



**Factores sociales que determinan la percepción
gastronómica del adulto mayor en el Gran Concepción.**

**Tesis presentada a la Facultad de Medicina
Universidad Católica de la Santísima Concepción**

Autores:

**Yocelyn Andrea Castro Muñoz
Carolina Alejandra Riquelme Hernández
Rocío Fernanda Solar Cortes**

Docente Guía:

Claudia Andrea Troncoso Pantoja

Concepción, diciembre de 2017

Dedicatoria

Dedico esta tesis a mi madre, quien me ha apoyado y acompañado durante todo el proceso académico, especialmente en el tiempo que desarrollaba la tesis.

A mi hermana, quien me apoyó incondicionalmente y con total disponibilidad en la redacción del informe.

A mis amigos y compañeros, que fueron un gran apoyo emocional en momentos de estrés. Contribuyendo de manera positiva e incentivando al logro del estudio.

A la docente guía, quien nunca desistió al enseñar y aportar, aun cuando, muchas veces no estaba al día con los avances del estudio, por continuar depositando su confianza y no abandonar la investigación.

Les dedico esta tesis a todos ellos, pues su colaboración fue imprescindible en el desarrollo de esta investigación.

Yocelyn Andrea Castro Muñoz.

A Diosito

Por guiarme en el camino correcto, darme tranquilidad y fuerza cuando no podía más.

A mi madre Janny

Quien es mi inspiración de vida y mi contención

A mi padre Raúl

Por ser mi ejemplo de perseverancia y responsabilidad

A mis hermanos Christian y Raúl

Quienes me sacaron una sonrisa en el momento preciso de este camino

A mi sobrinas Consuelo y Josefa

Quienes me regalaron abrazos y besos los cuales me dieron fuerzas de cumplir mi meta.

A mis amigos de vida

Quienes siempre me apoyaron y me entendieron en este proceso.

A mis amigas de investigación

Simplemente por aceptar trabajar conmigo y ayudarme a cumplir unos de mis sueños

A los participantes del estudio

Por su sonrisa y disponibilidad hacia nosotras

A nuestra profesora guía

Por sus conocimientos, por tiempo compartido y por impulsar a nuestra formación profesional y personal.

Carolina Alejandra Riquelme Hernández.

A Dios por darme la fuerza para continuar, por entregarme tranquilidad y confianza en lo que estaba haciendo.

A mis padres por el amor y esfuerzo que me entregan todos los días, por ayudarme a cumplir mis sueños y por el apoyo brindado todo este tiempo, gracias por convertirme en lo que soy.

A mi familia por ser un pilar fundamental, por estar siempre pendiente si necesitaba ayuda.

A mis amigas y compañeras de investigación con las cuales pasé gratos momentos y logramos juntas alcanzar nuestras metas y sueños.

A mis amigos de la vida por darme siempre las palabras de ánimo que necesitaba.

A mi profesora guía por aportarme conocimiento y siempre estar pendiente en nuestro desarrollo como profesionales.

A mis abuelos que son mi inspiración, motivación y felicidad.

Rocío Fernanda Solar Cortes

Agradecimientos

Tanto en este como en cualquier proyecto de investigación, consideramos prioritariamente agradecer a los participantes. En un estudio cualitativo son relevantes, ya que son los expertos en el tema a indagar y tienen voluntariamente la disponibilidad de compartir sus experiencias con las investigadoras.

Queremos agradecer a las personas que colaboraron en el reclutamiento de los participantes. A toda red que hizo posible llegar a cada uno de los adultos mayores.

A nuestras familias, agradecer el habernos escuchado durante un año acerca del tema en estudio; por la comprensión y el apoyo en el desarrollo de nuestra vocación. Sobre todo a nuestros hermanos/as que aportaron en todo momento a la revisión del informe. A los demás integrantes del grupo familiar simplemente por su existencia.

A nuestros amigos y compañeros por escuchar, criticar constructivamente, por intercambiar opiniones que finalmente solventaron de alguna forma nuestro trabajo e hicieron posible la llegada a la instancia final de la investigación.

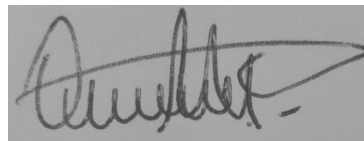
A nuestra profesora guía de tesis Claudia Andrea Troncoso Pantoja por su valiosa colaboración y apoyo durante este tiempo.

Compromiso de los Autores

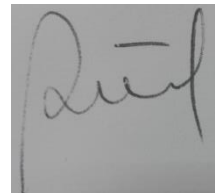
Los autores de esta investigación, Yocelyn Andrea Castro Muñoz, 18.816.023-9; Carolina Alejandra Riquelme Hernández, 19.090.250-1; Rocío Fernanda Solar Cortés 19.109.249-k, declaramos que:

El contenido del presente documento considera las acotaciones entregadas por Guía e Informantes, además de ser el resultado del trabajo personal e intelectual de cada uno de los integrantes del equipo.

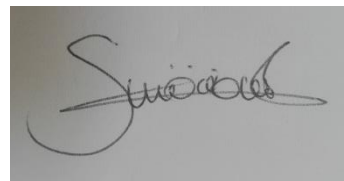
Yocelyn Andrea Castro Muñoz Firma



Carolina Alejandra Riquelme Hernández Firma



Rocío Fernanda Solar Cortés Firma



Índice de Contenidos

	Página
Resumen.....	12
Introducción.....	13
Capítulo 1:Marco Teórico.....	15
Gastronomía.....	16
Factores sociales que determinan la gastronomía.....	18
Persona mayor.....	21
Gastronomía en la persona mayor.....	24
Capítulo 2: Materiales y Métodos.....	27
2.1 Definición de situación problema.....	28
2.1.1 Pregunta de investigación.....	28
2.1.2 Objetivo general.....	28
2.1.3 Objetivos específicos.....	29
2.1.4 Justificación y viabilidad del estudio.....	29
2.1.5 Supuesto de la investigación.....	30
2.2 Tipo de diseño.....	31

2.3 Sujetos de estudio.....	32
2.4 Muestra.....	32
2.4.1 Muestreo cualitativo.....	32
2.4.2 Tamaño muestral.....	33
2.4.3 Criterios de selección del estudio.....	33
2.5 Técnicas e instrumentos para recolección de datos.....	33
2.5.1 Tipo de instrumentos de recolección de datos.....	33
2.5.2 Protocolo de administración de instrumento.....	33
2.5.3 Control de calidad de los datos.....	33
2.6. Medición de categorías de análisis.....	34
2.6.1 Identificación de categorías.....	34
2.6.2 Definición conceptual y operacional de categorías.....	34
2.7 Análisis de datos.....	35
2.7.1 Reducción y categorización de la información.....	35
2.7.2 Clarificación, sistematización y comparación de resultados.....	36
2.8 Flujograma de procedimientos.....	37

2.9 Manejo de aspectos éticos.....	37
Capítulo 3: Resultados.....	39
Capítulo 6: Discusión.....	54
Conclusiones y recomendaciones.....	58
Referencias.....	61

Índice de Tablas

	Páginas
Tabla 1: Preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niña/o.....	40
Tabla 2: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué alimentos predominaban en sus preparaciones? (de origen vegetal o animal).....	41
Tabla 3: Qué consistencia caracterizaba su alimentación en las etapas de infancia, juventud y adultez	42
Tabla 4: Como cree que es su alimentación	43
Tabla 5: Consistencia que caracterizaba su alimentación en la etapa de infancia, juventud y adultez.....	44
Tabla 6: Alimento predominantes en las preparaciones en las etapas de infancia, juventud y adultez. Origen animal o vegetal.....	45
Tabla 7: Lugar físico de donde obtiene sus alimentos, en su infancia.....	46
Tabla 8: En la actualidad donde obtiene sus alimentos.....	47
Tabla 9: Preparaciones gastronómicas que se realizan en celebraciones familiares.....	48
Tabla 10: Persona quien atendía su alimentación, en su infancia.....	49
Tabla 11: Residencia en la etapa de infancia y juventud	50
Tabla 12: Personas con las que comparte sus tiempos de alimentación.....	51
Tabla 13: Lugar físico donde realiza sus horarios y tiempos de alimentación.....	52

Índice de Anexos

	Páginas
Certificación de validación de expertos de instrumento de recolección de datos	69
Instrumento de recolección de datos.....	71
Consentimiento informado.....	72
Carta Gantt.....	74
Totalidad de entrevistas realizadas.....	76
Comentarios finales y calificación de Docente Guía.....	112
Comentarios finales y calificación de Docentes Informantes.....	114

Resumen

Introducción: La gastronomía es un conjunto de tradiciones, gustos y técnicas culinarias, que otorgan identidad y establecen diferencias entre las comunidades. Estas son transmitidas de generación en generación.

Por otro lado, los adultos mayores representan la población más longeva, por lo que contribuyen a la transmisión de estas tradiciones.

Objetivo: describir factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017.

Material y Métodos: Estudio cualitativo, fenomenológico descriptivo, no probabilístico por conveniencia, donde el muestreo es de carácter intencional del investigador. Los sujetos son seleccionados en función de su disponibilidad y voluntad de participar. El tamaño de la muestra depende del punto de saturación de la información. La recolección de datos es mediante una entrevista semiestructurada, para conocer cómo los factores sociales, entre ellos, las creencias alimentarias, costumbres familiares y ambientes sociales intervienen en la percepción gastronómica de personas mayores.

Resultados: La categoría creencias alimentarias influye en la percepción gastronómica mediante la religión.

Las costumbres familiares, dieron a conocer que las madres estaban encargadas de la alimentación y de adquirir alimentos del campo, feria o almacenes, y en la actualidad, resultan ser comprados en supermercados y ferias.

Respecto al ambiente, la residencia en la infancia de los participantes no afectaba la percepción gastronómica que presentaban; y el lugar de preferencia para la alimentación, resultó ser la cocina, por comodidad.

Conclusiones: Los factores sociales abordados en el estudio afectan la percepción gastronómica del adulto mayor desde diferentes perspectivas.

Palabras Claves: Adulto mayor, gastronomía, factores sociales.

Introducción

La gastronomía está compuesta por tradiciones, gustos y técnicas culinarias; al mismo tiempo es un componente que otorga identidad y que diferencia a las comunidades de otras, siendo transmitido de generación en generación (1).

La esperanza de vida en Chile, se encuentra en ascenso, registrando avances desde el año 2000, tanto en hombres como en mujeres (2).

Esta investigación, dará a conocer los factores sociales que condiciona la alimentación de la población adulta mayor del Gran Concepción. Es de gran importancia, pues se puede comprender la percepción gastronómica desde la perspectiva de la tercera edad; además los resultados que arroje el estudio, serán ligados al desarrollo de aquellas patologías de origen alimentario más prevalentes en esta etapa.

El objetivo del estudio, es describir factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017.

El diseño será cualitativo fenomenológico descriptivo. La recolección de datos se realizará por medio de una entrevista de tipo semiestructurada; esta consiste en que el investigador procede a un interrogatorio, guiado por un conjunto de preguntas generales, previamente estipuladas, dirigidas a tópicos específicos que se quieren abordar. Destinadas a personas mayores, residentes de alguna comuna del Gran Concepción. Las personas que decidan colaborar con la investigación, serán obtenidas en juntas de vecinos, en grupos sociales y/o familiares directos de las alumnas responsables.

Los resultados de la investigación, se darán a conocer a través de la categorización de la información recopilada.

Estructuralmente, el trabajo consta de una precedente revisión bibliográfica, a cerca de los factores sociales (costumbres alimentarias, creencias alimentarias y ambiente social) influyentes en la percepción gastronómica del adulto mayor. En segunda instancia, prosigue el capítulo de materiales y métodos de investigación, dando a conocer el problema, los objetivos, la muestra, instrumento de recolección

de datos, diseño y manejo de aspectos éticos. Prosiguiendo, se registran los resultados y respectivos análisis de las entrevistas efectuadas anteriormente. El siguiente capítulo corresponde a la discusión de la investigación. Finalmente, se presenta la conclusión y las recomendaciones.

Capítulo 1: Marco Teórico

Gastronomía

El término gastronomía tiene un origen griego, el cual está determinado por la unión de dos palabras: *gastros* que hace referencia al estómago o vientre y el término *nomos* que alude al conocimiento, bases o reglas. Tiene relación con las comidas y su proceso de elaboración. Se entiende entonces como los procesos razonados por el hombre para generar una preparación alimentaria con el fin de buscar el bienestar humano (3).

Es relevante mencionar que, anteriormente, la gastronomía solo se asociaba con la comida, con técnicas culinarias y con la percepción de las características organolépticas (olores, sabores, texturas) presentes en platos tradicionales (4).

Sin embargo, hoy este término se aborda desde una visión más amplia, en la que se vincula la comida y sus procedimientos con la interacción que existe entre el hombre, su entorno y sus recursos; lo que en conjunto da vida al arte culinario (3).

De esta manera, la gastronomía se convierte en un componente característico de una región o país, manifestado y arraigado en las prácticas de los miembros de un pueblo. En Chile, esto queda en evidencia con la adopción de procesos de cocina, que han sido influencia de las diferentes etnias originarias del país, permitiendo la perduración de estos en el tiempo. Al ser la gastronomía un elemento relevante, se considera a la comida con un valor cultural que, simultáneamente, proporciona identidad. Bajo este contexto, la gastronomía trasciende como patrimonio de una determinada zona territorial (5).

En la época de la llegada de Colón al territorio americano, ya existía una atractiva cultura gastronómica, fundamentada principalmente en condimentos prodigiosos como el ají (pimiento autóctono, cultivado hasta hoy en sus múltiples variedades en gran parte del continente), proporcionando un extraordinario sabor a las preparaciones de la zona. En la cultura gastronómica de ese entonces también sobresalía la excelencia de los pescados, la utilización de aliños a base de miel de caña de maíz, de maguey o de abeja y las formidables cualidades de técnicas ancestrales (6).

La gastronomía en el país está construida a partir de nuestro propio devenir histórico y cultural. Es así, como la cocina chilena en general ha sido consecuencia de un proceso constante de mestizaje, dando lugar a la adopción de nuevas técnicas y productos. Se ha enriquecido de tres tradiciones, siendo estas la indígena, con el aporte de materias primas, la española, imponiendo hábitos y usos culinarios y la extranjera (francesa) otorgando técnicas de preparación y sofisticando el consumo (7).

Cada zona, posee sus propios orígenes gastronómicos, condicionados por la geografía del lugar y bajo características culturales de este. De aquí emerge la importancia de diferenciar la gastronomía de la zona norte, centro y sur del país (8).

El pueblo Aymara ubicado al norte, fue la mayor influencia para esa zona. Destacan platos típicos como el asado, el charqui y la guatia, a base de papa, maíz, quinoa, harina de maíz y carne de camélidos. En la zona centro del país predomina la utilización de legumbres y choclo; algunos de los platos típicos son humitas, porotos con mazamorra, tomaticán, charquicán, porotos granados, entre otros. En el sur, la mayor influencia estuvo dada por los mapuches. Los alimentos más utilizados eran trigo, ají, maíz, ajos, cebollas y papas. Esta cocina también se valió de las variedades de papas y mariscos. Entre los platos típicos se encuentra el curanto, asado al palo, milcao y paila marina. Todo este patrimonio alimentario se traduce a una fuente de identidad cultural de un pueblo (9).

Una de las preparaciones más conocidas por los chilenos es la cazuela, que dependiendo de cada lugar geográfico se prepara de manera especial y con ingredientes diferentes. Los habitantes del norte del país, señalan que la cazuela consumida por ellos, es diferente a la servida en la mesa de la zona centro y sur. El elemento común de las cazuelas a nivel nacional es la forma de preparación y el concepto de hervido. Su representación consiste en una sopa caliente, más o menos espesa, donde sobrenadan alimentos animales: carnes blancas como pavo, gallina y pollo, o carnes rojas como vacuno, cordero y cerdo. Los vegetales característicos que acompañan este plato son zapallo, papas y porotos verdes, y

destacan por presentarse en grandes trozos sin confundir unos de otros. Este maravilloso platillo es entonces consumido a lo largo de todo Chile, pero con diferencias esenciales de cada zona geográfica (10).

Factores sociales que determinan la gastronomía

Se entiende por alimentación a un fenómeno tanto social como cultural. Este se desenvuelve en un ambiente de interacción entre individuos, rodeados de eventualidades de valoración cultural, relaciones sociales y simbólicas. Los alimentos para ser considerados comida, cursan sucesivos procesos, que están establecidos por normativas culturales de agrupación y combinación en las comunidades. A su vez, los usos y significaciones que pueda adquirir la comida para un grupo de personas, van a estar definidos por numerosos factores, de tipo histórico y social (11).

Los estudios relacionados con la ciencia nutricional surgen a mediados del siglo XIX, enfocados desde una perspectiva biomédica. Sin embargo, se ha despertado una sólida atención desde la perspectiva de la antropología social hacia la alimentación humana, donde se busca lograr un enfoque que abarque los procesos afectivos, cognitivos del desarrollo económico y social de las poblaciones y la forma de alimentarse. Bajo este análisis se demuestra que el hecho alimentario está definido por el resto de sistemas (religioso, familiar y cultural), así también por cualidades propias de los individuos de un grupo (12).

Las ciencias sociales han participado activamente en el análisis de la alimentación y los cambios que ha experimentado, debido a que los científicos han indicado que los problemas alimentarios se basan en el exceso de consumo de alimentos, lo que tiene un origen más bien social que biológico. Así que, cuando se habla en términos de recomendaciones alimentarias, no solamente se alude al consumo de un alimento, sino que involucra la cantidad de alimento, el cómo se consume, en qué momento y el lugar, puesto que los hábitos y prácticas alimentarias dependen

de aspectos psicológicos y sociales (ideas, conocimientos, prejuicios, valores, actitudes) (13).

Por su parte algunos autores señalan la existencia de un vínculo entre prácticas alimentarias y prácticas sociales. Esto se refleja en el intercambio de alimentos entre colectividades o cuando se prohíbe cierto alimento en las sociedades. Al mismo tiempo, antropólogos dictan que el hecho alimentario es consecuencia de comportamientos culturales, que han acontecido a lo largo de la historia, como es el uso del fuego en las prácticas alimentarias; lo que permitió una nueva manipulación de la comida, de lo crudo a lo cocido. Desde esta perspectiva la sociología, al igual que otras ciencias sociales, han abordado la alimentación como objeto de estudio, mencionando la existencia de fundamentos teóricos para describir una sociología de la alimentación (14).

Las actividades sociales, son influenciadas por continuos cambios, muchos de ellos producto de los procesos de globalización; estos han traído consigo la implementación de nuevas tecnologías. Las sociedades se han visto perjudicadas con estos avances, ya que manifiestan un pasado con una producción alimentaria libre de químicos, destacando la existencia de alimentos naturales y nutritivos, con una predominante participación familiar, tanto en la preparación como en el cultivo de alimentos para el autoconsumo. A diferencia de la alimentación actual, a base de químicos, enlatada, con deficientes propiedades nutricionales y con un escaso tiempo para atender la alimentación del grupo familiar. En conjunto esto ha extinguido la presencia de hábitos culinarios y de preparaciones hogareñas (15).

Ante la situación de una globalización alimentaria, se observa un dinamismo en los procesos de transición nutricional, teniendo un comienzo en el hambre, hasta llegar a una prevalencia significativa de malnutrición por exceso en la población en general. Lo que está determinado por una actual modernización social (16).

Por otro lado, a medida que pasa el tiempo, las personas establecen preferencias, rechazos y creencias frente a los alimentos, las que son consecuencia de tendencias a permitir aquellas preparaciones entregadas por sus madres o en ocasiones festivas, siendo muchas veces influenciado por lo que ha sido

consumido en la infancia, pues estos alimentos siempre son bien recibidos en la etapa de adultez (17).

La elección de los alimentos, está condicionada por aspectos que van más allá de las características sensoriales de una preparación, tal es así, que el ambiente en el cual acontece la alimentación resulta clave. Las experiencias anteriormente vivenciadas, la compañía de la cual se dispone, la temperatura del entorno, la iluminación, incluso los sonidos participan activamente estimulando el consumo, en temas de cantidad y calidad de los alimentos ingeridos (18).

Las creencias son ideas, que aun no siendo comprobadas, pueden ser consideradas como ciertas por la sociedad; están fuertemente ligadas a los valores y con la determinación de la conducta de un ser. Son atribuidas por personas valiosas del entorno, como también pueden tener su origen en un contexto cultural. Es ahí donde se generan múltiples creencias incluidas aquellas por los alimentos. Estas, hacen referencia a experiencias tempranas con la comida, al acto de comer y a las personas con las que se desarrolla este acto en la infancia; en conjunto esto da origen a la conducta alimentaria de los individuos (19).

La comida familiar, es un encuentro común en donde se comparte la alimentación entre los miembros de una familia. Los científicos afirman que otorga beneficios a la salud, a la calidad de la dieta y de la vida de sus integrantes. El tipo de alimento consumido, cómo lo hacen y en qué momento, emite información acerca de la herencia cultural, étnica, religiosa y refleja identidad de estos. Por su parte, es una instancia que genera recuerdos que perduran a lo largo de la vida, basados en experiencias que de alguna manera intervienen en las elecciones alimentarias. Por lo tanto, las costumbres alimentarias familiares, son la base en la estructuración de los comportamientos alimentarios personales (20).

