, S., & Caqueo-Urizar, A. (2017). Salud mental y estrategias de aculturación en inmigrantes colombianos y peruanos en el norte de Chile. *Acta Colombiana de Psicología*, 20(1), 70-79. <https://doi.org/10.14718/ACP.2017.20.1.5>

Urzua, A., & Cabieses, B. (2018). Salud y Bienestar en población migrante en Chile: el aporte de los proyectos FONDECYT a la evidencia internacional. *Editorial Cuadernos Medico Sociales*, 58 (4).

Varela, A & Méndez F. (2021). Aspectos físicos y sociales del ambiente alimentario del hogar relacionados con el consumo de frutas y verduras en niños escolares: Un estudio transversal. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. 2021; 25(2): 143-53. doi: 10.14306/renhyd.25.2.1092

Viego, Valentina & Temporelli, Karina. (2011). Sobrepeso y obesidad en Argentina. Un análisis basado en técnicas de econometría espacial. *Estudios de Economía Aplicada*. 29. 915-915.

Anexo 1: Pauta de Entrevista

Para comenzar es importante conocer un poco sobre su persona:

1. Primero que nada, ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Cuál es su edad?
3. ¿Cuánto es el tiempo que usted lleva viviendo en Chile?
4. ¿En qué comuna reside actualmente?
5. ¿Quién compone actualmente su núcleo familiar?
6. ¿Actualmente tiene alguna ocupación? Si es así, ¿a qué se dedica?

Ahora la intención es conocer sobre la alimentación suya y de su familia actualmente en Chile.

7. ¿En qué consiste la alimentación diaria de usted y su familia?
8. ¿Cómo se da la alimentación en su hogar en el día a día? ¿Sentados en la mesa todos juntos, todos los días de la semana, en qué horario, etc.?
9. ¿Cómo ve usted el consumo de carnes, ya sea roja, blanca o pescado?

Resulta importante conocer acerca la persona encargada de estas prácticas y cómo se da esta labor.

10. ¿Quién es la persona encargada de la cocina en su hogar? Eso incluye la compra de productos, la cocina de estos y la gestión para alimentarse.
11. ¿Esta persona recibe ayuda de alguien más?
12. ¿Cuáles son las dificultades más grandes que posee para cocinar los platos, y otras tareas relacionadas a la alimentación, en la semana?

13. ¿En qué consiste la alimentación de los integrantes de su familia? ¿Es la misma que la de usted?
14. (Preguntar en el caso de que tenga hijos/hijas y que se encuentren viviendo juntos) ¿Gusta su hijo/hija de la comida venezolana? ¿Y gusta su hijo/hija de la comida chilena?
15. ¿Cuál es el horario que se deja para cocinar?
16. ¿Cómo hace calzar las tareas domésticas con el trabajo?
17. ¿Si tuviese más tiempo, cocinaría otras cosas?
18. ¿La alimentación se ve afectada por el presupuesto que se posee? ¿Se descartan alimentos que son conocidos como necesarios?

Por otro lado, resulta interesante saber cómo es la relación que se tiene con el resto de la comunidad migrante venezolana en Chile.

19. ¿Cuál es el vínculo que posee la comunidad migrante venezolana con su alimentación actualmente?
20. ¿Le ha ayudado a facilitar ciertos aspectos de la alimentación?

A partir de lo mencionado, resulta necesario conocer cómo ha cambiado la alimentación suya y de su familia desde la llegada a Chile, para ello conocer cómo se daba esta en Venezuela.

21. ¿En qué se diferencia esta alimentación de la que tenía en Venezuela usted y su familia?
22. ¿Cómo se daba la alimentación en su hogar en Venezuela? ¿Sentados en la mesa todos juntos, todos los días de la semana, en qué horario, etc.?
23. ¿Cómo era el consumo de carnes, ya sea roja, blanca o pescado, en Venezuela?

Por otro lado, saber si es que ha cambiado la situación en relación a la persona encargada de la alimentación y como se daba esta labor.

24. ¿Quién era la persona encargada de la cocina en su hogar? Eso incluye la compra de productos, la cocina de estos y la gestión para alimentarse.
25. ¿Esta persona recibía ayuda de alguien más?
26. ¿Cuáles eran las dificultades más grandes que tenía para cocinar los platos, y otras tareas relacionadas a la alimentación, en la semana?
27. ¿En qué consistía la alimentación de los integrantes de su familia? ¿Era la misma que la de usted?
28. ¿Cuál es el horario que se dejaba para cocinar?
29. ¿Cómo hacía calzar las tareas domésticas con el trabajo?
30. ¿Antes cocinaba otras cosas?
31. ¿La alimentación se veía afectada por el presupuesto que tenía? ¿Se descartaron alimentos que son conocidos como necesarios?

Ahora se busca enfocar en los elementos que han influido en esos cambios, o no, en la alimentación.

32. ¿Cuáles han sido las razones del por qué se han dado estos cambios en la manera de alimentarse?
33. ¿Cuáles han sido las razones del por qué se ha mantenido o cambiado esta manera de alimentarse?
34. ¿Cuál alimentación cree que es más sana, la venezolana o la chilena?

Buscaremos interiorizar un poco en lo que ha sido este cambio en la alimentación y el entorno.

35. ¿Qué significa para usted la alimentación?

36. ¿Cómo prefiere comer en compañía o en solitario? ¿Y su familia?

37. ¿Cuál sería su alimentación ideal?

En cuanto a lo que ha sido el proceso migratorio.

38. ¿Qué es lo que más extraña de su país?