Existen escasos estudios de los adultos mayores asociados a la comida como acto social. Sin embargo, se considera que el comer solos, significa un mayor riesgo nutricional. Se asocia a la ausencia de horarios de comidas, lo que apunta a una menor ingesta de nutrientes y de energía. Por otro lado, se registra que hay

mayor consumo de sodio y de alimentos de alta densidad energética, en aquellos ancianos que comen solos. Los estudios indican que comer acompañado influye de manera positiva en el estado nutricional y en la calidad de la alimentación (21).

Persona mayor

Se entiende el envejecimiento como una transformación integral, que considera cambios en aspectos que van desde lo físico, lo psicológico hasta lo social; este último mencionado en el párrafo anterior, referente a con quien se comparte la instancia de la alimentación, ya que por cambios en los modelos familiares, cada vez son más las personas mayores que viven solas y que tienen un insuficiente soporte social, lo cual podría generar un descuido en su nutrición (22).

El envejecimiento es propio de cada ser, además de ser irreversible e inevitable, producto de una interacción con diferentes factores genéticos, socioculturales, estilos de vida y posibles daños patológicos que se han adquirido a lo largo de la vida (23).

En la literatura, es conceptualizado con múltiples definiciones. Algunas establecen que el envejecimiento es una etapa de la vida, que tiene un comienzo a los 65 años de edad y concluye con la muerte. Otros autores describen la vejez como los cambios (estructurales y funcionales) que han acontecido durante la vida. Dichos cambios abarcan desde la concepción hasta la senescencia. Este concepto de tercera edad, también es entendido como un proceso de deterioro experimentado a nivel celular. Lo que lleva a consecuencias en los diferentes sistemas del organismo, aumentando la vulnerabilidad de estos individuos (24).

Las Naciones Unidas, definen persona mayor a todo ser con edad superior a 65 años, en países desarrollados, mientras que en países en vías de desarrollo se considera a partir de los 60 años (25). Sin embargo, la Organización Mundial de la Salud clasifica al adulto mayor en cuatro categorías: de 60 a 74 años son

personas de tercera edad, de 75 a 90 son personas de cuarta edad, de 90 a 99 años son personas longevas y mayor a 100 años son personas centenarias (26).

Es importante considerar que la edad requerida para definir el inicio de la vejez, puede ser visualizada en base a tres conceptos diferentes. Siendo estos, cronológico, fisiológico y social. Lo referente a la edad cronológica queda asociado al empleo, en términos de responsabilidades; la edad fisiológica está dada por procesos de envejecimiento físico, es decir, pérdida de capacidades funcionales, disminución en la densidad ósea; por último, la edad social enmarca actitudes y conductas adecuadas para la edad, es lo que el modelo cultural refiere a los procesos biológicos característicos de esta etapa (27). Por otro lado, el proceso de envejecimiento va acompañado del posicionamiento que ocupa la persona al interior de una comunidad; esto comienza con el establecimiento de una marca social hacia los adultos mayores, que se ve reflejada a través de frases como “es muy viejo, no puede”, “ya es una anciana, lástima, tan guapa que era”, “a él ya no lo invitamos”. Sin embargo, el cambio más fuerte, del paso a esta edad, se genera al interior del adulto mayor; quién tiende a experimentar sentimientos de aislamiento social, a vivir con menos intensidad, se presenta el miedo a perder independencia y a perder el control que se ha tenido sobre sí mismos (28).

La población de hoy tiene una esperanza de vida igual o mayor a 60 años. Se estima que la población mundial llegará a 2000 millones de personas con esta edad, en el año 2050. Esto significa que habrá un aumento de 900 millones de personas respecto al año 2015. Hoy, existen 125 millones de individuos con edad de 80 años o más. Francia se tardó alrededor de 150 años en la adaptación al aumento del 10% en su población mayor a 60 años; por su parte Brasil, China e India tienen la responsabilidad de hacerlo en más de 20 años. Se establece que a mediados de siglo, Chile junto a otros países tendrán cifras semejantes a las de Japón, en cuanto a cantidad de personas mayores (La población de personas mayores en Japón es de un 30%) (29).

Este rápido envejecimiento establece un desafío social. La sociedad se debe adaptar, tanto en el ámbito de salud, como en la participación social y seguridad.

Este grupo etario presenta cambios que afectan la alimentación; estos cambios se atribuyen a la percepción de los sentidos (vista, gusto, olfato), los cuales disminuyen con el paso del tiempo. Otros factores involucrados son los fisiológicos, con la disminución del metabolismo basal, cambios en la composición corporal, provocados por un descenso en el peso y en la masa muscular. Así también el abuso de fármacos, un acto predominante en el anciano. Cada uno de estos factores, generan alteraciones en el comportamiento alimentario de un adulto mayor (30).

En esta instancia de la vida, las personas mayores tienen problemas con la alimentación asociados a lo afectivo. Se genera un rechazo hacia los alimentos, resultando variaciones negativas en las emociones. Dichos problemas alimentarios están impulsados por situaciones como el abandono, la viudez y la dependencia (31).

En Chile se aplica la clasificación de las Naciones Unidas, al ser un país en vías de desarrollo. Por lo que se define a un adulto o persona mayor como todo ser que ha cumplido 60 años, no importando el género. Aclaración que actualmente está avalada por la ley N° 19.828 que crea el Servicio Nacional del Adulto Mayor (32).

Las cifras a nivel país, indican que la población sobre los 60 años alcanza a los 2,6 millones, lo cual corresponde al 15,6% de la población chilena. Según un estudio realizado por la OMS en el 2015, la esperanza de vida en el país es de 82 años para las mujeres y de 77 años para los hombres. Esto se explica con el mejoramiento de las condiciones de salud de la población. Se estima que la población de adultos mayores en Chile para el año 2050 sea de un 28,2% de la población del país, destacando el aumento en la proporción de mayores de 80 años (33).

La Región del Biobío tiene una población de adultos mayores de 314.013, de los cuales 80 % habitan en zonas urbanas, 59,9 % son jefes de hogar y 44,1 % participan en alguna organización (34).

Gastronomía en la persona mayor

Las crecientes cifras en la esperanza de vida, tanto a nivel regional como nacional, han reflejado ser un logro para la sociedad; así como también, repercuten negativamente, al visualizarlo desde la caída de la natalidad. Los ancianos acaban siendo una carga no menor para la sociedad, lo que conlleva a nuevos desafíos, fundamentalmente a la hora de garantizar una buena salud a personas que viven más allá de los 65 años (35).

Si bien la vejez está caracterizada por una pérdida gradual de las funciones corporales, entendiendo esto como, deterioros en el sistema gastrointestinal (disminución de actividad metabólica), disminución del sistema locomotor (músculos huesos y articulaciones), deterioro de los órganos de los sentidos (visión audición, gusto, olfato) y deterioros a nivel psicológico producto de la degeneración neuronal. También existe una parte de los adultos mayores que conservan estas funciones fisiológicas, que dan lugar al desarrollo óptimo, tanto físico como psicológico. Frente a esta situación, se declara la existencia de una interrelación entre diferentes factores, no necesariamente sociales, que desencadenan el envejecimiento (36).

Desde una visión subjetiva, la alimentación de la persona mayor puede concretarse de manera óptima si existe una previa aceptación de la realidad en la que se encuentra, es decir, de su edad y estado de salud. En términos objetivos, el comportamiento alimentario de un adulto mayor se sustenta en influencias colectivas, las cuales van siendo adquiridas por la persona, en forma de hábitos y costumbres, demostrando ser parte de las tradiciones culturales y de las raíces de origen (37).

Para la perduración de la cultura culinaria, es importante la existencia de respeto hacia las actividades ejercidas por quienes anteceden las generaciones actuales, agricultores, mujeres y hombres campesinos, pescadores, recolectores, etc., ya que, es a través de estas personas que se logra transmitir el conocimiento

asociado a prácticas culinarias. Ellos atribuyen un legado cultural, que se conserva en las preparaciones que hoy se conocen (38).

En temas de alimentación, se observan variadas relaciones que construyen la vida de las personas. Así mismo, la forma adoptada para producir los alimentos se relaciona con las generaciones antepasadas, implicando un vínculo con otros seres humanos; desde donde emergen redes que dan lugar a la transmisión de conocimiento, en este caso, conocimientos culinarios (39). Por su parte las prácticas culinarias son más bien tangibles, hacen referencia a la acción práctica, a las técnicas, procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de alimentos. Tanto saberes como prácticas culinarias se introducen enérgicamente en la transmisión o en el hecho propiamente tal de cocinar (40).

En la actualidad, la imagen que la sociedad tiene de la persona mayor, ayuda a mantener ciertas actitudes hacia ellos. En esta etapa final de la vida se plantean testimonios de decadencia, pérdidas, aislamiento, de soledad, que son percibidos por la sociedad; pero también existen situaciones donde se da un panorama controversial. La imagen atribuida al adulto mayor depende de determinantes asociados, tanto al individuo como a su entorno, ya que las circunstancias en las que se vive la vejez, son clave en la determinación de condiciones, hábitos, técnicas, saberes y de costumbres alimentarias (41).

Bajo la perspectiva de que un ambiente alimentario es fundamental, tanto en la facilitación como en la obstaculización, de la elección de alimentos saludables, se estima que esto se puede lograr, si se dispone de un entorno que ofrezca disponibilidad y accesibilidad a este tipo de alimentos (42).

La gastronomía entrega emociones y sentimientos. Es por esto que si un adulto mayor a lo largo de su vida adquirió el conocimiento de realizar una preparación (de la cual conserva buenos recuerdos como el olor y el sabor) o si atesora buenos momentos vivenciados con sus familiares, asociados a las preparaciones, se acordará siempre de esto. Con las técnicas de preparación sucede lo mismo,

estas se encuentran albergadas permanentemente en la memoria de los individuos (43).

En Chile, un patrón alimentario es realizar tres horarios de alimentación principales; otro esquema de alimentación es incluir el pan en la mayoría de las comidas (44). El grupo etario que tiene mayor interés y preocupación por llevar hábitos alimentarios saludables, son los adultos mayores, para que su estadía sea más amena y contribuya al incremento de su salud y de su longevidad (45).

Capítulo 2: Materiales y Métodos

2.1 Definición de situación problema

La investigación, está dirigida al estudio de la población adulta mayor, que pertenezca a una comuna del Gran Concepción. La cual tiene como finalidad estudiar los factores sociales que influyen en la percepción gastronómica de este grupo etario.

Lo adultos mayores sufren cambios significativos en la alimentación en el transcurso de sus vidas, las cuales son influenciadas por ciertos factores externos que condicionan su alimentación. El problema central de la investigación recae en las modificaciones que este grupo etario realiza en su dieta y cómo estos enfrentan el cambio y se adecuan a una nueva época. Los factores sociales como los ambientes familiares, sus creencias alimentarias y costumbres familiares pueden contribuir o desfavorecer una correcta alimentación para las personas adultas.

2.1.1.- Pregunta de investigación.

¿Cómo afectan algunos factores sociales en la percepción de la gastronomía del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017?

Formulación de objetivos.

2.1.2 Objetivo general:

Analizar factores sociales que determinan la percepción gastronómica, al ambiente, creencias y costumbres familiares, del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017.

2.1.3 Objetivos específicos:

- Analizar las creencias alimentarias del adulto mayor que determinan la percepción gastronómica del Gran Concepción en el año 2017.
- Identificar las costumbres familiares ligadas a la alimentación, que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017.
- Determinar la intervención el ambiente social en la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017.

2.1.4 Justificación del estudio.

La elección del tema a investigar, se debe a que la gastronomía injiere aquellos conocimientos razonados sujetos al hombre en lo que a su alimentación se sugiere; desde otro ángulo es parte de la identidad cultural de una nación, la que es emitida por generaciones antepasadas (46). Sumado a la relevancia que esto implica, es fundamental considerar la realidad mundial, donde las Estadísticas Sanitarias Mundiales 2014 indican el aumento en la esperanza de vida según la OMS (47) por lo que esto incentiva en gran medida la realización de la investigación.

La población de adultos mayores en Chile va en alza (48), por lo cual un estudio cualitativo es de gran ayuda para dar un enfoque integral basado en la perspectiva del adulto mayor hacia la alimentación, comprendiendo temas relacionados con patologías alimentarias, con el ámbito de su desarrollo social, respeto a la percepción gastronómica y sus costumbres familiares.

Además, esto permite analizar la conducta alimentaria de los adultos mayores del Gran Concepción y los posibles riesgos o beneficios que significan para la salud.

2.1.5 Supuesto

La percepción de la gastronomía de los adultos mayores es alterada en el transcurso de la vida por una multiplicidad de factores sociales, como las creencias, costumbres familiares y ambientes, que van acompañados de la búsqueda de una saludable senectud.

Viabilidad del estudio.

El equipo de investigación está conformado por tres integrantes, las que están capacitadas en base a su formación académica.

La disponibilidad de tiempo, destinado al estudio es de 8 horas semanales; el tiempo contemplado para cada entrevista será de 2 a 3 horas. La investigación no tendrá un mayor costo, solo de pasajes en el transporte e impresiones de consentimiento informado. Los materiales a utilizar, además de los mencionados anteriormente, se ocupará un celular para grabar la entrevista en formato audio, lápices y un cuaderno, con toda la información necesaria.

Las entrevistas se realizarán, en la vivienda de cada adulto mayor, y en caso de los grupos sociales, en la infraestructura donde se reúnan.

La realización de la investigación tendrá un plazo de aproximadamente 10 meses en los cuales se realizará el planteamiento del problema, el marco teórico, la investigación en terrenos, la codificación de información, para luego termina con las discusión y conclusiones.

2.2 Tipo de proyecto

El tipo de proyecto es de investigación, para Lerma un proyecto de investigación es “un documento que tiene como objetivo presentar y describir detalladamente lo que se va a investigar, la base teórica conceptual, los componentes metodológicos y los recursos humanos, técnicos y económicos, necesarios para realizar la investigación” (49).

Se enfocará en conocer cómo es la percepción gastronómica de los adultos mayores del Gran Concepción, y cómo los factores sociales lo modifican. La investigación se llevará a cabo mediante la recopilación de información, a través de entrevistas semiestructuradas, las cuales darán información relevante, para el estudio y así cumplir con el objetivo en cuestión.

Esta investigación ayudará a diferentes personas del área de la salud en temas relacionados con patologías alimentarias actuales y cómo enfrenta Chile el aumento de la esperanza de vida.

2.2.- Tipo de Diseño

El diseño elegido para abordar la investigación, es el cualitativo, fenomenológico descriptivo, temporalidad transversal. Según Jiménez-Domínguez *“Los métodos cualitativos parten del supuesto básico de que el mundo social está construido de significados y símbolos. De ahí que la intersubjetividad sea una pieza clave de la investigación cualitativa y punto de partida para captar reflexivamente los significados sociales. El objetivo y lo objetivo es el sentido intersubjetivo que se atribuye a una acción”*(50).

En este tipo de estudio, se logra profundizar más acerca de las experiencias sociales de los adultos mayores y cómo esto modifica la percepción gastronómica; esto permitirá interactuar con los entrevistados y así destacar la relevancia del estudio.

La investigación, comienza con la exploración de información, que comprende desde la planificación y elaboración de la entrevista hasta la aplicación de esta. Posteriormente se lleva a cabo la codificación de los datos obtenidos en la realización de la entrevista. La última etapa consiste en interpretar la información recopilada, para finalmente llegar a una conclusión, tras lo investigado. Lo esencial en este estudio, es comprender al grupo social en cuestión.

2.3 Sujetos de estudio.

Adultos mayores procedentes de juntas vecinales, clubes sociales y familiares de las responsables, pertenecientes al Gran Concepción, en el año 2017.

2.4 Muestra

Adulto mayores con residencia en el Gran Concepción, lo cual incluye las comunas de Concepción, Chiguayante y Talcahuano, que cumplan con los criterios de selección del estudio.

2.4.1 Muestreo cualitativo: No probabilístico por conveniencia, el cual está basado en la facilidad y/o economía. Es la técnica más rápida y más utilizada en la práctica. Los investigadores seleccionan de manera directa a los individuos más convenientes. Sus resultados son válidos para quienes sean seleccionados (51).

Los individuos son seleccionados en función de su accesibilidad y el muestreo es de carácter intencional del investigador.

Todo sujeto con disponibilidad y voluntad de participar.

2.4.2 Tamaño muestral

El tamaño de la muestra estará guiado por el punto de saturación de los datos recolectados, dónde se dará término a la aplicación de las entrevistas, una vez que la información recopilada comience a ser repetitiva y redundante (52).

Se realizará por medio de un muestreo teórico o intencionado en el cual se recoge, recopila y analiza los datos entregados, buscando representatividad en los patrones culturales del grupo en estudio. Permitirá encontrar patrones y particularidades, y además hallar diferencias y coincidencias en las 19 entrevistas, correspondiente al tamaño muestral, número con el cual se llegó a punto de saturación.

4.4.3 Criterios de selección del estudio:

Criterios de inclusión:

- Mayores de 60 años
- Residentes del Gran Concepción, en el año 2017.
- Que hayan firmado el consentimiento informado.

Criterios de exclusión:

- Personas mayores imposibilitadas para comunicarse.

2.5 Técnica de instrumentos de recolección de datos:

La recolección de información se llevó a cabo mediante una entrevista de carácter semiestructurada; esta consiste en un conjunto de preguntas generales, con el fin de captar la percepción del entrevistado, sin imponer la opinión del entrevistador, abordando las distintas categorías de la investigación (53).

La entrevista que se aplicó fue validada por 4 profesionales relacionados con el área de la investigación, profesionales del área de la salud dos nutricionista, una tecnóloga médica, y una periodista.

Se realizó una prueba piloto para poder validar aún más el instrumento de investigación. Además, comprobar si la estructura de esta, facilita la recolección de información que se necesita.

La entrevista se realizará en cada una de las comunas donde residan los participantes, en las dependencias de juntas de vecinos, clubes sociales, entre otras.

Además, generando un ambiente de confianza entre el investigador y entrevistado para así obtener información fidedigna.

2.6 Medición de categorías de análisis

2.6.1 Identificación de categorías:

- Creencias alimentarias
- Costumbres familiares
- Ambiente social

2.6.2 Definición conceptual y operacional de categorías

1. Creencias alimentarias: Son pensamientos que contienen un lazo afectivo, los cuales son aceptados como verdaderos. Surgen mediante experiencias adquiridas en la vida. Las creencias nacen desde el interior de una persona o pueden ser influenciadas por factores externos como la familia y la sociedad (54). Asociado al ámbito alimentario son aquellos pensamientos que influyen en la forma de alimentación de una persona o de un grupo familiar.

Definición operacional: Se entiende por creencias alimentarias, a aquellos pensamientos de los adultos mayores que han sido adoptados desde sus familias, y que a su vez estos determinen el desarrollo de su alimentación.

2. Costumbres familiares: Formas comunes que adopta una familia o un grupo de personas para la realización de ciertas actividades (comer, saludar, vestir, etc.) Estas pueden ser adquiridas y transmitidas de generación en generación (55).

Definición operacional: Entendidas como aquellas acciones reiterativas en un grupo familiar, asociadas al desarrollo de la alimentación (técnicas culinarias, horario y tiempo de alimentación, tipos de alimentos incorporados).

3. Ambiente: son las condiciones sociales que rodean a un individuo. El ambiente es una agrupación de relaciones que se establecen entre los miembros de un grupo familiar que comparten el mismo espacio, de esta forma cada familia se diferencia unas de otras. Incluyendo los roles que tienen cada miembro, la rutina diaria de cada familia, el sector en donde residen, entre otros (56).

Definición operacional: El ambiente se entiende como el entorno en el cual la persona mayor desarrolla su alimentación, con quienes la realiza, el lugar, la luz, los sonidos y la temperatura.

2.7 Análisis de datos

2.7.1 Reducción y categorización de la información

Categorías:

1. Categoría: *Creencias alimentarias:*

Subcategorías:

1.1. *Preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niña/o.*

- 1.2. *Edad en la cual comenzó a decidir sobre su alimentación.*
- 1.3. *Creencia relacionada con la alimentación.*
- 1.4. *Cómo cree que es su alimentación.*

2. Categoría: *Costumbres familiares:*

Subcategorías:

- 2.1. *Consistencia que caracterizaban su alimentación en las etapas de infancia, juventud y adultez.*
- 2.2. *Alimentos predominantes en las preparaciones en las etapas de infancia, juventud y adultez. Origen vegetal o animal.*
- 2.3. *Lugar físico de donde obtenían sus alimentos, en su infancia.*
- 2.4. *En la actualidad dónde obtiene sus alimentos.*
- 2.5. *Preparaciones gastronómicas que se realizan en celebraciones familiares.*
- 2.6. *Persona quien atendía su alimentación, en su infancia.*

3. Categoría: *Ambiente social:*

Subcategorías:

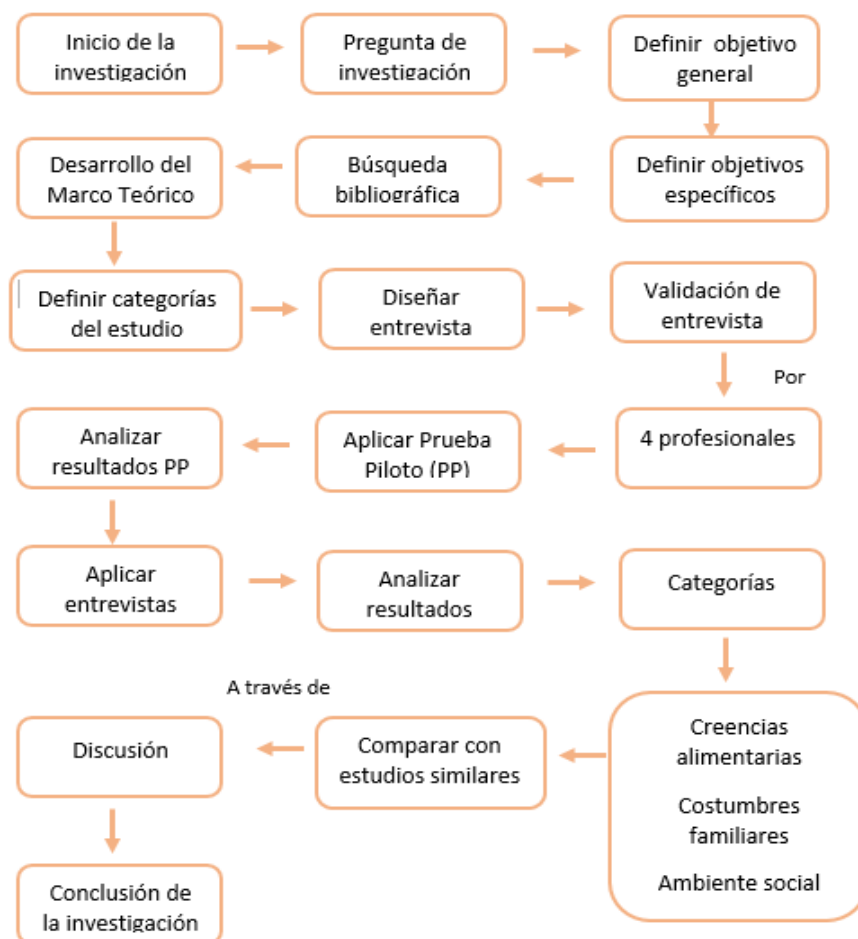
- 3.1. *Residencia en la etapa de infancia y juventud.*
- 3.2. *Con quien comparte los tiempos y horarios de alimentación.*
- 3.3.3. *Lugar en donde realizan sus horarios y tiempos de alimentos.*

2.7.2 Clarificación, sistematización y comparación de resultados

Se contempló 3 categorías con sus respectivas subcategorías.

El establecimiento de las categorías antecede la elaboración de las entrevistas, incluyendo las subcategorías; estas últimas correspondientes a las preguntas aplicadas.

2.8 Flujograma de procedimiento



2.8 Manejo de aspectos éticos

El tema a investigar, está ligado a la búsqueda de costumbres, creencias y características del ambiente en el que los adultos mayores construyen su percepción gastronómica. Este estudio rescata las tradiciones de una zona en específico, el Gran Concepción. La investigación cualitativa comparte aspectos éticos, respetando ideologías, juicios, prejuicios y todos aquellos elementos propios de la cultura.

En este estudio, los participantes se involucraron de manera voluntaria, relatando

ciertas características de sus historias de vida, atribuidas a aspectos alimentarios, logrando visualizar el ambiente en el que se desarrollan y la procedencia de sus actuales creencias y costumbres alimentarias.

El equipo de investigación, asume que la realización del estudio respeta el valor fundamental de la dignidad y de la vida del ser humano.

Se llevó a cabo a cada uno de ellos un consentimiento informado, en donde se les dio a conocer que toda información se utilizó con fines investigativos y que su identidad será resguardada. Por otro lado, se dio constancia de que los participantes de la investigación, en cualquier momento, si este lo desea, podrá abandonar su participación en el estudio.

El estudio no considera riesgos para la salud e integridad física de los participantes. Los beneficios de la investigación, aportan a la integración de los resultados obtenidos a la sociedad, lo que significó un aporte de conocimientos respecto a los hábitos alimentarios de este grupo etario, permitiendo así ser tratados en las distintas áreas de desarrollo.

Capítulo 3: Resultados y Análisis

Categoría 1: Creencias Alimentarias

Tabla 1: Subcategoría: Preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niña/o
Entrevista 2: <i>“Es que antiguamente comíamos porotos casi siempre, pura legumbre no sabía hacer otra cosa, era chica pu.”</i>
Entrevista 3: <i>“Lo más que hacía la mamá, era... pero es que los papás antes tenía un, como un... de lunes a sábado. Hacia el día lunes legumbres, el día martes o miércoles hacían lentejas, y... pescado el jueves o frito o cazuela, el viernes pudo haber hecho pancutras, porque tampoco éramos de grandes recursos y el día domingo se comían tallarines con carne, eso era la alimentación de antes”</i>
Entrevista 4: <i>“la legumbre y lo que nosotros nos servíamos harto en casa porque mi mamá criaba era cazuela de ave de gallina, harta sopa mi madre criaba aves llegó a tener 60 gallinas.”</i>
Entrevista 7: <i>“la resbalosa, los porotos, cazuela, pescado esas cosas”</i>
Entrevista 8: <i>“lo que más comía... cuando niña ... mmm pura carne no más...todo llevaba carnesita...si, todos los días... pero si... o era cazuela de pollo, la cazuela de vacuno o era carbonada... todo, todos los días”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se contempla, que en la etapa de infancia, la alimentación predominante consistía en preparaciones a base de legumbres, tales como porotos, arvejas y lentejas, las que eran consumidas de manera frecuente, distribuidas entre una a dos veces por semana. Se interpreta, que estas preparaciones tenían buena aceptabilidad por los entrevistados, ya que nadie manifestó un disgusto al momento de recordarlo. Se logra ver, que estos alimentos eran los más accesibles y disponibles en el tiempo correspondiente a la niñez de los sujetos de estudio.

Por otro lado, se manifiesta el consumo de preparaciones tradicionales, como cazuelas (ave y vacuno), las que incluían un trozo de carne por plato, una papa, un trozo de zapallo, choclo, arroz, porotos verdes, zanahoria rallada, diente de ajo, trozos de pimentón, aceite, sal y variadas verduras.

Carbonadas, compuestas por trozos de carne bovina picada, cebolla, ajo, papas picadas, trozos de zapallo camote picados, trozos de zanahoria, porotos verdes,

arvejas, choclo, aceite, sal y verduras variadas; sopas o tallarines. Preparaciones que variaban de acuerdo a la disponibilidad de recursos presentes en la familia. Escasamente se registra el consumo de productos de origen marino, como lo son el pescado y los mariscos.

Se menciona que en las etapas de infancia de los sujetos en estudio, predominaba una alimentación de buena calidad, es decir que era variada respecto a su composición nutritiva, equilibrada en cuanto a la proporción de los diferentes alimentos en una preparación y baja en densidad calórica, recomendada por nutricionistas por ser adecuada para el grupo etario.

Tabla 2: Subcategoría: Edad en la cual comenzó a decidir sobre su alimentación
Entrevista 1: <i>“cuando se murió la mamá; chiquitita como los 8 -9 años”</i>
Entrevista 3: <i>“yo tenía 15 años cuando murió mi mamá, así que ahí, tuve que yo... a los 15 años”.</i>
Entrevista 4: <i>“cuando me case; en el año 63 tenía 15; tuve que aprender a hacer comida porque tenía que tenerle comida a mi marido”</i>
Entrevista 6: <i>“después que me case a los 19 años; ahí empecé a cocinar”</i>
Entrevista 8: <i>“cuando me casé nomas po...; a los 17 porque antes se tenía que comer lo que había nomas; si po, ahí yo cocinaba, de acuerdo a lo que tenía y a lo que querían comer”</i>
Entrevista 10: <i>“como a los 23 años más o menos; después cuando mi madre comenzó a perder la visión yo era la que tenía que hacer”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Con respecto, a la edad en la que los adultos mayores estudiados comenzaron a decidir sobre su alimentación, se desprenden variaciones de acuerdo a la situación de vida de estos, en el sentido, de la etapa de vida en la cual se encontraba. Parte de ellos, llegaron a conllevar esta responsabilidad en la etapa de adolescencia, por diversos motivos, dentro de los cuales se destaca la ausencia de sus madres en el hogar, producto de complicaciones a nivel de salud o por el fallecimiento de estas. En otros casos, la causa de este rol, era el casamiento a temprana edad, lo que significaba cumplir el rol de dueñas de casa,

en el caso de las mujeres, por lo que ellas decidían a cerca de las preparaciones culinarias que consumiría el grupo familiar.

Tabla 3: Subcategoría: Creencia relacionada con la alimentación.
Entrevista 4: <i>“Tengo creencia, soy católica , pero ni me dicen que esto es malo porque la iglesia católica, la iglesia no lo permite, bueno el ... restricción que se hace pal mes del...la semana santa; pero yo lo hago el día, dos días..; no consumir carnes.. “</i>
Entrevista 5: <i>“Claro...em.. lo que yo le hago el quite ahora es a la mantequilla y la sal.. y el pan; Porque hace mal para el colesterol dicen de la mantequilla ..el pan engorda, era buena para pan, pero ahora yo no como pan; por televisión.. claro.. el diario también..”</i>
Entrevista 6: <i>“el ayuno; el ayuno se basa en que uno solo puede beber agua y nada más; se hace se empieza en la mañana como las... no se empieza el día antes a las 12 de la noche y termina al otro día como las 12 del día; creencia evangélica; porque cuando yo necesito que Dios me responda algo como estoy afligida o tengo una angustia o una pena yo lo hago; para que Dios me ayude en lo que a mí me está pasando..”</i>
Entrevista 8: <i>“no... ahora no, pero antes cuando chica hacía ayuno, pero por obligación, pa semana santa no comíamos carne; si, cuando estaba con los papás, porque era obligación; si, porque todos éramos católicos... y se seguía..; no.. no... porque ahora esas cosas ya se dejaron de lao... uh ahora quien va a respetar eso... no duraría ni un día.”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Con la información recopilada en las entrevistas se puede observar que las creencias alimentarias adoptadas por adultos mayores en su mayoría son de carácter religioso, atribuidas a restricciones de alimentos por periodos de tiempo determinado. La más reiterada es el ayuno o restricción de carnes en el periodo de semana santa, la que representa una creencia de la iglesia católica.

Esta acción, la Iglesia Católica lo asume como una manifestación de luto y penitencia por la muerte de Jesús por la humanidad, además se cree que es hacer un sacrificio, de igual manera que Jesús hizo por nosotros, los entrevistados se refieren que era más una tradición familiar, que algo que hicieran ellos mismos.

Tabla 4: Subcategoría: Cómo cree que es su alimentación.

Entrevista 9: *“Yo tengo muy buena alimentación pues miya no sufro de nada ni de los huesos ni de nada son súper sana tengo 81 años pregúnteme ¿ de qué sufro?, no sufro”*

Entrevista 10: *“No, yo creo que sí” “Ahora con eso del famoso batido consumo más verduras y todas esas cosas pero por lo general siempre he tenido porque a nosotros donde trabajaba en el servicio de salud también teníamos nutricionista que nos hacían las...”(resista: las orientaban) “Si claro los almuerzos y todas las cosas que teníamos que hacer, eso sí me gustan los dulces yo hago dulce y muchas veces le pongo estevia o le pongo un poquitito de azúcar pero me gusta hacer con manzana con harina integral con harina de avena todas esas cosas me gusta hacer”*

Entrevista 14: *“Yo creo, porque no soy mucho adicto a la carne... antes igual, no se voy al puerto a buscar mariscos frescos, pescados frescos, siempre lo acostumbro a hacer”*

Entrevista 15 Hija Sr: *“No!... estamos perfectos incluso una nutricionista fue a la casa un día a visitarnos y me dijo ósea como lo están alimentando yo me voy a venir para acá (risas).. porque es una alimentación muy sana”*

Entrevista 17: *“Trato que sea buena alimentación , no sé si estoy en .. de acuerdo a los instructivos que me entregan en el CESFAM trato de apegarme al máximo”*

Entrevista 19: *“mi alimentación es bien equilibrada eso es importante, como adulto mayor voy a control con la nutricionista ella encuentra que me estoy alimentando muy bien porque no como sal muy poca sal, no como azúcar y como harta fruta”*

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Los entrevistados consideran tener una adecuada alimentación, al consumir alimentos de origen animal y vegetal, lo cual se considera una alimentación variada.

En las vivencias relatadas por los sujetos en estudio, se destaca la correcta distribución de horarios y tiempos de alimentación. Lo que se traduce en un beneficio para la salud. Además, los adultos mayores comentaron acerca de las preparaciones que realizan durante la semana; de esto se deduce que tienen un correcto consumo de legumbres, lácteos y verduras. Por otra parte, mencionaron el cuidado de su alimentación por las diversas patologías padecientes, evitando excesos de azúcar y sal.

Categoría 2: Costumbres Alimentarias

Tabla 5: Subcategoría: Consistencia que caracterizaban su alimentación en las etapas de infancia, juventud y adultez.
--

Entrevista 3: <i>“sólida y líquida... porque se hacían calditos... la mamá hacía hartos caldos, antes se usaba comer caldillos de todo, caldillo de charqui, caldillo de pesca seca... ahora esas cosas no se ven.”</i>
--

Entrevista 4: <i>“ lo que he ..dicho antes , que era más sopa..” “ahora ya es más variado, pero de por sí , si siempre nosotros somos soperos”</i>

Entrevista 5: <i>“Bueno en mi infancia a mí me daban mucha leche, mucha leche.. mucha leche.. incluso tomaba...me llevaba mi padre , que es paz descanse, me llevaba temprano al campo tomar leche de burra” “Comida líquida” “Bueno mi madre en mi juventud era la dueña de casa mi mamá, entonces se hacía buenas cazuelas de ave, buenas cazuelas de vacuno, se hacían tres platos como te digo, la entrada, la cazuela y el segundo y el postre impajaritadamente” “No.. yo tomo sopita... soy soperera ..soperera..”</i>
--

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se logra observar en esta subcategoría que la consistencia que más caracterizaba su alimentación era las líquidas que incluye caldos, caldillos, cazuelas, entre otros y que con el tiempo se ha visto modificada por una consistencia más sólida. Se demuestra en los resultados que los alimentos líquidos tienen más aceptación por los participantes y es una de las consistencias favoritas hasta el día de hoy, además de ser una textura más fácil de consumir que otra para este grupo. También se evidencia que el consumo de comidas

sólidas actualmente es producto de las preferencias de los demás miembros de la familia.

Tabla 6: Subcategoría: Alimentos predominantes en las preparaciones en las etapas de infancia, juventud y adultez. Origen vegetal o animal
Entrevista 3: <i>“más animal...porque eran... sí, claro... carnecita... todo con carnesita, porque sopitas así no como, más espeso... ¿cómo?... eh... ¿cómo se llamaba esto que hacía yo siempre?... como estofados... si, guisos... todo con carne.”</i>
Entrevista 5: <i>“Más de origen de animal...Cuando joven sí.. Por ejemplo ave, conejo.. es rico.. rico.. conejo ,chancho, pavo que traían del campo...Ahora no po, ahora se compra cosas más.. más a la mano , como se dice... un arroz, puré con una chuleta.”</i>
Entrevista 6: <i>“Más animal...como las carnes de vacuno, de cerdo, pato, gallina, cazuela de gallina, cazuela de campo.”</i>
Entrevista 7: <i>“ variaba igual comíamos carne, pescado, marisco esas cosas comíamos...nosotros íbamos a la playa a buscarlos como estábamos cerca del río íbamos a la playa a buscar...”</i>
Entrevista 8: <i>“las legumbres... comíamos harto... de los dos yo creo... porque carne igual se comía, si harta carne antes...”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se aprecia, que en la etapa de infancia, juventud y adultez, en la alimentación de los entrevistados predominan las preparaciones de origen animal, mencionando que comían diferentes tipos de carnes como vacuno, cerdo, pescados y mariscos.

Además, se puede asociar que antiguamente como hacían referencia los entrevistados, había más campo, donde se criaban animales, para posteriormente comerlos, por lo que era más accesible a las familias de los sujetos de investigación, en esa época; al igual que los mariscos los participantes que vivían en zonas costeras.

Tabla 7: Subcategoría: Lugar físico de donde obtenían sus alimentos, en su infancia.
Entrevista 3: <i>“ah, de mis papas po...”</i>
Entrevista 4: <i>“Bueno mi ... mamá la compraba, porque mi papá era el que llevaba la platita y ella era la que distribuía que lo que se hacía.”</i>
Entrevista 5: <i>“Bueno mi padre , tenía un compadre que tenía campo, entonces nos mandaban a nosotros todo alimentación... chancho... choclo... eh... los huevos, la leche... bidones grandes de leche, siempre los días sábados traían de todo... tomate...de todo” “En ese tiempo no se iba a comprar a almacenes grandes, claro... eh.....hacían... como se dice.. trueque”</i>
Entrevista 6: <i>“Mi papá trabajaba y llevaba el sustento a la casa.”</i>
Entrevista 7: <i>“Nosotros íbamos a la playa a buscarlos como estábamos cerca del rio íbamos a la playa a buscar”</i>
Entrevista 8: <i>“Por ejemplo lo que era fideos el arroz eso del supermercado po, todo lo que era verduras...las papas las verduras eran de la casa... no eso todo era de la casa, no compraban..” “Los dos (Padres) po, los dos compraban, si... compraban de hartito era para el mes...”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se observa que en la etapa de infancia de los entrevistados, se refirieron que sus padres, tanto madre y padre, adquirían los alimentos para el hogar, ya que eran la autoridad en la casa, pero el proveedor esencial era el padre, quien era el que trabajaba y traía el sustento económico, mientras que la madre se quedaba con los hijos, además de ser la encargada de preparar las comidas . Cabe destacar que anteriormente gran parte de los entrevistados, obtenían sus alimentos de sus campos o de algún familia y/o amigos, ya que en ese tiempo, no existía las cadenas de supermercado, sino pequeños almacenes de barrio los cuales eran escasos.

Tabla 8: Subcategoría: En la actualidad dónde obtiene sus alimentos
Entrevista 5: <i>“En el supermercado, no voy a la vega porque se pierde, porque el Mauricio (hijo) no puede aprovecharla... compra un kilo de zanahoria se pierde..”</i>
Entrevista 8: <i>“del supermercado... ahora que todo de ahí nomás..., ahora que vamos a estar huerteando... ya no...”</i>
Entrevista 9: <i>“de la feria pu cuando hay feria compro harta verdura para toda la semana y lo que es arroz, lentejas todo eso en el supermercado; compró para todo el mes”</i>
Entrevista 11: <i>“de la feria, casi nunca compro en los negocios de barrio rara vez”</i>
Entrevista 12: <i>“eh., en la vega por lo general, si... la verdura, la fruta todas esas cosas, siempre de ahí.”</i>
Entrevista 14: <i>“al súper!; la verdura y la fruta en la vega; en el supermercado, fideo arroz esas cosas”</i>
Entrevista 16: <i>“los compro en el supermercado y en la feria; siempre que voy al centro aprovecho de comprar de lo que me falta, pero acá lo justo y necesario que me llega a faltar”</i>
Entrevista 17: <i>“Bueno en parte del CESFAM, lo que es la bebida láctea y las sopa y el resto las adquiero yo en los supermercados o en la feria; fundamentalmente verduras (feria); eh.. carnes.. como fideos, leche .. no .. leche no.. café .. todas esas cosas.. mantequilla (supermercado)”</i>
Entrevista 18: <i>“negocio local y unimarc también, más cerca y te voy a decir que no voy a ahorrar mucho, porque en la feria a veces te venden malas las papas, si no te fijas bien, llegai con la mitad de las cosas malas.. .fome...más cómodo pagar un poco más ,pero traer cosas buenas”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Actualmente las cadenas de supermercados son los principales proveedores de alimentos para la población chilena, en productos envasados, como arroz, tallarines, legumbres, entre otros. Por otro lado, en relación a frutas y

verduras, los entrevistados tienen el conocimiento de que en la feria se encuentran estos productos más barato y claramente más accesible para ellos por su pensión. Por lo que obtienen sus alimentos de estos dos lugares, evitando el negocio de su población. Además, mencionaron que realizaban sus compras en estos lugares, por la accesibilidad que tenían a ellos, eran mucho más cómodos, porque encontraban todo lo que necesitaban, lo que implica menos desgaste físico.

<p>Tabla 9: Subcategoría: Preparaciones gastronómicas que se realizan en celebraciones familiares</p>
<p>Entrevista 2: <i>“ensalada, si de toda clase... todos los días hay ensalada en la casa” “para el dieciocho hay se come asado”</i></p>
<p>Entrevista 3: <i>“con asao de cerdo... costillitas... en... carnicita también de vacuno...” “Ensalada, si de toda clase... todos los días hay ensalada en la casa.”</i></p>
<p>Entrevista 4: <i>“Bueno para los cumpleaños... uno siempre la tortita, cierto...la tortita, hay que preparar unos completos otras veces son unos sanduchitos de carne mechada...”</i></p>
<p>Entrevista 5: <i>“Para el cumpleaños que...la torta, que las galletitas, que los canapés, que los suflés... todas esas cuestiones.. Claro” “Para todo... eh... hay... cumpleaños completos... yo creo que miramos lo completos y nos dan tercianas (risas)” “En navidad siempre se hacía... bueno con la Patty (hija) hacíamos cenita antes, con cola mono, pancito de pascua, y picadillo... e invitábamos a Jesús a cenar con nosotros...”</i></p>
<p>Entrevista 6: <i>“en los cumpleaños solamente yo hago harta ensalada, asado y nada más ósea eso, papitas cocidas.” “yo me gusta ocupar hartito él... la posta negra, para el asado a la parrilla uso más costillar esas cosas”</i></p>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: En las respuestas de las entrevistas, es posible observar que dentro de las preparaciones gastronómicas más recurrentes, en celebraciones familiares se destaca, en primer lugar, el asado de carnes, ya sea de vacuno o de cerdo. Por otro lado, están presentes las ensaladas, de tal manera que acompañan la

preparación al momento de ser servida. En caso de celebraciones como cumpleaños, sobresalen las tortas, completos y sandwiches.