39. ¿Cuáles son las comidas que más extraña en su país?

40. ¿Se siente cómodo/a en Chile? ¿Y su familia?

41. ¿Cuáles han sido las mayores dificultades para sentirse cómoda en Chile? ¿Y las de su familia?

42. ¿Cuáles han sido las facilidades para sentirse cómoda en Chile? ¿Y las de su familia?

Por último, resulta interesante saber sobre cómo han sido las festividades en su familia, tanto en Venezuela como en Chile.

43. ¿Cómo viven las festividades, tanto las chilenas, como las venezolanas, como las generales (navidad, año nuevo, etc.)?

44. ¿En qué consiste su alimentación para esas fechas?

Anexo 2: Consentimiento Informado

DOCUMENTO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Prácticas Alimentarias de Familias Venezolanas en Chile: La alimentación como vínculo cultural y social

I. INFORMACIÓN

Usted ha sido invitada a participar en la investigación Prácticas Alimentarias de Familias Venezolanas en Chile: La alimentación como vínculo cultural y social. Su objetivo es “Identificar continuidades y rupturas en prácticas alimentarias de familias migrantes de nacionalidad venezolana en la Región Metropolitana en Chile.”. En tanto sus objetivos específicos son 1- Conocer las prácticas alimentarias y sus significados para las familias migrantes de nacionalidad venezolana de la Región Metropolitana en Chile, tanto actualmente como en su país de origen. 2.- Reconocer similitudes y diferencias entre las prácticas alimentarias actuales y pasadas de las familias migrantes de nacionalidad venezolana de la Región Metropolitana en Chile. 3.- Analizar el vínculo de la identidad cultural con las prácticas alimentarias de las familias migrantes de nacionalidad venezolana de la Región Metropolitana en Chile. La población en estudio son los/as encargados/as de la alimentación de familias migrantes venezolanas. Usted ha sido invitado(a) porque es **encargado/a de la alimentación de su familia.**

El investigador responsable de este estudio es Juan Martínez Núñez, de la **Universidad de Chile**. Corresponde a su memoria para obtener el título de Sociólogo, cuya profesora guía es Marcela Ferrer Lues.

Para decidir participar en esta investigación, es importante que considere la siguiente información. Siéntase libre de preguntar cualquier asunto que no le quede claro:

Participación: Su participación consistirá en la participación de una entrevista abierta, donde se abordarán temas relacionados a la alimentación actual y anterior a la llegada a Chile, tanto de usted como de su familia. También se preguntará sobre la repartición de las tareas de la cocina en su hogar, y, por último, se plantean preguntas sobre su cultura en relación a su país de origen. **Para el análisis de esta entrevista será necesario grabar el audio de la entrevista, cabe mencionar que podrá interrumpir y/o retomar en cualquier momento.**

Riesgos: El principal riesgo existente para su persona se relaciona con las sensibilidades que puedan existir por su situación migratoria. Ya que se preguntará sobre aquel proceso y su situación actual. Si se llega a dar una situación de riesgo si gusta la entrevista puede darse por terminada y no ser utilizada si así lo desea.

Beneficios: Usted no recibirá ningún beneficio directo, ni recompensa alguna, por participar en este estudio. No obstante, su participación permitirá generar información para **la identificación de problemáticas en la alimentación de migrantes venezolanos, de esta manera, colaborar con nuevas medidas que ayuden a tener un proceso migrante más ameno.**

Voluntariedad: Su participación es absolutamente voluntaria. Usted tendrá la libertad de contestar las preguntas que desee, como también de detener su participación en cualquier momento que lo desee. Esto no implicará ningún perjuicio para usted.

Confidencialidad: Todas sus opiniones serán confidenciales, y mantenidas en estricta reserva. En las presentaciones y publicaciones de esta investigación, su nombre no aparecerá asociado a ninguna opinión particular. Para mantener la confidencialidad esta entrevista puede mantener su total anonimato si así desea, como también puede ser utilizado su primer nombre o el que desee al momento de analizar la entrevista. Los datos serán guardados por Juan Bosco Martínez Núñez, durante lo que dure esta investigación, hasta mediados de diciembre del año 2022. Lo cual servirá para poder realizar el análisis las veces que sea necesario por posibles replanteamientos que aparezcan.

Conocimiento de los resultados: Usted tiene derecho a conocer los resultados de esta investigación. Para ello, **se le serán enviados los resultados a su correo electrónico.**

Datos de contacto: Si requiere más información o comunicarse por cualquier motivo relacionado con esta investigación, puede contactar a **Juan Bosco Martínez Núñez**.
Responsable de este estudio:

Juan Bosco Martínez Núñez

Teléfono: ...948420492.....

Dirección: Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile. Av. Ignacio Carrera Pinto 1045, Ñuñoa, Santiago.

Correo Electrónico: ...juan.martinez.n@ug.uchile.cl.....

II. FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

Yo,, acepto participar en el estudio **“Prácticas Alimentarias de Familias Venezolanas en Chile: Continuidades y Rupturas en la Alimentación.”**, en los términos aquí señalados.

Declaro que he leído (o se me ha leído) y (he) comprendido, las condiciones de mi participación en este estudio. He tenido la oportunidad de hacer preguntas y estas han sido respondidas. No tengo dudas al respecto.

Firma Participante

Firma **Investigador/a** Responsable

Lugar y Fecha: _____

Correo electrónico para la devolución de la información _____

Este documento consta de 3 páginas y se firma en dos ejemplares, quedando una copia en cada parte.