Es posible analizar, que los sujetos en estudio, habitualmente en sus celebraciones consumen una alimentación de alta densidad energética, con escaso contenido de alimentos saludables. La elección de estos alimentos en algunos casos está condicionada por el presupuesto que disponga la familia para una determinada celebración; así como también los gustos o preferencias de cada grupo familiar van a resultar determinantes en los tipos de preparaciones a consumir.

Tabla 10: Subcategoría: Persona quien atendía su alimentación, en su infancia
Entrevista 2: <i>“yo pu” “(tesista: Y desde qué edad comenzó a cocinar?) “Chiquitita tenía como siete años.” “(tesista: ¿Cocinaba para toda su familia) “si pu, mis hermanos y mi mamá que llegaba del trabajo llegaba a las doce...”</i>
Entrevista 3: <i>“si, mi mamá nomas, mi mamá cocinaba para todos.”</i>
Entrevista 4: <i>“mi mamá”</i>
Entrevista 5: <i>“La nana.. yo tenía nana” “teníamos nana porque ellos (padres) trabajaba antes”</i>
Entrevista 6: <i>“mi mamá”</i>
Entrevista 7: <i>“mis padres”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: La mayoría de las personas pertenecientes a la investigación dieron a conocer que sus madres eran las encargadas de su alimentación en la etapa de infancia. Otros casos dan a conocer que el responsable de su alimentación no era su madre por motivos de trabajo, en este un caso era encargada la asesora de hogar de la familia y en otro suceso la misma entrevistada. Esto se debe a que en las épocas de los entrevistados, la responsable de la casa y de cocinar era la madre, además de preocuparse, de los hijos/ as, por mientras que el padre solo se encargaba de trabajar. Antes, en los centros de educación, había una asignatura, la cual enseñaba técnicas alimentarias, enfocado a que las niñas al casarse debían ser buenas dueñas de casa.

Categoría 3: Ambiente social

Tabla 11: Subcategoría: Residencia en las etapas de infancia y juventud
Entrevista 3: <i>“en Talcahuano, toda mi vida en Talcahuano”</i>
Entrevista 6: <i>“cuando era muy pequeña yo viví en Valdivia en la ciudad de Valdivia y para el terremoto nos vinimos a Concepción ósea a Talcahuano”</i>
Entrevista 8: <i>“en Los Álamos, mas campo.. sector rural”</i>
Entrevista 9: <i>“en Santiago en Barrio estación, a ver viví hasta los 28 años, hasta que me case”</i>
Entrevista 11: <i>“en el campo Florida; a los 28 cuando me case (cambio residencia)”</i>
Entrevista 12: <i>“eh yo nací en florida... y cuando ya me casé... eh... en el 53 por ahí, ya me vine para acá... pero mi infancia fue allá, todo allá.... me crie allá”</i>
Entrevista 13: <i>“en Valparaíso hasta los 14 años después entre a las fuerzas armadas ahí me trasladaban a diferentes puntos del país”</i>
Entrevista 14: <i>“Talcahuano de mi amor ahora estamos en conce... me vine a la siga de un amor pa acá (risas)... me tiraron pa conce... viví 25 años en Talcahuano”</i>
Entrevista 15: <i>“mi infancia en varias hartas partes Lebu, Lota, Coronel... Concepción Como a los veinte... a ver, de lota me fui a la armada en el año 42 , 44.. a fines del año 1944 llegue a Concepción y no me he movido ya”</i>
Entrevista 19: <i>“no la primera infancia illapel en la cuarta región después yo me vine como a los 13 años a Talcahuano y desde entonces estoy viviendo acá”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Se observa que todos los entrevistados mencionaron que su infancia y juventud no fue en el Gran Concepción, la mayoría fue dentro de la región del Bio Bio y por diferentes razones y situaciones de la vida, llegaron a esta ciudad. Las personas entrevistadas manifestaron las diferencias establecidas entre los cambios de residencia de un lugar a otro. Muchos de ellos habían cambiado de

residencia en más de dos oportunidades, ya sea por temas laborales de sus padres o por eventualidades como el matrimonio.

Esta subcategoría no es posible analizarla, ya que no contamos con la percepción de personas que vivían en condiciones diferentes, es decir , en campos, costas, zona central , entre otras.

Tabla 12: Subcategoría: Personas con la que comparte sus tiempos de alimentación
Entrevista 3: <i>“con mis nietos ahora po... almuerzo con los dos..., con mi hijo, si todo el desayuno lo comparto con mi hijo nomás, porque ellos se levantan más temprano, los que salen a trabajar; todos, todos estamos en la once”</i>
Entrevista 6: <i>“sola; no la once con él (esposo) pero el desayuno y el almuerzo sola”</i>
Entrevista 7: <i>“ahora con mi señora; rara la vez cuando compartimos los dos es más la once.”</i>
Entrevista 9: <i>“bueno con mi hija mayor con mi esposo y mi hija menor; no el desayuno no porque mi hija se separó ya de mi llega a la pura hora de almuerzo; el desayuno y todo eso con mi esposo y mi hija chica; El día domingo y sábado almorzamos en familia”</i>
Entrevista 10: <i>“con mi dos hijas mi madre y mi marido pero actualmente ahora estoy sola; porque mis hijas están casadas en Santiago; con mi pareja, con él (once)”</i>
Entrevista 11: <i>“con un nieto que tengo de cinco años cuido a un nietecito, prácticamente todas las comidas”</i>
Entrevista 13: <i>“yo solo; de vez en cuando con ella, porque ella vive aquí en conce y yo vivo en Quillón”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: En relación a las personas con las cuales los sujetos de estudio comparten sus horas de alimentación, se observa que mayoritariamente socializan al momento de las comidas, ya que estos manifestaron vivir con sus hijos, algunos casos con nietos, así como también, mencionan ellos hacer visitas a las casas de sus hijos. Por otro lado, también compartían algunos horarios de alimentación solos, comentando realizar las horas de once en gran medida acompañados por sus familiares.

Al realizar tiempos de alimentación acompañados por algún familiar, podemos mencionar que los entrevistados tienen un factor protector, ya que es menos probable que tengan déficit de nutrientes por saltar algún tiempo de alimentación.

Tabla 13: Subcategoría: Lugar físico donde realiza sus horarios y tiempos de alimentación
Entrevista 1: <i>“Si en la cocina, siempre en la cocina es como más acogedora parece que nos vamos todos para la cocina.”</i>
Entrevista 6: <i>“Aquí en la cocina me encanta la cocina” “La encuentro más acogedora más mía”</i>
Entrevista 7: <i>“Si en la cocina.” “Porque uno está acostumbrado en la cocina, porque voy a estar en el living no tiene gracia, la cocina me llama”</i>
Entrevista 9: <i>“No en la cocina, en la mesita de la cocina hay alcanzamos..” “Resulta que como tengo la cocina voy sirviendo platos y voy sirviendo porque si sirvo en otro lado la comida llega más fría y en cambio voy cocinando y les sirvo”</i>
Entrevista 11: <i>“En la cocina” “Porque ahí tengo el lavaplatos, tengo todo”</i>
Entrevista 18: <i>“Acá en el comedor diario, en la cocina” “Porque mijita está la tele en la cocina”</i>

Fuente: Elaboración propia

Análisis: Como se observa en la tabla, la mayoría de los entrevistados menciona realizar sus horarios y tiempos de alimentación en la cocina, una parte de la casa

en la cual por comodidad, o por una costumbre adquirida durante el transcurso de sus vida. Gran parte de los adultos mayores les resulta más cotidiana esta zona de la casa, por la sensación de bienestar que entrega, siendo al mismo tiempo considerado como un sector de encuentros familiares con un sentido y valor especial para los miembros de un grupo familiar.

Es un lugar acogedor y cálido, el cual se escoge por su accesibilidad, cuenta con todo lo necesario para realizar la alimentación como mesa, sillas, cocina, lavaplatos, utensilios de cocina, entre otros; este sector de la casa tiene además la facilidad de servir de manera más fácil la mesa y la limpieza de esta se hace de manera más rápida. Como bien se sabe algunos problemas motores de los adultos mayores es el enlentecimiento de la marcha por este motivo el realizar sus tiempos de alimentación en la cocina es más factible y menos cansador.

Capítulo 4: Discusión

Se llevó a cabo una investigación en adultos mayores del Gran Concepción, específicamente en las comunas de Talcahuano, Chiguayante y Concepción para observar cómo los factores sociales determinan su percepción gastronómica. El estudio se centró en tres factores, entre ellos creencias alimentarias, costumbres familiares y ambiente social.

Una investigación de la Universidad de Barcelona, sobre la alimentación de distintos tipos de religión, donde se obtuvo que las prácticas o hábitos alimentarios de las personas cristianas establecen relación con la búsqueda de la perfección moral y espiritual en diferentes periodos litúrgicos como navidad, cuaresma, entre otros. Las creencias alimentarias más representativas entre las religiones están orientadas hacia el consumo de carne, el que se restringe en distintas épocas del año, siendo sustituida por preparaciones como legumbres, pastas, huevos, pescados, entre otros, los cuales no pueden ser preparaciones consideradas festivas. Otra práctica de creencias establecida es el ayuno, muy frecuente en el catolicismo símbolo de alabanza a Dios (57). Esta situación coincide con los resultados obtenidos en nuestra investigación, los cuales dieron a conocer que las creencias relacionadas con la alimentación están vinculadas a la religión, caracterizadas por restricciones de alimentos en tiempos determinados; un ejemplo de esto es la restricción de carne en la semana santa para los católicos.

Una publicación realizada en Medellín Colombia acerca de los hábitos alimentarios en el adulto mayor y su relación con los procesos protectores y deteriorantes de salud dan como resultado que los adultos mayores tienen una alimentación poco variada de acuerdo a los distintas clasificaciones de alimentos, además de ser insuficiente según parámetros nutricionales del ciclo vital (58). Este estudio difiere con nuestra investigación, ya que los entrevistados señalan tener una alimentación variada y suficiente.

Un investigación realizado a adultos mayores sobre la percepción de influencias en la alimentación en la comuna de Hualpen del sector Lan C, los cuales

reconocen casi en su mayoría que su alimentación es adecuada al consumir alimentos, como frutas y verduras, limitar el consumo de otros como grasas, además destacan que su alimentación tiene tiempos de alimentación regulares(59). Esta situación se asimila con los resultados de nuestra investigación, pues los participantes manifestaron tener una alimentación variada, ya que incorporan frutas, verduras, legumbres y lácteos.

En un estudio realizado por las antropólogas de la Universidad de Chile y la Universidad Alberto Hurtado el año 2012, se mencionan los factores relevantes, que caracterizan la cultura alimentaria de mujeres chilenas de nivel socioeconómico bajo, presentan tres lugares de abastecimientos para ellas, siendo estos la feria, el supermercado y los almacenes de barrios (60). Esta investigación se equipara a la nuestra, puesto que, los adultos mayores entrevistados realizan las compras de sus alimentos actualmente en feria y supermercados, ya que es más cómodo y accesible.

Una publicación de la Revista de Camagüey arroja como resultado que un 66,2% de adultos mayores no tienen atención de su familia, respecto a la garantía de alimentación, pero sí de afectividad (61). Frente a esto, nuestro estudio refleja una similitud en aspectos ligados a la afectividad, pues los adultos mayores entrevistados mencionaron sentir a su familia como una compañía fundamental en celebraciones familiares.

Una investigación realizada por Beatriz Beltrán y Carmen Cuadrado de la Universidad Complutense de Madrid, sobre la rutina de comer en familia dio a conocer que el acto de la comida compartida entrega beneficios en salud y calidad de vida de las personas, además proporciona gran simbolismo para los miembros que la integran. Esta modifica de gran manera la percepción de los alimentos al estar rodeados de personas ya sea hijos, esposos, nietos se genera un ambiente de armonía el cual es ameno para todos los integrantes los cuales comparten

vivencias y experiencias de vida. Otro punto que tomó en consideración el estudio es el comer solo, el cual presenta un gran riesgo debido a la tendencia de saltarse comidas lo cual podría generar un déficit de nutrientes, lo cual es muy característico en las personas mayores que viven solas (20). En nuestro estudio se logra detectar que hay un factor protector en la mayoría de los entrevistados, debido a que estos realizan sus comidas en compañía de sus familiares como hijos, nietos y esposo(a). Sin embargo, existe un menor número de participantes que manifestaron realizar su alimentación sin compañía, por lo que estos tienen un mayor riesgo de presentar deficiencias nutricionales por omisión de tiempos de alimentación.

Capítulo 5: Conclusiones y Recomendaciones

De acuerdo a la pregunta de investigación que fue ¿Cómo afectan algunos factores sociales en la percepción de la gastronomía del adulto mayor del Gran Concepción en el año 2017?, se logra evidenciar diferentes factores sociales y cómo estos afectan en la percepción gastronómica del; entendiéndose por factores sociales a las creencias alimentarias, costumbres alimentarias y al ambiente social en el cual se desenvuelven los tiempos y horarios de alimentación. Es así, como dichos factores intervienen la apreciación gastronómica a través de todo contenido alimentario adquirido desde la infancia hasta la actualidad, quedando en evidencia una buena alimentación en sus etapas antecesoras a la vejez.

Por su parte, las creencias alimentarias tiene cierta influencia en la percepción gastronómica, pero desde una orientación estrechamente ligada a la religión o prácticas adoptadas por una doctrina religiosa; donde los adultos mayores mencionaron la restricción de carnes para una denominada fecha. Si bien no todos indicaron presentar alguna creencia respecto a la alimentación y quienes manifiestan tenerla, hacen referencia a tiempos pasados, debido a que estas no se mantienen en el tiempo.

Una de las costumbres familiares que percibidas por los entrevistados es que las consistencias de las preparaciones gastronómicas en su infancia, eran más bien líquidas y de origen animal, lo que fácilmente se podría encontrar en cazuelas de vacuno, de ave, entre otras, por ejemplo. Además quienes atendían su alimentación eran sus madres, las que simultáneamente estaban encargadas de adquirir los alimentos del campo, feria o de pequeños almacenes existentes en el lugar; siendo el proveedor principal los padres que trabajaban para ello. Mientras que en la actualidad, compran en supermercados y ferias. Otras de las costumbres familiares, es el consumo de asado de carnes acompañados de verduras, en celebraciones familiares, como los cumpleaños.

Respecto al lugar de preferencia para realizar sus tiempos de alimentación, indicaron la cocina, ya que se sentían cómodos y acogidos. Por último, la mayoría de los tiempos de alimentación los realizaban junto a su familia, lo cual afecta de manera positiva en la alimentación en general, creando un ambiente de armonía para los adultos mayores. Por otra parte la subcategoría de lugar de residencia en la infancia de los sujetos en estudio no es posible llegar a una conclusión puesto que no contamos con la percepción de personas que vivían en condiciones muy diferentes.

Las limitaciones que se presentaron en esta investigación estuvieron asociadas a la búsqueda de estudios relacionados con el tema seleccionado, ya que habían diversas investigaciones del grupo etario escogido, pero más orientados al estado nutricional, que a factores influyentes en la alimentación del adulto mayor.

Al mismo tiempo, como toda investigación cualitativa, da espacio a discusiones y reflexiones que generan la entrada a otras investigaciones, que surgen de cuestionamientos emitidos por el presente estudio.

La proyección de esta investigación, es poder motivar a otros estudiantes o profesionales, tanto del área de la salud como del ámbito social, a realizar este mismo estudio en los diferentes grupos etarios; al mismo tiempo sería interesante indagar en otros factores que resultan condicionantes en la alimentación del adulto mayor.

Referencias

- (1) Urdimbred. Asociación de Centros de información europea para el mundo rural. Patrimonio Gastronómico: la herencia de comer. [web]. (Obtenidos el 24 de junio de 2017). Disponible en: <https://urdimbred.blogia.com/temas/patrimonio-gastronomico/>
- (2) Organización Mundial de la Salud. La esperanza de vida ha aumentado en 5 años desde el año 2000, pero persisten las desigualdades sanitarias. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en: <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2016/health-inequalities-persist/es/>
- (3) Colucci M, Falcón A. La buena vida por Alberto Soria. [tesis]. Caracas: García J, editor; Universidad Católica Andrés Bello; 2013. Recuperado a partir de: <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAS5665.pdf>
- (4) Aguilera J. Ingeniería Gastronómica. Santiago: Ediciones UC; 2011. El empoderamiento de los chefs. Gastronomía y arte. En: Aguilera J, editor. *Ingeniería gastronómica*. Editorial UC; 2011. p.249-264
- (5) Ruiz M. Identidad Gastronómica chilena: ¿Cómo se construye el patrimonio culinario nacional? [tesis]. Santiago: Pablo, editor; 2015.
- (6) Plasencia P. Gastronomía precolombina. Madrid: Mariguano ediciones; 2011. p. 41-136
- (7) Ministerio de Relaciones Exteriores. [web]. (Obtenido en abril 2017). Disponible en: http://www.minrel.gob.cl/minrel/site/artic/20100901/asocfile/20100901081452/extractos_sabores_spa_ing.pdf
- (8) Tapia S. Cocina chilena. [tesis]. Universidad San Francisco de Quito. Ecuador; 2012. Recuperado a partir de: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/2015/1/102456.pdf>

- (9) Educarchile. Comida chilena, una gran desconocida.[web] .(Obtenido en mayo 2017). Disponible en: <http://www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle?id=106973>
- (10) Diario de cocina. La cazuela. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en: <https://comidachilena.wordpress.com/2009/06/18/la-cazuela/>
- (11) Franco S. Aportes de la Sociología al estudio de la alimentación familiar. Rev. Luna Azul. 2010; (31): 139-155
- (12) García M. Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. Rev. de Saúde Coletiva. 2010; 20(2): 357-386.
- (13) Cantarero L. La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales. 1a edición. Barcelona: Ediciones UOC; 2012. p. 28-32
- (14) Méndez C. Nuevos análisis para nuevos problemas. La sociología ante los cambios alimentarios. Ábaco. 2008; 57(2):80-90
- (15) Oseguera, D. Del campo y la ciudad: percepción social de la (in)seguridad alimentaria. Estudios sobre las Culturas Contemporáneas [Internet]. 2010; p 18-22. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31615577002>
- (16) Díaz C, García I. La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. Polít. Sdad. 2014; 51(1):15-49
- (17) Nunes dos Santos C. Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. 2007; 16(2): 234-242.
- (18) Revista Eroski Consumer. El entorno influye en las conductas alimentarias. [web]. (Obtenido en Agosto de 2017). Disponible en: http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/adulto_y_vejez/2009/10/30/188886.php
- (19) Schnel M. Creencias y alimentación. An Venez Nutr. [web].(Obtenido en Agosto de 2017); 27(1): 88-95. Disponible en:

[http://www.scielo.org/ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522014000100013&lng=es.07522014000100013&lng=es.](http://www.scielo.org/ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-07522014000100013&lng=es.07522014000100013&lng=es)

- (20) Beltrán B, Cuadrado C. [web] Comer en familia: una costumbre saludable y gratificante. Depto. De Nut. Y Bromt. Fctad. De Frmca. 2014; 1-3. Recuperada a partir de: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/429-2014-11-12-Beltran-Cuadrado-comer-en-familia-2014.pdf>
- (21) The Family Watch. Instituto Internacional de estudios sobre la Familia. Comer en Familia: hacer de la rutina salud. [web]. (Obtenido en Agosto de 2017). Disponible en: file:///C:/Users/Andrea/Downloads/32177_Beltran-Cuadrado_Comer-2014.pdf
- (22) Fundación Edad&Vida. Prácticas de alimentación y estado nutricional de las personas mayores institucionalizadas. [web]. (Obtenido en Agosto de 2017). Disponible en: <http://fiapam.org/wp-content/uploads/2012/10/edadyvida-alimentacion-01.pdf>
- (23) Alvarado A, Salazar A. *Análisis del concepto de envejecimiento*. Gerokomos, 2014; 25(2): 57-62.
- (24) Álvarez J, Gonzalo I, Rodríguez J. Envejecimiento y Nutrición. Nut. Hosp. 2011; 4(3): 3-14
- (25) Quintanar A, Maya E. Análisis de la calidad de vida en adultos mayores del municipio de Tetepango, Hidalgo: a través del instrumento WHOQOL-BREF. [tesis]. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México; 2010. Recuperado a partir de: <http://dgsa.uaeh.edu.mx:8080/bibliotecadigital/bitstream/handle/231104/249/Analisis%20de%20la%20calidad%20de%20vida.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- (26) Blanco L. Autoestima y satisfacción con la vida después de los 70 años de edad. [tesis]. Universidad de Aconcagua Mendoza; 2010. Recuperado a partir de:

http://bibliotecadigital.uda.edu.ar/objetos_digitales/403/tesis-3876-adultas.pdf

- (27) Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Los derechos de las personas mayores. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en: http://www.cepal.org/celade/noticias/documentosdetrabajo/2/43682/Modulo_1.pdf
- (28) JournalsStor. Envejecimiento: algo de teoría y un caso práctico. [web]. (Obtenido en abril 2017). Disponible en: <http://www.jstor.org.dti.sibucsc.cl/stable/pdf/42625168.pdf?refreqid=excelsior%3A06ca74f68c00c88407a6270dd3759226>
- (29) Organización Mundial de la Salud. Envejecimiento y salud. [web]. (Obtenido en Mayo 2017). Disponible en: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs404/es/>
- (30) Morales R, López L, Varela L. Los hábitos alimentarios en el adulto mayor y su relación con los procesos protectores y deteriorantes en salud. Rev. chil. nutr. 2006; 33(3): 500-510.
- (31) Arias P, Balo A, Bazo M, Caamaño J, Cabanas E, Calenti J et al. Gerontología y geriatría, valoración e intervención. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2011.
- (32) Servicio Nacional del Adulto Mayor. [web]. (Obtenido en abril 2017). Disponible en: <http://www.senama.cl/QuienesSomos.html>
- (33) Servicio Nacional del Adulto Mayor. Estudio de recopilación, sistematización y descripción de información estadística disponible sobre vejez y envejecimiento en Chile. Análisis sociodemográfico de la población adulta mayor en Chile. [web]. (Obtenido en abril 2017). Disponible en: <http://www.senama.cl/filesapp/INFORME%20FINAL%20ESTUDIO%20RECOPILACION%20ESTADISTICA.pdf>
- (34) Servicio Nacional del Adulto Mayor. Caracterización de personas mayores Región Biobío. [web]. (Obtenido en abril 2017). Disponible en : <http://www.senama.cl/biobio.html>

- (35) Calvo A, Tartakowsky A, Maffei T. Transformaciones de las estructuras familiares en Chile. Obtenido en Agosto 2017. Disponible en: <http://www.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/btca/txtcompleto/mideplan/transformac.fam.chilenas.pdf>
- (36) Cátedra de Medicina preventiva y social I. [web]. (Obtenido en Abril 2017). Disponible en: <http://preventivaysocial.webs.fcm.unc.edu.ar/files/2014/04/Unidad-5-Salud-Adulto-Mayor-V-2013.pdf>
- (37) Cruz J. Tradición y cultura en la alimentación de las personas mayores. En: Serrano M, Cervera P, López C, Ribera J, Sastre A, editores. Guía de alimentación para personas mayores. Editorial ERGON; 2010. p. 59-62
- (38) Gálvez C, Carrasco N, Arriagada J, Sardo P. El Arca del gusto. Catálogo alimentario patrimonial. 1ª ed. Santiago: Ediciones CNCA; 2015. p. 21-22
- (39) Hasta la vuelta blog. La cocina y sus rituales: la memoria corporizada de un pueblo. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible: <https://hastalavueltablog.wordpress.com/2016/08/17/la-cocina-y-sus-rituales-la-memoria-corporizada-de-un-pueblo/>
- (40) Meléndez J, Cañez De la Fuente G. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estud. soc. 2009; 17(1): 183-194.
- (41) Pérez, A. La percepción social de la vejez. [tesis]. España: Ediciones ULL; Universidad de la laguna; 2014. Recuperado a partir de: <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/585/La%20percepcion%20social%20de%20la%20vejez.pdf?sequence=1>
- (42) Biblioteca Virtual Ministerio de Salud. Marco conceptual sobre los factores condicionantes de los ambientes alimentarios en Chile. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en:

<http://www.bibliotecaminsal.cl/marco-conceptual-sobre-los-factores-condicionantes-de-los-ambientes-alimentarios-en-chile/>

- (43) Salazar M. Identidad personal y memoria en adultos mayores sin demencia y con enfermedad de Alzheimer. Actualidades en Psicología. Red de Rev. Redalyc. 2007; 21(108): 1-37.
- (44) Nutrición y Vida. Las onces: una catástrofe nacional. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en: <http://nutricionyvida.cl/las-onces-una-catastrofe-nacional/>
- (45) Álvarez L, Álvarez A. Estilos de vida y alimentación. Gazeta de Antrop. 2009; 25(1): 1-6
- (46) Bibliotecas Digitales. La Historia de la Gastronomía. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en: http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- (47) Organización Mundial de la Salud. Las personas están viviendo más tiempo, según las Estadísticas Sanitarias Mundiales 2014 de la OMS. [web]. (Obtenido en mayo 2017). Disponible en: http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=9589%3A2014-large-gains-in-life-expectancy&catid=1443%3Aweb-bulletins&Itemid=135&lang=es#
- (48) Organización Mundial de la Salud. Envejecimiento. [web]. (Obtenido en abril 2017). Disponible en: <http://www.who.int/topics/ageing/es/>
- (49) Medina J, Martínez J, Gómez J. Diseño y elaboración del proyecto de investigación clínica para profesionales de ciencias de la salud. Rev. de Met. 2015; (64):73- 79.
- (50) Salgado A. Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. Rev. de Psic. Liberabit. 2007; 13(13): 71-78
- (51) Páramo P. La investigación en ciencias sociales. Bogotá: Ediciones Universidad piloto de Colombia; 2011. p.37-39
- (52) Martínez C. El muestreo en investigación cualitativa. Principios

- básicos y algunas controversias. *Bibl. cient. scielo*. 2012; 17(3): 613-619
- (53) Monje C. Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa. 2011. p.149
- (54) Serrepe D. Las creencias y relación con los éxitos y fracasos. [web]. (Obtenido en Junio de 2017). Disponible en: <https://es.slideshare.net/shirsa/las-creencias-24303470>
- (55) Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero. Creencias, costumbres y valores. [web]. (Obtenido en Junio 2017). Disponible en: <https://es.slideshare.net/upiitatrujiillo/creencias-costumbres-y-valores>
- (56) Revista padres y maestros. Ambiente Familiar: una definición difícil. [web]. (Obtenido en Junio 2017). Disponible en: <https://revistas.upcomillas.es/index.php/padresymaestros/article/view/6229/6026>
- (57) Paliativos sin Fronteras. Alimentación y Religión. [web]. (Obtenido en Octubre de 2017). Disponible en: <http://paliativossinfronteras.org/wp-content/uploads/ALIMENTACION-Y-RELIGIONES.pdf>
- (58) Restrepo M Sandra Lucia, Morales G Rosa María, Ramírez G Martha Cecilia, López L Maria Victoria, Varela L Luz Estela. Los hábitos alimentarios en el adulto mayor y su relación con los procesos protectores y deteriorantes en salud. *Rev. chil. nutr.* 2006; 33(3): 500-510.
- (59) Troncoso C, Echeverria F, Mellado M, Troncoso L. Percepción de influencias en la alimentación de personas mayores del sector Lan-C, comuna de Hualpén, Chile. *Horiz. Med.* 2017; 17(1): 45-50
- (60) Centro Interdisciplinario de Estudios de Género. Consideraciones para identificar barreras y potencialidades culturales para el control y prevención del sobrepeso y obesidad en mujeres de bajos recursos. [web]. (Obtenido en Octubre de 2017). Disponible en: <http://www.ciegchile.com/wp-content/uploads/2014/07/Consideraciones-FONIS.compressed.pdf>
- (61) Cervera L, Hernández R, Pereira I, Sardiñas O. Caracterización de la atención familiar al adulto mayor. *AMC.* 2008; 12(6): 3-8

Anexos

Certificación de validación de expertos de instrumento de recolección de datos

Certificación de Validación de Instrumento de Recolección de Datos

Nombre: Carla Espinoza Vallojos

experto: _____

Título


Profesional: tecnólogo Dietista

Grado Académico: Profesional

Lugar de trabajo: Sistema de Salud

Certifica que ha leído y analizado, emitiendo sugerencias y comentarios de ser necesario, el instrumento de recolección de datos presentados por el equipo investigador, conformado por los estudiantes: Yocelyn Castro Muñoz; Carolina Riquelme Hernández; Rocío Solar, investigadores de la tesis denominada *Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción*, en el marco del estudio dirigido a personas mayores del Gran Concepción.

Se emite esta certificación para ser presentada a la carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad Católica de la Santísima Concepción.


Certificación de Validación de Instrumento de Recolección de Datos

Nombre

experto: Marlene Belén Guzmán Collao

Título

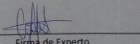
Profesional: nutricionista

Grado Académico: Maestría en educación Superior

Lugar de trabajo: Proyecto de intervención pedagógica, Maestría en educación Superior UCSC

Certifica que ha leído y analizado, emitiendo sugerencias y comentarios de ser necesario, el instrumento de recolección de datos presentados por el equipo investigador, conformado por los estudiantes: Yocelyn Castro Muñoz; Carolina Riquelme Hernández; Rocío Solar, investigadores de la tesis denominada *Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción*, en el marco del estudio dirigido a personas mayores del Gran Concepción.

Se emite esta certificación para ser presentada a la carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad Católica de la Santísima Concepción



Firma de Experto

Concepción, 21 de Septiembre de 2017



Firma de Experto

Concepción, 21 de Septiembre de 2017

 **UCSC**

Certificación de Validación de Instrumento de Recolección de Datos

Nombre: _____

experto: SOLEDAD ACUÑA CESTEVA

Título: _____

Profesional: NUTRICIONISTA

Grado Académico: NUTRICIONISTA, DIPLOMADA EN SALUD FAMILIAR

Lugar de trabajo: CESFAM, VILLA MONQUEA


Certifica que ha leído y analizado, emitiendo sugerencias y comentarios de ser necesario, el instrumento de recolección de datos presentados por el equipo investigador, conformado por los estudiantes: Yocelyn Castro Muñoz; Carolina Riquelme Hernández; Rocio Solar, investigadores de la tesis denominada *Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción*, en el marco del estudio dirigido a personas mayores del Gran Concepción.

Se emite esta certificación para ser presentada a la carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad Católica de la Santísima Concepción.

 **UCSC**


Firma de Experto

Concepción, 5 de Septiembre de 2017

 **UCSC**

Certificación de Validación de Instrumento de Recolección de Datos

Nombre experto: Ara Karen Castro Muñoz


Título Profesional: Periodista

Grado Académico: Licenciada en Comunicación Social

Lugar de trabajo: Periodista independiente

Certifica que ha leído y analizado, emitiendo sugerencias y comentarios de ser necesario, el instrumento de recolección de datos presentados por el equipo investigador, conformado por los estudiantes: Yocelyn Castro Muñoz; Carolina Riquelme Hernández; Rocio Solar, investigadores de la tesis denominada *Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción*, en el marco del estudio dirigido a personas mayores del Gran Concepción.

Se emite esta certificación para ser presentada a la carrera de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad Católica de la Santísima Concepción.


Firma de Experto

Concepción, 1 de Septiembre de 2017

Instrumento de recolección de datos

TEMA: “Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción”

Nombre:

Preguntas

1. ¿Qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niño?
2. ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?
3. ¿Usted tiene alguna creencia relacionada con la alimentación como ayuno, restricción de alimentos por creencia religiosa o alguna otra adquirida por medios de comunicación o de su círculo cercano?
4. En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaba su alimentación? (preparaciones sólidas o líquidas). En su opinión estas preferencias ¿a qué se deben? ¿Por qué?
5. En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué alimentos predominaban en sus preparaciones? (de origen vegetal o animal).
6. En su etapa de infancia, ¿desde dónde obtenían sus alimentos? (lugar físico y proveedor de los alimentos)
7. En la actualidad, ¿desde dónde obtiene sus alimentos? (lugar físico)
8. ¿Cuáles son las preparaciones gastronómicas que realiza en celebraciones familiares?
9. En las etapas de infancia, ¿quién o quiénes atendían su alimentación?
10. ¿Cuál fue su residencia en las etapas de infancia y juventud?
11. ¿Con quién o quienes comparte las horas de su alimentación?
12. Generalmente, ¿dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?
13. ¿Cree usted que tiene una buena alimentación? ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación?

Consentimiento informado

Junto con saludarle, lo queremos invitar a participar en un trabajo de investigación que es parte del proyecto de tesis de los *“Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción”*, cuyos investigadores responsables son Yocelyn Andrea Castro Muñoz, Carolina Alejandra Riquelme Hernández, Rocío Fernanda Solar Cortés, estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Universidad Católica de la Santísima Concepción.

Esta investigación tiene por objetivo describir las creencias, ambientes y costumbres familiares para determinar la percepción gastronómica del adulto mayor del Gran Concepción del 2017. Su participación consistirá en contestar una entrevista estandarizada y programada.

Riesgo

La participación en la investigación no lleva riesgos para usted, debido a que se le realizará una entrevista relacionada con la percepción gastronómica de los adultos mayores según sus costumbres familiares, sus creencias y su ambiente. De todas maneras estará garantizada la posibilidad de detener su participación si se sintiera afectado(a) lo decidiera sin mediar explicación alguna retirarse.

Confidencialidad

Por otra parte, toda la información que se genere a partir del trabajo compartido será tratada confidencialmente y actuará en calidad de custodio de los datos los investigadores responsable de la investigación son Yocelyn Andrea Castro Muñoz, Carolina Alejandra Riquelme Hernández, Rocío Fernanda Solar Cortés. Al respecto, su nombre no aparecerá en el trabajo final, ni en los informes parciales, ya que solo se utilizarán los datos o nombres ficticios si fuera necesario.

Derechos

Si ha leído y firmado este documento está señalando su voluntad y decisión de participar de esta investigación. Sin embargo, podrá poner fin a ésta cuando lo desee sin ningún tipo de perjuicio en su contra.

Si estima que no se ha respetado este acuerdo, podrá presentar una queja formal al jefe de carrera de Nutrición y Dietética, Sra. Jacqueline Ibarra Peso, jibarra@ucsc.cl, fono 412345406 y/o al Decano de la Facultad de Medicina, mلاغoss@ucsc.cl, fono 56-041-2345444 de la Universidad Católica de la Santísima Concepción y/o al Presidente del Comité de Ética de la Universidad Católica de la Santísima Concepción, Sra. Mónica Tapia Ladino, Vicerrector Académico al fono 41-2735012 o email: mtapia@ucsc.cl.

Este documento se firma en dos originales, una para el Investigador Responsable y la otra el participante.

Agradeciendo de antemano su disponibilidad y futura colaboración en este proyecto, le saluda el equipo de investigación.

Nombre del Participante	Firma	Fecha
-------------------------	-------	-------

Estudiantes: Yocelyn Andrea Castro Muñoz 18.816.026-9.

Carolina Alejandra Riquelme Hernández 19.090.250-1

Rocío Fernanda Solar Cortés 19.109.249-k

Carrera de Nutrición y Dietética

Facultad de Medicina de la Universidad Católica de la Santísima Concepción

Teléfonos: (982909663)

Email: ycaastro@nutricion.ucsc.cl; criquelmeh@nutricion.ucsc.cl; rsolar@nutricion.ucsc.cl

Carta Gantt

	A g o s t o				S e p t i e m b r e				O c t u b r e				N o v i e m b r e				D i c i e m b r e
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1
	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s	s
	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e	e
	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m	m
	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a
	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n	n
	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a	a
Preparación de la entrevista																	
Entrevista a especialistas																	
Salida a terreno																	
Entrevistas programadas																	
Análisis de datos																	
Síntesis de datos obtenidos																	

Totalidad de entrevistas

Prueba piloto

Fecha: 21/09/2017

Tesista: la primera pregunta es ¿Qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niña?

Entrevistado 1: Siempre que nos hacían pancutras si con... También se hacía mucho el marisco la cosa de las tacas que eso era los caracoles igual todo lo que era marisco

Tesista: ¿más como sopas?

Entrevistado 1: claro, jaiba locos todas esas cosas recuerdo el pescado la merluza que está ahora.

Tesista: y más adulta siguió consumiendo eso.

Entrevistado 1: si pu, ósea la taca ya se perdió, ósea no existe muy poco y la merluza también es otra pero lo consumimos bien poco nosotros porque uno que es cara y no se puede.

Tesista: ¿antes era más barata?

Entrevistado 1: si pu, pero siempre lo que también comíamos harto era cochayuyo mi mami lo hacía con porotos esas cosas las hacía, comimos tanto que ahora ya no lo quiero yo.

Tesista: ¿se aburrió?

Entrevistado 1: si pu ya me aburrí el estómago ya no lo pesca ...

Tesista: pero lo recuerda...

Entrevistado 1: claro, si esas todas esas cosas como vivíamos a la orilla del mar teníamos todas esas cosas al alcance era poco lo que comprábamos porque todo lo íbamos a pescar a la playa misma nosotros mismos, que el ulte el cochayuyo esa otra cosita como rojita que hay

Tesista: el chape...

Entrevistado 1: no, si también eso pero se hacía en empanadas todas esas cosas las comíamos cuando niña chica, el marisco a nosotros nunca nos faltó cuando niños chicos, era lo que más comíamos después ya no fue muy poco y nos venimos para acá y ahora es difícil ir a la playa a pescar.

Tesista: la otra pregunta es ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 1: cuando se murió la mamá.

Tesista: ¿cómo a que edad fue eso?

Entrevistado 1: chiquitita como los 8 -9 años

Tesista: Y ahí quien empezó a decidir ¿usted era la encargada de cocinar en la casa?

Entrevistado 1: no, era mi hermana mayor se seguía la misma alimentación de siempre como te digo como tantos años vivimos a la orilla de la playa esas comidas se hacían siempre, la legumbre eso era lo otro esa la traía mi papa.

Tesista: la otra pregunta, usted tiene alguna creencia relacionada con la alimentación como por ejemplo como el ayuno, restricción de alimentos por creencia religiosa o alguna otra adquirida por medios de comunicación o círculo cercano?

Entrevistado 1: no, no

Tesista: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaba su alimentación? preparaciones sólidas, líquidas..

Entrevistado 1: de todas sólidas líquidas de todas, no había...

Tesista: pero antes prefería mas como los caldos
Entrevistado 1: si, lo que más se utilizaba era el caldo.
Tesista: más sopitas... ¿y ahora?
Entrevistado 1: bueno ahora más seco ósea es variable algunos días secos y otros caldo y así porque me gusta harto el caldo.
Tesista: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué alimentos predominaban en sus preparaciones? de origen vegetal o de origen animal.
Entrevistado 1: no me acuerdo fíjate que comiéramos tanta carne nosotros.
Tesista: pero por ejemplo los mariscos, este igual se incluyen en origen animal.
Entrevistado 1: si eso era lo que más consumimos.
Tesista: y por ejemplo vegetales...
Entrevistado 1: si también pero me suena más como el marisco de eso me acuerdo más.
Tesista: En su etapa de infancia, ¿desde dónde obtenían sus alimentos? quien llevaba los alimentos a la casa.
Entrevistado 1: el papá
Tesista: él trabajaba y los llevaba.
Entrevistado 1: si el los llevaba.
Tesista: y ahora en la actualidad desde donde obtiene los alimentos
Entrevistado 1: yo, yo compro los alimentos.
Tesista: ¿Cuáles son las preparaciones gastronómicas que realiza en celebraciones familiares?
Entrevistado 1: el asado..
Tesista: y que consumen en el asado, carne de qué...
Entrevistado 1: más que nada es pollo, carne de pulpa de choncho cerdo esas son las cosas que se ocupan al menos aquí a mí la carne roja me hace mal, muy poco la consumo.
Tesista: ¿con que va acompañado eso?
Entrevistado 1: con ensalada rusa que es a base de papa, o papas cocidas puré todo a base de papas.
Tesista: ¿y en los cumpleaños como son las celebraciones? varia...
Entrevistado 1: siempre torta una once más que nada es muy poco lo que se usa...
Tesista: como celebraciones más grandes
Entrevistado 1: claro
Tesista: En las etapas de infancia, ¿quién o quiénes atendían su alimentación? su mamá, y después su hermana y de ahí usted fue aprendiendo a cocinar...
Entrevistado 1: si
Tesista: ¿Cuál fue su residencia en las etapas de infancia y juventud?
Entrevistado 1: donde vivíamos antes en el centro allá donde está el liceo ahora el cuanto es...
Tesista: la técnica
Entrevistado 1: no el que está la tortuga al lado.
Tesista: el A-21
Entrevistado 1: si ese lado el A-21
Tesista: En Talcahuano pero más como costero.
Entrevistado 1: si
Tesista: ¿Con quién o quienes comparte las horas de su alimentación?
Entrevistado 1: ahora con mi hermano
Tesista: ya con su hermano y generalmente, ¿dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?

Entrevistado 1: aquí en la casa

Tesista: aquí en la casa pero en qué lugar ¿en la cocina?

Entrevistado 1: si en la cocina, siempre en la cocina es como más acogedora parece que nos vamos todos para la cocina.

Tesista: ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación? cómo comer variado ¿o siente que tiene una buena alimentación?

Entrevistado 1: no siempre porque ahora ocupo más la legumbre es variable legumbres a veces tallarines pero lo que más día por medio son legumbres.

Tesista: pero encuentra que esta modificada su alimentación de antes o qué alimentación es la que le gusta más la de antes o la de ahora.

Entrevistado 1: las dos me gustan no tengo... no me gusta una cosa más que otra, la legumbre siempre me ha gustado.

Entrevista 2

Investigadora: La primera pregunta es ¿Qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niña?

Entrevistado 2: Es que antiguamente comíamos porotos casi siempre, pura legumbre no sabía hacer otra cosa, era chica pu.

Investigadora: ¿Y usted se cocinaba?

Entrevistado 2: Si yo me cocinaba, mi mamá lo hacía primero después nosotros.

Investigadora: En qué momento comenzó a consumir más de otros alimentos.

Entrevistado 2: Después grande, mayor si pu

Investigadora: en la infancia consumió casi puras legumbres entonces.

Entrevistado 2: Era chica yo tenía que cocinar y no sabía hacer otra cosa.

Investigadora: Y ahora como adulta.

Entrevistado 2: Ahora no, ahora consumo lo que hay, me gusta el pollo..

Investigadora: Que otra cosa le gusta?

Entrevistado 2: El purecito, arroz también pero hago de vez en cuando porque igual ya me aburrí, algo más fácil porque cuando tengo que ir al consultorio me preparo algo rápido.

Investigadora: ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 2: Como así...

Investigadora: Lo que usted se quería preparar, que le gustaba y usted se lo preparaba.

Entrevistado 2: Ya mayor ya, como a los veinte años

Investigadora: Tiene algún tipo de creencias que tenga relación con su alimentación.

Entrevistado 2: No... no

Investigadora: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaba su alimentación? Por ejemplo en la etapa de infancia comía más líquido o siempre consumía comida más sólida...

Entrevistado 2: Comida sólida más

Investigadora: Y ahora no ha cambiado eso?

Entrevistado 2: Si uno toma más líquido, su pu uno tiene que tomar aguita, aguita de hierba.

Investigadora: Ahora ¿no tiene inconvenientes de consumir comidas más sólidas?

Entrevistado 2: Si lo que sea...

Investigadora: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué alimentos predominaban

en sus preparaciones? es parecida a la primera, como de origen vegetal, animal. En la infancia me dijo que predominaba más de origen vegetal que eran las legumbres.

Entrevistado 2: Si

Investigadora: Después en la juventud igual las legumbres?

Entrevistado 2: Si

Investigadora: ¿Y ahora mayor?

Entrevistado 2: No, ahora me hago otras cosas...

Investigadora: es más variada la alimentación

Entrevistado 2: Si es mucho más variada.

Investigadora: En su etapa de infancia, ¿desde dónde obtenían sus alimentos?

Entrevistado 2: Mi mamá los compraba...

Investigadora: ya, su mamá los compraba...

Investigadora: Cuáles son las preparaciones gastronómicas que realiza en celebraciones familiares, lo común que se come...

Entrevistado 2: Las papitas mayo, el arroz primavera

Investigadora: ¿Qué más?

Entrevistado 2: Verduras...

Investigadora: Asado... ¿cosas así?

Entrevistado 2: Es para las fiestas no más pu, para el dieciocho hay se come asado...

Investigadora: Y para los cumpleaños ¿cómo es lo común en su alimentación?

Entrevistado 2: ahí no se hace asado...

Investigadora: En las etapas de infancia, ¿quién o quiénes atendían su alimentación?

Entrevistado 2: yo pu...

Investigadora: Usted se preparaba, pero su mamá traía los alimentos...

Entrevistado 2: Si ella traía

Investigadora: Y desde qué edad comenzó a cocinar?

Entrevistado 2: Chiquitita tenía como siete años...

Investigadora: ¿Cocinaba para toda su familia?

Entrevistado 2: si pu, mis hermanos y mi mamá que llegaba del trabajo llegaba a las doce...

Investigadora: ¿Cuál fue su residencia en las etapas de infancia y juventud?, ¿dónde vivía usted en la infancia?

Entrevistado 2: Para el sector Arenal es ese cierto..

Investigadora: Como cerca del cementerio

Entrevistado 2: No para acá para Chacabuco...

Investigadora: En Talcahuano como más puerto...

Entrevistado 2: Si eso si

Investigadora: ¿Y en la etapa de juventud?

Entrevistado 2: También viví ahí... Si por ahí mismo...

Investigadora: ¿Con quién o quienes comparte las horas de su alimentación?

Entrevistado 2: Sola pu cierto...

Investigadora: ¿Sola al desayuno, almuerzo y once?

Entrevistado 2: Si...

Investigadora: Generalmente, ¿dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?... ¿Dónde come? diariamente...

Entrevistado 2: Aquí en la casa....

Investigadora: ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación? de buena forma...

Entrevistado 2: Nada pu...

Investigadora: ¿Usted cree que tiene una buena alimentación?

Entrevistado 2: Si pu yo creo, ahora me estoy cuidando, estoy comiendo menos, me estoy achicando

Investigadora: Está variando mucho más...

Entrevistado 2: si pu me gusta comer ensaladita sí, hay que comer verdurita..

Entrevista 3

Tesista: La primera pregunta es, ¿qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde niña

Entrevistado 3: Lo más que hacia la mamá, era... pero es que los papas antes tenía un, como un... de lunes a sábado. Hacia el día lunes legumbres, el día martes o miércoles hacían lentejas, y... pescado el jueves o frito o cazuela, el viernes pudo haber hecho pancutras, porque tampoco éramos de grandes recursos y el día domingo se comían tallarines con carne, eso era la alimentación de antes.

Tesista: eeh, ya, ¿casi todas las semanas eran así?

Entrevistado 3: Sí, y pan amasado

Tesista: ¿pan amasado todos los días?

Entrevistado 3: todos los días pan amasado

Tesista: ¿qué más recuerda? ¿que otras comidas recuerda? por ejemplo en su juventud... cómo fue? se fue modificando, más de grande?

Entrevistado 3: si po, más de grande, si po, porque yo ya no hacía tanto eso, porque me casé a los... 18, a los 18 años, y yo no hacia eso, sí hacia una cazuelita de pollo era... duraba hartos días porque era... mi marido como era mayor me mataba las gallinas... así que duraba hartos días eso. Pancito comprado nomas allá, así se pasaban los días... hasta que llegaron los niños, ya después había que hacer comidas más... con harta verdura para ellos, les di harta verduras... y su leche, su leche... Nunca les di yogurt, porque en ese tiempo casi no existía, y yo preparaba el yogurt hasta el día de hoy, el yogurt de pajarito... ese se los daba... les gustaba... y... y ya después más grande empiezan a comer cosas que salen en la televisión...

Tesista: cosas más preparadas, más elaboradas, por las industrias.

Entrevistado 3: claro, porque a los niños donde veían, quería que yo les preparara, y ahora no es que yo les quiera preparar (risas)... a mí me mandan a que yo se las haga, compran las cosas. Si aquí no me como un plato de cazuela nunca! si no les gusta... pero... pero ir...tengo que ir al centro a comerme un platito de cazuela.

Tesista: yo creo que a muchos les pasa eso.

Entrevistado 3: sí... porque quieren puré con... lo que sea pu... pollo...

Tesista: como que ahora ha consumido cosas más... más elaboradas

Entrevistado 3: sí... mucho más elaboradas.

Tesista: eh... la segunda pregunta es, ¿cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 3: ¿yo sola?

Tesista: si, usted sola

Entrevistado 3: yo tenía 15 años cuando murió mi mamá, así que ahí, tuve que yo... a los 15 años.

Tesista: se puso a cocinar

Entrevistado 3: Empezar a hacer todas mis cosas. Las lentejas se me pegaban todas esas cosas... las cazuelas las revolvió mucho quedaba como loca.. así que eso comía (risas) después va a prendiendo uno.

Tesista: eh la otra pregunta es, ¿usted tiene alguna creencia relacionada con la alimentación? por ejemplo el ayuno, alguna restricción de alimentos por religión, o por algún medio de comunicación.

Entrevistado 3: no... no... nunca

Tesista: hasta el día de hoy tampoco?

Entrevistado 3: no... nada...

Tesista: o la otra pregunta es, en la etapa de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaba su alimentación? por ejemplo sólida, líquida...

Entrevistado 3: sólida y líquida... porque se hacían calditos... la mamá hacía hartos caldos, antes se usaba comer caldillos de todo, caldillo de charqui, caldillo de pesca seca... ahora esas cosas no se ven.

Tesista: claro no, ya se dejaron las sopas de lado. Ya y usted cree entonces... ¿a qué se debe eso? a que ya la gente no está prefiriendo.

Entrevistado 3: no, no... no prefiere esas cosas ya... uh!! Le digo a los hijos... cuando es día domingo y han tenido un carrete si po... al otro día que les haga un caldillito.

Tesista: (risas)... De mariscos...

Entrevistado 3: uh de lo que sea... ahí son bienvenidos.

Tesista: la otra pregunta... en la etapa de infancia, juventud y adultez ¿qué preparaciones predominaban en su alimentación? por ejemplo origen vegetal, animal.

Entrevistado 3: más animal... porque eran...

Tesista: ¿más animal?

Entrevistado 3: sí, claro... carnecita... todo con carnesita, porque sopitas así no como, más espeso... ¿cómo?... eh... ¿Cómo se llamaba esto que hacía yo siempre?... como estofados

Tesista: unos guisos

Entrevistado 3: si, guisos... todo con carne.

Tesista: ¿todo iba ligado con la carne, pollo, cerdo?

Entrevistado 3: si todo eso

Tesista: ya... en su etapa de infancia ¿desde dónde obtenían sus alimentos? cuando era chiquitita.

Entrevistado 3: ah, de mis papas po...

Tesista: ¿sus papas?

Entrevistado 3: si

Tesista: Vivian, ¿tuvo más hermanos?

Entrevistado 3: si... nosotros éramos 6

Tesista: ya... y ¿vivían los 6 con los papas?

Entrevistado 3: si, los 6 con los papas

Tesista: y los papas... ¿los dos trabajaban?

Entrevistado 3: no

Tesista: ¿el papa nomas?

Entrevistado 3: el papa nomas.

Tesista: ya... el papa daba el sustento a la casa.

Entrevistado 3: si

Tesista: en la actualidad ¿desde dónde obtiene sus alimentos?

Entrevistado 3: de... mis hijos... de mis hijos todo a mí me dan... compran ellos, todas las cosas, las compran ellos dos, que viven aquí.

Tesista: ¿cuáles son las preparaciones gastronómicas que se realizan en celebraciones familiares?

Entrevistado 3: Asao...

Tesista: y otras cosas? o casi siempre es asado
Entrevistado 3: casi siempre es asao
Tesista: ya... ¿y en qué consiste ese asado?
Entrevistado 3: con asao de cerdo... costillitas... carnecita también de vacuno...
Tesista: ¿que más tiene? ensalada...
Entrevistado 3: ensalada, si de toda clase... todos los días hay ensalada en la casa.
Tesista: ¿y en cumpleaños, como se celebran los cumpleaños?
Entrevistado 3: a veces con asao, a veces con completos... pizza.
Tesista: ¿ahí va más variado?
Entrevistado 3: si... y torta po, siempre la torta.
Tesista: eh... en la etapa de la infancia ¿quién o quienes atendían su alimentación?
Entrevistado 3: si, mi mama nomas, mi mamá cocinaba para todos.
Tesista: su mamá cocinaba para todos?... ya cuando falleció su mamá ¿usted se hizo cargo de la alimentación de sus hermanos?
Entrevistado 3: si, pero igual mi abuela que vivía cerca, estaba pendiente... estaba pendiente de nosotros... es que yo... ya vio que yo no podía cocinar.
Tesista: le empezó a enseñar... (Risas)
Entrevistado 3: si, a enseñar ella po... todo lo que aprendí, que antes de los 15, uno era tan... cabra chica... pero después ya aprendí bien.
Tesista: eh ¿cuál fue su residencia en la etapa de su infancia y juventud? ¿Vivió aquí, en Talcahuano?
Entrevistado 3: si, en Talcahuano, toda mi vida en Talcahuano.
Tesista: eh... ya ¿con quienes comparte la hora de la alimentación?
Entrevistado 3: con mis nietos ahora po... almuerzo con los dos...
Tesista: ¿y el desayuno?
Entrevistado 3: con mi hijo, si todo el desayuno lo comparto con mi hijo nomás, porque ellos se levantan más temprano, los que salen a trabajar.
Tesista: ¿y la once?
Entrevistado 3: todos, todos estamos en la once.
Tesista: ¿usted es la encargada de la comida?
Entrevistado 3: en la tarde la hija llega a preparar once, yo preparo almuerzo.
Tesista: ¿generalmente donde realiza sus horarios y tiempo de alimentación?
Entrevistado 3: aquí en la casa...
Tesista: aquí en la mesa de centro
Entrevistado 3: si, aquí.
Tesista: eh ¿qué cree usted que le impide realizar de buena forma su alimentación?
Entrevistado 3: ¿cómo hacer dieta?
Tesista: no, así como consumir variado, lo que hablábamos delante
Entrevistado 3: no, es que a los niños no les gusta, entonces no puedo preparar pa mi nomas, y a mis hijos tampoco
Tesista: por eso va variando, porque usted vive con más gente y va en los gustos de las otras personas.
Entrevistado 3: yo los prefiero a ellos, obvio, los prefiero a ellos, a veces me hago sopas yo, pero no todo el tiempo, pero se come lo que se hace nomas.
Tesista: no se hace los gustos
Entrevistado 3: no, osino me voy al centro nomas, lo que quiero comer
Tesista: ya se va al centro, ¿y donde come?
Entrevistado 3: en el mercado
Tesista: ¿y eso es seguido?

Entrevistado 3: no... ni siquiera es una vez al mes... una vez cada dos meses, ahí po, no me dejan ir sola al centro, ando media delicada... así que tengo que andar con ellos, y obvio que me sale más caro invitarlos a ellos, porque ellos pide otras cositas, no van a pedir cazuelas po (risas)

Tesista: y esas son todas las preguntas, era cortita.

Entrevista 4

Tesista: La primera pregunta es, ¿qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde niña.

Entrevistado 4: las legumbres antes se servían mucha legumbre

Tesista: ¿qué otra preparación?

Entrevistado 4: la legumbre y lo que nosotros nos servíamos harto en casa porque mi mamá criaba era cazuela de ave de gallina, harta sopa mi madre criaba aves llegó a tener 60 gallinas.

Tesista: su alimentación se basaba en eso más como en el pollo.. las aves..

Entrevistado 4: no tanto en el pollo porque el pollo empezó a salir después en ese tiempo se servía la gallina.

Tesista: la gallina ya ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 4: cuando me case

Tesista: ¿eso como a qué edad?

Entrevistado 4: en el año 63 tenía 15

Tesista: hay usted misma empezó a hacer...

Entrevistado 4: tuve que aprender a hacer comida porque tenía que tenerle comida a mi marido.

Tesista: ¿Usted tiene algún tipo de creencia relacionada con la alimentación, por ejemplo el ayuno, la restricción de alimentos por creencia religiosas o alguna adquirida por los medios de comunicación?

Entrevistado 4: No

Tesista: No, ¿ninguna?, no tiene...come todos los alimentos....

Entrevistado 4: Tengo creencia, soy católica, pero ni me dicen que esto es malo porque la iglesia católica, la iglesia no lo permite, bueno el... restricción que se hace pal mes del.....¿cuento se llama?..

Tesista: para el...

Entrevistado 4: La semana santa

Tesista: la semana santa

Entrevistado 4: pero yo lo hago el día, dos días...

Tesista: ya... Pero como jueves y viernes de la semana santa

Entrevistado 4: Claro! una cosa así

Tesista: Y ahí consiste en no consumir carnes

Entrevistado 4: no consumir carnes... Exactamente

Tesista: Ya... Y ahí que consume ?.. ¿El pescado?

Entrevistado 4: El pescado

Tesista: o cualquier otra cosa que no tenga carne...

Entrevistado 4: o legumbre igual

Tesista: ya... En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaban su alimentación? por ejemplo preparaciones líquidas, sólidas...

Entrevistado 4: Bueno es casi lo mismo la verdad, lo que he... Dicho antes, que era más sopa...

Tesista: más sopa... ¿y ahora es más variado?

Entrevistado 4: ahora ya es más variado, pero de por sí, si siempre nosotros somos soperos

Tesista: ya...

Entrevistado 4: somos soperos... porque yo puedo comer un día... Dos día algo seco ya después... Tal como ahora po mira cuando fuimos a Yungay se hace todo lo que se prepara en seco, que la empanada es seca, el asado... Todo seco... hoy día llegue desesperada hacer una sopa para servir

Tesista: si... ya... ¿entonces le gusta mucho más la sopa?

Entrevistado 4: Si...

Tesista: que las otras comidas... En las etapas de infancia, juventud y adultez, ¿qué alimentos predominaban en su alimentación? es como casi igual, parecida, de origen vegetal o alimental...

Entrevistado 4: Es lo mismo... más de vegetal

Tesista: ¿más de vegetal?

Entrevistado 4: Si...

Tesista: ¿Y antes, más animal o igual variada?

Entrevistado 4: Variada

Tesista: ya.,.

Entrevistado 4: Variada.. nada más

Tesista: En la etapa de infancia, ¿Desde donde obtenían sus alimentos ?.. ¿Quien llevaba como los alimentos a la casa?

Entrevistado 4: Bueno mi... mamá la compraba, porque mi papá era el que llevaba la platita y ella era la que distribuía que lo que se hacía.

Tesista: ya. Entonces entre los dos como que hacían esa labor

Entrevistado 4: Claro

Tesista: emm... en la actualidad, ¿desde dónde obtiene sus alimentos?

Entrevistado 4: emm... de la pensión de mi marido (risas)

Tesista: Ya... de la pensión de su marido, ya pero usted hace como las compras...

Entrevistado 4: Ya... yo hago todo

Tesista: ya...

Entrevistado 4: Yo compro todo... todo tengo que hacer yo.

Tesista: Eh... ¿cuáles son las preparaciones gastronómicas que realiza en celebraciones familiares?

Entrevistado 4: ehh...

Tesista: Por ejemplo cumpleaños o fiestas...

Entrevistado 4: Bueno para los cumpleaños... Uno siempre la tortita, cierto... la tortita, hay que preparar unos completos otras veces son unos sandwichitos de carne mechada... Pongámosle nosotros en el año tenemos hartos cumpleaños... tal como yo ahora yo... Voy a estar... Hace... Hace... el 1 de Octubre estoy de cumpleaños, tengo pensado en hacer una once... porque el almuerzo sale muy caro (risas), hacer una once y hacer unos sandwichitos de... sándwich de mechada..

Tesista: Ya... pero varía más en oncecitas más bien...

Entrevistado 4: Claro! si la mayoría de las veces es once.

Tesista: En las etapas de infancia, ¿quién o quiénes atendían su alimentación?

Entrevistado 4: mi mama

Tesista: su mama, hasta que usted se fue de la casa, en todo momento la mamá.

¿Cuál fue su residencia en las etapas de infancia y juventud? donde vivió...

Entrevistado 4: nosotros vivimos aquí en el puerto en Talcahuano.

Tesista: ¿toda la vida a vivido aquí?
Entrevistado 4: yo nací y me crié aquí en Talcahuano.
Tesista: ¿Con quién o quienes comparte las horas de su alimentación?
Entrevistado 4: con mi esposo
Tesista: Generalmente, ¿dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?
Entrevistado 4: en la cocina
Tesista: siempre...
Entrevistado 4: siempre en la cocina.
Tesista: ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación? o si usted encuentra que su alimentación está buena
Entrevistado 4: esta buena mi alimentación.
Tesista: ¿nada impide que sea mejor o hay alguna barrera?
Entrevistado 4: no fíjate gracias a Dios no, no me falta alimentación sería una mal agradecida de Dios. No voy a decir que me sirvo grandes platos pero uno está conforme con al menos mi viejo me encuentra rico todo lo que le hago.
Tesista: eso sería todo muchas gracias.

Entrevista 5

Tesista: Primera pregunta, ¿qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde niña?
Entrevistado 5: Cuando yo era niña se hacían en mi casa porotos, garbanzos, charquicán... eh... se hacía almuerzo y comida fresca en la noche, se comía tres platos, la entrada, la sopa y el segundo y el postre en la noche.
Tesista: Ya... y en la juventud?
Entrevistado 5: En mi juventud... pololear y pololear (risas)
Tesista: Nada de comida... (Risas)
Entrevistado 5: Nada de comida. (Risas)
Tesista: ¿Y ahora actualmente?.. Cuál es su alimentación?
Entrevistado 5: eh... Bueno mi alimentación es casi... más chatarra
Tesista: En qué sentido?
Entrevistado 5: En el sentido por ejemplo ahora se compra eh... cosas más... prácticas...
Tesista: ¿Elaboradas?
Entrevistado 5: Exacto... Los supermercados venden cosas listas para preparar, antes no, tenían que dejarlas preparadas o había una persona que hacía la comida, pero nunca faltaba el postre...Ahora no po, se come frutas, verduras
Tesista: ya... la otra pregunta ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?
Entrevistado 5: Bueno yo siempre he decidido acá en la casa lo que se hace de comer... Cuando niña comía lo que me daban, pero ahora no po, como lo que yo quiero
Tesista: O sea desde que se casó usted empezó a elegir
Entrevistado 5: Lógico
Hija Entrevistado 5: No cocino nunca pero igual (risas)
Tesista:(risas) pero no importa...
Entrevistado 5: Cuando le preguntaba a los cabros les gusto la comida... (Risas)
Tesista:(risas) Entonces usted tenía nana?
Entrevistado 5: Tenía nana... si
Hija Entrevistado 5: Si, había una señora que hacía la comida

Tesista: en su juventud... como a qué edad?

Entrevistado 5: Yo tenía nana desde los 23 años

Tesista: Cuando se casó?

Entrevistado 5: Si... Tenía... Si

Tesista: Ya la otra pregunta Usted tiene algún tipo de creencia relacionada con la alimentación, como por ejemplo eh... Un ayuno, alguna restricción de alimentos por creencia religiosas o por ejemplo si escucho en la televisión si hacia bien por ejemplo todos los días tomarse un vaso de agua en la mañana o algo así

Entrevistado 5: mmm... no... sé que responderte porque eh... dieta yo nunca he tenido, como lo que me sirven y si no ..

Tesista: Pero alguna creencia que usted tenga por ejemplo de que “yo no comeré porotos porque dicen que hacen mal”

Entrevistado 5:Claro... lo que yo le hago el quite ahora es a la mantequilla y la sal.. y el pan

Tesista: ¿porque?

Entrevistado 5:Porque hace mal para el colesterol dicen de la mantequilla ..el pan engorda, era buena para pan, peor ahora yo no como pan

Tesista: ya... Y donde lo escucho, en la televisión, por personas?

Entrevistado 5: por televisión... claro... el diario también

Tesista: ¿Por el diario?..

Entrevistado 5: ¡Exacto! (3.36)

Tesista: Ya... En las etapas de infancia, juventud y adultez que consistencia caracterizaban su alimentación? por ejemplo en su infancia tomaba más sopas y ahora las comidas más solidas

Entrevistado 5: Bueno en mi infancia a mí me daban mucha leche, mucha leche... Mucha leche... incluso tomaba...me llevaba mi padre , que es paz descanse, me llevaba temprano al campo tomar leche de burra y después de ahí nos pasábamos a la piscina a bañarnos porque eran como las nueve de la mañana y yo para la leche ha sido fanática.. Siempre... siempre... hasta el día de hoy... Ahí tengo mi leche

Tesista: Si, si así la veo

Entrevistado 5:Claro... claro... he sido buena pa la leche

Tesista: Pero emm... en sus comidas

Entrevistado 5: No soy regodeona yo

Tesista: ¿Pero en la consistencia en la infancia?

Entrevistado 5:En mi infancia a uno le hacían comer lo que tenía no más... lo que había no más

Tesista: Los porotos...

Entrevistado 5: Porotos , lentejas, garbanzos, chícharo... que es parecido al garbanzo. Muy parecido al garbanzo... mariscos.

Tesista: Ya... y eso lo califica como comida líquida, sólida?

Entrevistado 5: Comida líquida

Tesista: ¿y en la juventud?

Entrevistado 5: Pololear, pololear (risas)

Tesista:(risas)

Entrevistado 5: Cambiaba igual que como los platos

Tesista: Que le hacía su nana?

Entrevistado 5:Bueno mi madre en mi juventud era la dueña de casa mi mamá, entonces se hacía buenas cazuelas de ave, buenas cazuelas de vacuno, se hacían tres platos como te digo, la entrada, la cazuela y el segundo y el postre impajaritadamente y...

después limpiarse bien la boquita, retirarse, pedir permiso y irse.. Salir de la mesa. Ahora no po... ahora no

Tesista: A puro celular... (Risas)

Entrevistado 5:(risas) no... no... no... Pobre que no...

Tesista: Ya... y ahora en la adultez, ¿cual es la consistencia? ¿Es más sólida su comida? en el sentido por ejemplo ahora come más puré o sigue tomando su sopita

Entrevistado 5: No... Yo tomo sopita... soy soperera... Me gusta el puré... Me gusta todo... Todo... Menos la papas con chuchoca

Tesista: Ya... ¿no le gusta?

Entrevistado 5: No, nunca...no

Tesista: Ya...otra pregunta, igual... En las etapas de infancia, juventud y adultez, ¿qué alimentos predominaban en sus preparaciones? por ejemplo si es más de origen vegetal o más de origen animal

Entrevistado 5: Más de origen de animal

Tesista: ¿Cuándo?

Entrevistado 5: Cuando joven

Tesista: ¿Cuándo joven era de origen animal?

Entrevistado 5: Cuando joven sí...

Tesista: ¿Como que tipo?

Entrevistado 5:Por ejemplo ave, conejo.. es rico.. rico.. conejo ,chancho, pavo que traían del campo

Tesista: y ahora?

Entrevistado 5:Ahora no po, ahora se compra cosas más.. más a la mano , como se dice... un arroz, puré con una chuleta.

Tesista: Pero igual es de origen animal?

Entrevistado 5: De origen animal

Tesista: Nada de ensalada?

Entrevistado 5: no... yo ahora como ensaladas... ahora...

Tesista: ¿Antes en su infancia no?

Entrevistado 5: No... no... Tomate no más

Tesista: Puros tomates?

Entrevistado 5: Puros tomates...

Tesista: ¿Y ahora?

Entrevistado 5: Ahora como de todo

Tesista: ¿Cómo qué?

Entrevistado 5: Lechuga, repollo me lo prohibieron, lechuga, tomate y mi leche... mi leche

Tesista: Otra pregunta... En su etapa de infancia, ¿desde dónde obtenían sus alimentos?.. ¿Quién los compraba?

Entrevistado 5: eh...

Tesista: ¿Quien hacía las compras? ¿Dónde las hacían?

Entrevistado 5: Bueno mi padre, tenía un compadre que tenía campo, entonces nos mandaban a nosotros todo alimentación... Chancho... Choclo... eh los huevos, la leche.. Bidones grandes de leche, siempre los días sábados traían de todo... Tomate. De todo...

Tesista: Quien los compraba?

Entrevistado 5: Mis padres

Tesista: Los dos hacían la compra?

Entrevistado 5: Claro exacto... no! compras no... Entre compadres

Tesista: Ah ya...

Entrevistado 5: En ese tiempo no se iba a comprar a almacenes grandes, claro... eh... hacían... como se dice... Trueque

Tesista: el trueque

Entrevistado 5: Claro!

Tesista: Y ahora desde donde obtiene sus alimentos? Quién los va a comprar en la actualidad?

Entrevistado 5: Bueno... en la actualidad.. yo no más y el Mauri (hijo).. Somos dos... pero ya es más... Más habitual traer cosas por ejemplo en conserva eh... el salmón, choritos.

Tesista: En el supermercado?

Entrevistado 5: En el supermercado

Tesista: En la feria , en la vega?

Entrevistado 5: ehh.. no..no..no voy a la vega porque se pierde, porque el Mauricio (hijo) no puede aprovecharla... compra un kilo de zanahoria se pierde..

Tesista: Hace las compras diarias?

Entrevistado 5: Diarias.. exacto

Tesista: Y antiguamente hacían la compras diarias o...

Entrevistado 5: Antes la hacía Orlando (esposo) cada ocho días en la vega el.. el traía de todo.. el era el proveedor.. yo he sido toda la vida un cero a la izquierda (risas)

Tesista:(risas) en la cocina

Entrevistado 5: naaa.. que wea de cocina , estar metida.. odio la cocina yo.. yo veía los platos y me daban tercianas (risas)

Tesista:(risas) ya... emm ¿Cuáles son las comidas que realiza en celebraciones familiares?

Hija Entrevistado 5: Completos (risas)

Entrevistado 5:(risas) tú sabes que sufrimos po... llegan tomando agüita con bicarbonato aquí.. Claro... tú sabes..

Tesista: Para los cumpleaños que hace?

Entrevistado 5: Para el cumpleaños que... la torta, que las galletitas, que los canapés, que los suflés... todas esas cuestiones... claro

Hija Entrevistado 5: y los completos..

Entrevistado 5: y los completos. Exacto...

Hija Entrevistado 5: Marca Riquelme

Entrevistado 5: Para todo... eh hay. Cumpleaños completos... yo creo que miramos lo completos y nos dan tercianas (risas) claro...

Tesista:(risas) y en navidad?

Entrevistado 5: En navidad siempre se hacía. Bueno con la Patty (hija) hacíamos cenita antes, con cola mono, pancito de pascua, y picadillo... y invitábamos a Jesús a cenar con nosotros..

Hija Entrevistado 5: Lo sentábamos y después no comíamos la comida..

Entrevistado 5: Claro nos sentábamos... estábamos cuatro o no ?..

Hija Entrevistado 5: Sipo, el Mauri (hermano), el seba (hijo), tú.. y..

Entrevistado 5: Y le ponía la Patty (hija) su lugar a Dios

Tesista: Ya...

Entrevistado 5: El año nuevo no me preguntas porque puro lloro

Tesista: Bucha... ya emm... En las etapas de infancia, cuando usted era pequeña ¿quién atendía su alimentación?

Entrevistado 5: La nana... yo tenía nana

Tesista: ¿Cuándo era chica?

Entrevistado 5: Si...

Tesista: ¿Entonces su mamá no hacía comida?
Entrevistado 5: No... Teníamos nana porque ellos trabajaban antes
Tesista: Entonces toda su vida ha tenido nana
Entrevistado 5: Toda la vida
Tesista: ¿Menos ahora?
Entrevistado 5: Menos ahora
Tesista: ¿Le hace falta?
Entrevistado 5: mmm...si... yo he sido toda la vida mala para la cocina... toda la vida
Tesista: Ya... entonces su nana le servía su comida... se preocupaba de la cocina
Entrevistado 5: si... si... de la cocina, mi mamá dejaba dispuesto en el día, antes de trabajar y... había almuerzo y todo... todo... todo
Tesista: Ah ya, pero quien decidía, por ejemplo que se hacía en día... ¿su mamá o su nana?
Entrevistado 5: La nana estaba todo el día en la cocina. Porque mi mamá trabajaba... Aparte yo estaba interna... yo estaba en el internado por callejera y comadrera (risas)... la tremenda calumnia... Entonces me pusieron interna, estuve cuatro años interna
Tesista: Y allá como era su alimentación
Entrevistado 5: Por ejemplo... eh... nos daban... legumbres, zapallo camote frito con bistec... papas con arroz, papas con mote... y... nunca me voy a olvidar , antes de almuerzo nos daban un jarabe que se llamaba "jicorina"... que era como una leche, entonces te la daban antes de almuerzo y después te servían una cosita como miel, y era puro aceite de pescado...
Hija Entrevistado 5: como el bacalao
Entrevistado 5: claro...malo... malo...malo
Tesista: ¿Todos los días?
Entrevistado 5: Claro todos los días, entonces yo eso de paso yo he sido sana dentro de todo... ya ahora los problemas vienen de la vejez

Entrevista 6

Tesista: la primera pregunta es ¿Qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niña?
Entrevistado 6: recuerdo bueno mi mamá siempre hacía pancutras hacía arroz eso le quedaba esos son los recuerdos que tengo de mi mamá más lindos y nos hacía dulces
Tesista: ¿qué tipo de dulces?
Entrevistado 6: picarones, calzones rotos, pajaritos.
Tesista: ¿y usted con quien vivía?
Entrevistado 6: con mi mamá y mi papá.
Tesista: algún otros alimento que recuerde.
Entrevistado 6: que ella hiciera bueno siempre hacía los domingos asado a la olla, gallinas de campo eso comíamos gallinita de campo, asado, empanadas ella hacía de todo pero las comidas que más recuerdo son el arroz y las pancutras (risas).
Tesista: ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?
Entrevistado 6: después que me case a los 19 años.
Tesista: hay usted empezó a cocinar.
Entrevistado 6: si hay empecé a cocinar.

Tesista: ya a los 19 años, ¿Usted tiene alguna creencia relacionada con la alimentación como ayuno, restricción de alimentos por creencia religiosa o alguna otra adquirida?

Entrevistado 6: el ayuno

Tesista: sí ¿y en que se basa?

Entrevistado 6: el ayuno se basa en que uno solo puede beber agua y nada más.

Tesista: ¿y eso cuando lo hace?

Entrevistado 6: eso se hace se empieza en la mañana como las... no se empieza el día antes a las 12 de la noche y termina al otro día como las 12 del día.

Tesista: y eso es por creencias de que tipo

Entrevistado 6: evangélica

Tesista: pero en que se basa eso ¿por qué motivo?

Entrevistado 6: porque cuando yo necesito que Dios me responda algo como estoy afligida o tengo una angustia o una pena yo lo hago.

Tesista: ya entonces se hace un ayuno por 24 horas

Entrevistado 6: para que Dios me ayude en lo que a mí me está pasando.

Tesista: ya entiendo. ¿Alguna otra creencia?

Entrevistado 6: eso nomas.

Tesista: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaba su alimentación? ya sea sólidas líquidas.

Entrevistado 6: más sólida sí.

Tesista: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué alimentos predominaban en sus preparaciones? de origen vegetal u origen animal.

Entrevistado 6: más animal

Tesista: ¿cómo qué?

Entrevistado 6: como las carnes de vacuno, de cerdo, pato, gallina, cazuela de gallina, cazuela de campo.

Tesista: En su etapa de infancia, ¿desde dónde obtenían sus alimentos?

Entrevistado 6: en la infancia de mis padres.

Tesista: ya los papás trabajaban.

Entrevistado 6: mi papá trabajaba y llevaba el sustento a la casa.

Tesista: ¿y quién cocinaba?

Entrevistado 6: mi mamá

Tesista: En la actualidad, ¿desde dónde obtiene sus alimentos?

Entrevistado 6: de mi de mí y de mi esposo el también trae el dinero y yo también apporto, ósea aportamos los dos.

Tesista: y ahora en la casa usted cocina.

Entrevistado 6: si cocino yo solamente.

Tesista: ¿Cuáles son las preparaciones gastronómicas que realiza en celebraciones familiares? ya sea cumpleaños o alguna fiesta.

Entrevistado 6: en los cumpleaños solamente yo hago harta ensalada, asado y nada más ósea eso, papitas cocidas.

Tesista: y el asado por ejemplo que carnes tiene.

Entrevistado 6: yo me gusta ocupar harto el... la porta negra, para el asado a la parrilla uso más costillar esas cosas.

Tesista: En las etapas de infancia, ¿quién o quiénes atendían su alimentación? usted me decía que su mamá.

Entrevistado 6: mi mamá

Tesista: ¿Cuál fue su residencia en las etapas de infancia y juventud?

Entrevistado 6: cuando era muy pequeña yo viví en Valdivia en la ciudad de Valdivia y para el terremoto nos vinimos a Concepción ósea a Talcahuano.

Tesista: ¿cómo a qué edad fue eso?

Entrevistado 6: a los 7 años.

Tesista: ¿Con quién o quienes comparte las horas de su alimentación?

Entrevistado 6: sola

Tesista: los tres horarios.

Entrevistado 6: no la once con él (esposo) pero el desayuno y el almuerzo sola.

Tesista: Generalmente, ¿dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?

Entrevistado 6: aquí en mi casa

Tesista: ¿en la cocina o algún otro lugar?

Entrevistado 6: aquí en la cocina me encanta la cocina.

Tesista: ¿por qué le gusta la cocina?

Entrevistado 6: la encuentro más acogedora más mía.

Tesista: ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación? o si usted encuentra que tiene una buena alimentación.

Entrevistado 6: bueno a mí por mi diabetes alimentarme no comer frito no debo pero igual a veces me la sirvo pero igual no debería hacerlo, pero últimamente he estado con harta ensalada

Tesista: ¿pero intenta que vaya mejorando?

Entrevistado 6: sí intento que vaya mejorando pero me cuesta bastante.

Entrevista 7

Tesista: ¿Qué preparaciones o platos de comida recuerda usted desde que era niño?

Entrevistado 7: la resbalosa, los porotos, cazuela, pescado esas cosas

Tesista: ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 7: cuando era chico

Tesista: pero hay usted cocinaba o ¿a qué edad empezó a cocinar? ¿O no cocina?

Entrevistado 7: no yo no cocino

Tesista: no sabe cocinar...

Entrevistado 7: no si se preparar pero ciertas cosas

Tesista: ya y cuando era niño ¿cómo decidía de su alimentación? ¿Se preparaba usted las cosas?

Entrevistado 7: no mi mamá me preparaba todas las cosas, la alimentación, ella sabía lo que hacía.

Tesista: ¿y con quien más vivía?

Entrevistado 7: con mi papá y mis hermanos.

Tesista: ¿Usted tiene alguna creencia relacionada con la alimentación como ayuno, restricción de alimentos?

Entrevistado 7: no ninguna

Tesista: En las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué consistencia caracterizaba su alimentación? preparaciones sólidas o líquidas o variaba

Entrevistado 7: variaba

Tesista: pero alguna preferencia por alguna por ejemplo más las sopas

Entrevistado 7: no

Tesista: cualquier cosa

Entrevistado 7: lo normal nomas.

Tesista: en las etapas de infancia, juventud y adultez ¿qué alimentos predominaban en sus preparaciones? de origen vegetal o animal o igual variaba

Entrevistado 7: variaba igual comíamos carne, pescado, marisco esas cosas comíamos.

Tesista: En su etapa de infancia, ¿desde dónde obtenían sus alimentos?

Entrevistado 7: nosotros íbamos a la playa a buscarlos como estábamos cerca del río íbamos a la playa a buscar

Tesista: y las otras cosas las compraban sus papas.

Entrevistado 7: si

Tesista: en la actualidad ¿desde dónde obtiene sus alimentos?

Entrevistado 7: de la tierra, yo traigo la plata y compramos entre los dos (esposa)

Tesista: ¿Cuáles son las preparaciones gastronómicas que realiza en celebraciones familiares?

Entrevistado 7: como el asado.

Tesista: ¿los cumpleaños se celebran con asado o más como una once?

Entrevistado 7: no más una once con torta, porque un asado en un cumpleaños no tiene brillo ya no es cumpleaños.

Tesista: En las etapas de infancia, ¿quién o quiénes atendían su alimentación?

Entrevistado 7: mis padres

Tesista: ¿Cuál fue su residencia en las etapas de infancia y juventud? ¿Dónde vivía?

Entrevistado 7: nosotros vivíamos en Talcahuano en el centro

Tesista: en el centro de Talcahuano ¿y después se cambió acá? (Talcahuano)

Entrevistado 7: después nos vinimos para acá porque mi papi compro aquí y nos vinimos todos para acá.

Tesista: ¿Con quién o quienes comparte las horas de su alimentación?

Entrevistado 7: ahora con mi señora.

Tesista: ¿la once?

Entrevistado 7: si

Tesista: ¿y el desayuno y el almuerzo?

Entrevistado 7: es rara la vez cuando compartimos los dos es más la once.

Tesista: y los otros está solo

Entrevistado 7: si

Tesista: generalmente, ¿dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?

Entrevistado 7: aquí en la casa

Tesista: ¿en la cocina?

Entrevistado 7: si en la cocina

Tesista: ¿y eso a que se debe en la cocina?

Entrevistado 7: porque uno está acostumbrado en la cocina, porque voy a estar en el living no tiene gracia, la cocina me llama.

Tesista: ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación? ¿o tiene una buena alimentación?.. ¿Qué cree usted?

Entrevistado 7: tengo una buena alimentación

Tesista: si, consume de forma variada ¿hay algún alimento que no le guste? ¿o todo le gusta?

Entrevistado 7: hay cosas que me gustan y cosas que no me gustan de los alimentos por ejemplo la resbalosa...

Tesista: ¿pero es porque está cansado de comer? ¿la resbalosa son las legumbres en general o los porotos?

Entrevistado 7: las resbalosas son las pancutras.

Tesista: a ya no le gustan tanto.

Entrevistado 7: no me gustan mucho ahí nomas

Tesista: a ya muchas gracias eso es.

Entrevista N°8

Entrevista:

Tesista: Bueno, la primera pregunta es: si tuviera que describirse con la comida o con los alimentos, desde su infancia hasta la actualidad ¿qué preparaciones se atribuiría?

Entrevistado 8: ¿lo que más comía?... ¿cuándo niña? ... mmm pura carne nomas...

Tesista: ¿todos los días?

Entrevistado 8: si, todos los días... pero si... o era cazuela de pollo, la cazuela de vacuno o era carbonada... todo, todos los días.

Tesista: pero... ¿compraban carne? O...

Entrevistado 8: no, por ejemplo, se mataban animales antes... en la casa...

Tesista: ¿toda su vida la caracteriza solo con carne?

Entrevistado 8: lo que es la niñez, si po... eso era lo que se comía ahí...

Tesista: después, ¿en la juventud?

Entrevistado 8: ahí, ya se comían más legumbres... legumbres es lo que más se comía, carne igual... eso nunca se dejó... porque antes todo lo que se comía llevaba carne...

Tesista: ¿y ahora?

Entrevistado 8: ya... ahora no, ahora casi nada de carne... pollo es lo único.

Tesista: ... pero que otro alimentos es lo que más come ahora..?

Entrevistado 8: legumbres... es lo que más se consume... y... como dijera... o papas, que es lo que más se come... y arroz y tallarines en la casa... lo que le guste a todos.

Tesista: ya... la segunda pregunta dice, ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?, por ejemplo ¿qué quería comer usted?

Entrevistado 8: (risas)... cuando me casé nomas po...

Tesista: ya... y eso a que edad fue?

Entrevistado 8: a los 17 porque antes se tenía que comer lo que había nomas

Tesista: Usted se hizo cargo de la alimentación?

Entrevistado 8: si po, ahí yo cocinaba, de acuerdo a lo que tenía y a lo que querían comer.

Tesista: ¿tiene alguna creencia que tenga relación con su alimentación? ¿Hacía ayuno...?

Entrevistado 8: no... ahora no, pero antes cuando chica hacía ayuno, pero por obligación, pa semana santa no comíamos carne.

Tesista: ya, ¿esa era una creencia religiosa?
Entrevistado 8: si
Tesista: ¿eso lo hacía cuando chica?
Entrevistado 8: si, cuando estaba con los papás, porque era obligación
Tesista: ¿y toda la familia respetaba eso?
Entrevistado 8: si, porque todos éramos católicos... y se seguía..
Tesista: ¿ahora mantiene eso?
Entrevistado 8: no... no... porque ahora esas cosas ya se dejaron de la... uh ahora quien va a respetar eso... no duraría ni un día.
Tesista: ¿y usted porque cree que ahora no se puede mantener esa costumbre?
Entrevistado 8: no porque los tiempos de ahora... por ser... hay más cosas que hacer... en esas fechas... no los niños de ahora... los nietos no la van a pescar...
Tesista: en las etapas de infancia, juventud y adultez ¿Qué consistencia caracterizaba su alimentación? ¿Eran sólidas o líquidas?
Entrevistado 8: mmm... más sólidas
Tesista: ¿comían comidas más secas?
Entrevistado 8: si po... antes... por ejemplo la niñez... eh es que si po era primero la sopa y después... o eran tallarines... porque se hacían dos platos po... el segundo era tallarines, pero el primero era líquido, pero el segundo plato a la hora de almuerzo o eran tallarines o era arroz, o era puré... pero siempre era líquido y seco.
Tesista: y no tenían ensaladas
Entrevistado 8: si po... tomates, lechugas, rábano...
Tesista: ¿y eso lo compraban?
Entrevistado 8: no, no lo teníamos en la huerta... si
Tesista: ya... en las etapas de infancia, juventud y adultez ¿Qué alimentos predominan en sus preparaciones? ¿De origen animal o vegetal?
Entrevistado 8: las legumbres... comíamos harto... de los dos yo creo... porque carne igual se comía, si harta carne antes...
Tesista: ya... en la etapa de infancia ¿desde dónde obtenían sus alimentos? ¿Desde el supermercado?
Entrevistado 8: por ejemplo lo que era fideos el arroz eso del supermercado po, todo lo que era verduras... las papas las verduras eran de la casa... no eso todo era de la casa, no compraban...
Tesista: ¿y quien compraba ahí? ¿Quien generaba ingresos?
Entrevistado 8: los dos po, los dos compraban, si... compraban de harto era para el mes...
Tesista: en la actualidad ¿desde dónde obtiene su alimentos?
Entrevistado 8: del supermercado... ahora que todo de ahí nomás...
Tesista: ¿todo del supermercado?
Entrevistado 8: si... ahora que vamos a estar huertiando... ya no...
Tesista: ya... ¿Cuáles son las preparaciones gastronómicas que realizas en celebraciones familiares?
Entrevistado 8: mmm... asao... un asaito... casi es lo más... pescado, salmón por ser... darse un gustito...
Tesista: en las etapas de infancia ¿Quién o quienes atendían su alimentación?
Entrevistado 8: la mamá... y las nanas...
Tesistas: pero eran las dos que cocinaban?
Entrevistado 8: no, no, la mamá no cocinaba... ella decía lo que se iba a hacer en el día... por ser el día anterior decía... ya mañana vamos a hacer, arroz o tallarines, o cazuelas...

Tesista: ¿Cuál fue su residencia en la etapa de niñez?
Entrevistado 8: en Los Álamos, más campo... sector rural
Tesista: ¿con quién o quienes realiza su alimentación?
Entrevistado 8: con mis hijos casi siempre... o sino sola nomas...
Tesista: ¿y cuánto tiempo destinan a la alimentación?
Entrevistado 8:(risas)... más se demora uno en cocinar... que en que se sirvan... pero hacemos 3 comidas... desayuno, once... que sea desayuno, almuerzo y once.
Tesista: generalmente ¿Dónde realiza sus horarios y tiempos de alimentación?
Entrevistado 8: aquí en la casa nomas po... aquí... con los hijos
Tesista: ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación?
Entrevistado 8: mmm... yo creo que por el tiempo, todos los hijos andan acelerados... poco tiempo...
Tesista: y el fin de semana?
Entrevistado 8: ahí, es más relajado, se almuerza más tarde, pero igual desayuno, almuerzo y once... en la semana se come más rápido...
Tesista: ya... esa serían las preguntas, era cortita...

Entrevista N°9

Tesista: Bueno la primera pregunta es ¿cuándo empezó a decidir sobre su alimentación
Entrevistado 9: uff... muchos años
Tesista: ¿cómo a qué edad?
Entrevistado 9: mira de cuándo... es que cuando chica empecé a cocinar como de los 15 años más o menos porque me crie con mi abuela que cocinaba así que me decía a la cocina. A ver qué otra más.
Tesista: usted tiene algún tipo de creencia religiosa relacionada con la alimentación como el ayuno, restricción de alimentos por creencia religiosa o otras adquiridas por los medios de comunicación.
Entrevistado 9: nada nada como de todo, de todo de todo.
Tesista: en la actualidad ¿desde dónde obtienen los alimentos? por ejemplo de supermercados, feria
Entrevistado 9: no, de la feria pu cuando hay feria compro harta verdura para toda la semana y lo que es arroz, lentejas todo eso en el supermercado
Tesista: ya en el supermercado ¿en negocios de barrio?
Entrevistado 9: poco muy poco porque compró para todo el mes, cuando hay algo que me falta sí.
Tesista: y antes desde donde obtenían sus alimentos cuando era más pequeña.
Entrevistado 9: lo que me daban los padres nomas.
Tesista: pero eso de donde venía, desde donde lo obtenían ¿tenían huertas?
Entrevistado 9: no... no... no... de huerta no, nunca hemos tenido huerta
Tesista: ya de negocios
Entrevistado 9: sí de negocios de la feria cuando se compraba para toda la semana la verdura y todo eso y lo otro las cosas del almacén.
Tesista: ¿y con quien vivía usted antes?
Entrevistado 9: yo vivía con mi abuela, porque mis padres murieron muy jovencitos, yo quede a cargo de mi abuela
Tesista: ¿y ahora?
Entrevistado 9: después me case y vivo con mi esposo

Tesista: ¿cuál fue su residencia en la etapa de infancia y juventud? ¿Dónde vivía?
Entrevistado 9: en Santiago en Barrio estación.
Tesista: ¿hasta qué edad vivió ahí?
Entrevistado 9: a ver viví hasta los 28 años, hasta que me case
Tesista: ya y luego...
Entrevistado 9: de casada me vine a vivir a Concepción
Tesista: ¿llego como a los 29?
Entrevistado 9: sí claro y de ahí ya no me he movido, ya como la casa es de nosotros hasta que me muera yo creo.
Tesista: ¿qué edad tiene usted?
Entrevistado 9: yo tengo 81 años
Tesista: perfecto, ¿con quién o quienes comparte la hora de su alimentación?
Entrevistado 9: bueno con mi hija mayor con mi esposo y mi hija menor
Tesista: ¿el desayuno?
Entrevistado 9: no el desayuno no porque mi hija se separó ya de mi llega a la pura hora de almuerzo
Tesista: ya
Entrevistado 9: el desayuno y todo eso con mi esposo y mi hija chica, también está mi hija chica
Tesista: ¿en el desayuno solo usted con su esposo?
Entrevistado 9: sí nadie más
Tesista: al almuerzo llega su hija
Entrevistado 9: sí claro los cuatro mi hija mayor llega a la hora de almuerzo, la once con mi esposo.
Tesista: ¿y cenan?
Entrevistado 9: muy poco, ósea hacemos una buena once bien contundente para no acostarse con la guatita vacía
Tesista: ya okey, generalmente donde realiza sus horarios y tiempos de alimentación? en la cocina, en el comedor.
Entrevistado 9: no en la cocina, en la mesita de la cocina hay alcanzamos.
Tesista: ¿realiza todos los horarios ahí?
Entrevistado 9: sí todos los horarios todos
Tesista: porque en la cocina ¿le gusta más ese lugar?
Entrevistado 9: resulta que como tengo la cocina voy sirviendo platos y voy sirviendo porque si sirvo en otro lado la comida llega más fría y en cambio voy cocinando y les sirvo, la mayor llega primero y la chica después por el horario de trabajo no salen a la misma hora entonces pero el día domingo almorzamos todos juntos
Tesista: ¿los cuatro?
Entrevistado 9: mi esposo y las dos lolas. El día domingo y sábado almorzamos en familia.
Tesista: ¿igual en la cocina?
Entrevistado 9: sí ya estamos acostumbrados. Los platos que llegan al comedor ya llegan fríos.
Tesista: ¿qué cree usted que le impide realizar de buena forma su alimentación o cree usted que tiene una buena alimentación?
Entrevistado 9: yo tengo muy buena alimentación pues mi hija no sufro de nada ni de los huesos ni de nada son supera sana tengo 81 años pregúnteme de que sufro no sufro
Tesista: ¿come muy variado?

Entrevistado 9: muy variado como porotos lentejas cochayuyo, pescado de todas esas cosas el cochayuyo me gusta el cochayuyo con papitas cocidas, pescado frito

Tesista: pero no tiene ninguna enfermedad eso quiere decir que....

Entrevistado 9: mira mis dientes, mi dentadura completa el dentista no me creía cuando le mostré mi dentadura completa no se han caído ni muelas ni dientes mira, no hay dientes postizos buena alimentación desde chica fui buena, imagínate que cuando chica me daban esas cucharas de cómo se llama... aceite de bacalao mi papa me cerraba los ojos y me daba las cucharas de bacalao yo creo que por eso tengo tan buena salud fijate no sufro de reumatismo, ni de diabetes ni de nada buena salud.

Entrevista N°10

Tesista: la primera pregunta es ¿cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 10: hace tiempo...

Tesista: ¿cómo a qué edad?

Entrevistado 10: es que el problema que yo tenía a mi madre que era diabética entonces ahí yo tenía que llevar un sistema de régimen para una alimentación adecuada a ella y a mí, lo otro es que yo trabaje en el servicio de salud entonces esa informaciones que no tenía, siempre he sido así no golosa, salvo ocasiones pero no desorden

Tesista: ¿cómo a qué edad empezó a cocinar usted? ¿Cocina?

Entrevistado 10: si

Tesista: ¿a qué edad empezó a cocinar?

Entrevistado 10: como a los 23 años más o menos

Tesista: y antes cocinaba su mama

Entrevistado 10: si mi mamá, después cuando mi madre comenzó a perder la visión yo era la que tenía que hacer

Tesista: usted era la que hacía la comida en su casa, ¿usted tiene algún tipo de creencia relacionada con la alimentación por ejemplo el ayuno, alguna por creencia religiosa o otra adquirida

Entrevistado 10: no ninguna

Tesista: en la actualidad ¿desde dónde obtiene los alimentos? por ejemplo de supermercado de supermercado, de la feria ¿en negocios de barrio?

Entrevistado 10: mmm no tanto, más de supermercado y de feria.

Tesista: y antes ¿desde dónde los obtenía?

Entrevistado 10: también de supermercados y de ferias

Tesista: ¿en algún momento tuvo huerta o algo así?

Entrevistado 10: no

Tesista: ya entonces fue de supermercado y feria, ¿cuál fue su residencia en la etapa de infancia y juventud? dónde vivía usted.

Entrevistado 10: de Concepción

Tesista: ¿siempre vivió aquí?

Entrevistado 10: si... si

Tesista: ¿con quién o quienes comparte la hora de su alimentación?

Entrevistado 10: con mi dos hijas mi madre y mi marido pero actualmente ahora estoy sola.

Tesista: ¿usted sola?

Entrevistado 10: porque mis hijas están casadas en Santiago.

Tesista: ¿el desayuno, almuerzo y once los realiza sola?
Entrevistado 10: no once pero las otras estoy sola
Tesista: ¿con quien comparte las once?
Entrevistado 10: con mi pareja, con él
Tesista: generalmente ¿dónde realiza sus tiempos de comida?
Entrevistado 10: en la casa
Tesista: pero en qué parte de la casa
Entrevistado 10: en el comedor si
Tesista: siempre en el comedor desayuno, almuerzo, once..
Entrevistado 10: si
Tesista: ya ¿y porque en el comedor?
Entrevistado 10: bueno porque estoy más cómoda para sentarme me siento enferma en el dormitorio pero general en el comedor, por comodidad
Tesista: ¿qué cree usted que le impide realizar de buena forma su alimentación o usted cree que tiene una buena alimentación?
Entrevistado 10: no yo creo que si
Tesista: ¿tiene una buena alimentación?
Entrevistado 10: si
Tesista: ¿ha variado con el tiempo?
Entrevistado 10: si
Tesista: ¿cómo en qué sentido?
Entrevistado 10: ahora con eso del famoso batido consumo más verduras y todas esas cosas pero por lo general siempre he tenido porque a nosotros donde trabajaba en el servicio de salud también teníamos nutricionista que nos hacían las...
Tesista: las orientaban
Entrevistado 10: i claro los almuerzos y todas las cosas que teníamos que hacer, eso sí me gustan los dulces yo hago dulce y muchas veces le pongo estevia o le pongo un poquitito de azúcar pero me gusta hacer con manzana con harina integral con harina de avena todas esas cosas me gusta hacer
Tesista: esas son buenas variedades.
Entrevistado 10: hago con yogurt a veces con un poco de aceite pero por lo general siempre cosas que son dietéticas pero yo no soy goloso, bueno algunas veces me da por ser un completo yo lo preparo en la casa pero no con tanta cosa la vienesa que sea de pavo con tomate, palta, choclo pero no tanto y harta verdura ensalada esas cosas, estoy haciendo harto batido con frutilla manzana verde kiwi...
Tesista: y esos se los hace en la mañana
Entrevistado 10: para el desayuno o en ayuno o me lo tomo en la noche pero estoy siempre tomando agua de hierbas agua de maqui y lo que me queda del maqui se lo echó al yogur al otro día, como nueces, almendras, todo sano por el hecho como te digo mi mama era diabética y yo la edad que tenía como 10 años entonces eso a nosotros nos llevó a tener un régimen con verdura, la carne, el pollo....
Tesista: ya muchas gracias.

Entrevista N°11

Tesista: la primera pregunta es ¿cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?
Entrevistado 11: hace cinco años atrás después de que me opere una operación al interior

Tesista: ¿hay cambio su alimentación?
Entrevistado 11: obvio
Tesista: y antes cuando era pequeña ¿quién cocinaba en la casa?
Entrevistado 11: mi abuela mi abuela campesina
Tesista: ¿a qué edad empezó a cocinar? ¿o no cocina?
Entrevistado 11: a los 28 cuando me case
Tesista: antes de eso cocinaba solo su abuelita
Entrevistado 11: si
Tesista: a los 28 años comenzó a cocinar y ahí se fue a vivir...
Entrevistado 11: con mi familia
Tesista: hay empezó a decidir la alimentación de su familia y ahora igual decide..
Entrevistado 11: claro ahora ha cambiado le he agregado otras cosas
Tesista: y se evitan otras cosas
Entrevistado 11: si igual se evitan
Tesista: usted tiene algún tipo de creencia relacionada con la alimentación por ejemplo el ayuno, alguna restricción por creencia religiosa u otra...
Entrevistado 11: las masas nomas
Tesista: pero ¿por salud?
Entrevistado 11: si por salud he dejado las masas si llego a hacerle le agrego hartos acelgas con verduras antes era más seca mi comida ahora es mas húmeda, tengo un nieto entonces hago todo más húmedo, hartos pollos, tallarines y choclo lo hago con un pino de verduras.
Tesista: en la actualidad ¿desde dónde obtiene sus alimentos? por ejemplo del supermercado, de la feria...
Entrevistado 11: de la feria
Tesista: la feria mayoritariamente
Entrevistado 11: si
Tesista: el supermercado
Entrevistado 11: no le voy a decirle que si
Tesista: y los negocios de barrio ¿tampoco?
Entrevistado 11: casi nunca compro en los negocios de barrio rara vez
Tesista: y antes ¿desde dónde obtenía sus alimentos?
Entrevistado 11: en el campo
Tesista: ¿de huertas?
Entrevistado 11: si hay mismo teníamos todo.
Tesista: ¿cuál fue su residencia en la etapa de infancia y juventud? ¿dónde vivía?
Entrevistado 11: en el campo
Tesista: ¿y donde quedaba el campo?
Entrevistado 11: en Florida
Tesista: ¿a qué edad se vino para acá?
Entrevistado 11: a los 28
Tesista: ¿cuándo se casó?
Entrevistado 11: si cuando me casé
Tesista: ¿con quien comparte sus horarios de alimentación?
Entrevistado 11: con un nieto que tengo de cinco años cuido a un nietecito
Tesista: ¿al desayuno es con él?
Entrevistado 11: prácticamente todas las comidas, almorzar..
Tesista: ¿en la once igual? o llega más gente
Entrevistado 11: claro

Tesista: ustedes cenan y toman once?
Entrevistado 11: once comida
Tesista: ¿de ahí no comen nada más?
Entrevistado 11: no
Tesista: ¿generalmente donde realiza estos tiempos de alimentación? en la cocina, en el comedor.
Entrevistado 11: en la cocina
Tesista: ¿siempre en la cocina?
Entrevistado 11: siempre en la cocina
Tesista: ¿porque en la cocina?
Entrevistado 11: porque ahí tengo el lavaplatos tengo todo
Tesista: más comodidad
Entrevistado 11: si todo en la cocina
Tesista: ¿qué cree usted que le impide realizar de buena forma su alimentación? ¿o usted cree que tiene una buena alimentación?
Entrevistado 11: no, no tengo problema estoy bien actualizada en la alimentación por mi nieto porque en el colegio también le dicen
Tesista: tiene que dar el ejemplo
Entrevistado 11: claro
Tesista: entonces no hay nada que le impida
Entrevistado 11: no
Tesista: muchas gracias

Entrevista: N°12

Tesista: cuénteme sobre su alimentación, ¿cuándo comenzó a decidir sobre su alimentación?
Entrevistado 12: cuando ya me empecé a sentir enferma, cuando empecé a sufrir de artrosis, entonces le dicen que no tiene que engordar mucho, porque viene los dolores más fuertes.
Tesista: ¿y eso a qué edad fue?
Entrevistado 12: más de 10 años ya, si
Tesista: y antes quien decidía por su alimentación?
Entrevistado 12: no, mire yo, mira... tenía un peso de 84 kilitos...pero cuando ya empecé a sentirme enferma y de ahí empecé a bajar, y le cuento que ahora en la semana tuve... como le dijera, tuve entrevista con la enfermera y me dijo que estaba pasa' en 4 kilos, tenía que pesar 75. Ahora me cuido yo, yo decido, antes era la mamá.
Tesista: ah, ya... eso para que se sienta mejor ahora.
La segunda pregunta, ¿usted tiene algún tipo de creencia en relación a la alimentación? de tipo religiosa, si realiza algún ayuno, por ejemplo.
Entrevistado 12: no, nada de eso... nunca
Tesista: ah... ya ¿nunca ha tenido tampoco antes su familia?
Entrevistado 12: no... nunca! yo como normal
Tesista: toda su vida ha sido así?

Entrevistado 12: si, siempre!

Tesista: eh... hoy día usted, ¿desde dónde obtiene sus alimentos? de la vega, supermercado, almacén, por ejemplo.

Entrevistado 12: eh, en la vega por lo general, si... la verdura, la fruta todas esas cosas, siempre de ahí.

Tesista: ya... la otra pregunta ¿su residencia de la infancia, dónde fue?

Entrevistado 12: eh yo nací en florida... y cuando ya me casé... eh... en el 53 por ahí, ya me vine para acá... pero mi infancia fue allá, todo allá. me crie allá

Tesista: ¿y hasta que edad vivió en florida?

Entrevistado 12: hasta ya como los 24 años, ya después me dedique a la casa a mis hijos, porque yo tengo hijos, 11 hijos... me erradique acá...

Tesista: ¿hasta ahora?

Entrevistado 12: si, acá ya me quedo

Tesista: ya, ¿usted con quien comparte los horarios de alimentación? por ejemplo con quien el desayuno, almuerzo, once...

Entrevistado 12: mire a veces, sola, o a veces con mi hija, porque yo vivo con una hija y un nieto. Pero el nieto estudia, así que depende del turno que tenga ella, entonces ahi... o sino estoy sola.

Tesista: ¿y todos los horarios son así?

Entrevistado 12: si... en la mañana por lo general me tomo una leche con cacao, porque no lo puedo dejar (risas)... mi adicción... y medio pan que me como todos los días, aveces con quesillo o con mermelada.

Tesista: varía en eso... y el almuerzo con quien lo realiza?

Entrevistado 12: y el almuerzo a veces una sopa

Tesista: si, pero con quien lo realiza?

Entrevistado 12: si, le digo, mi nieto estudia, y depende del turno de mi hija, a veces con ella, o a veces sola... yo no tengo esa costumbre de que si no están, no me sirvo, porque hay algunas personas que si están solas no comen, pero yo no... como igual. Yo todo lo contrario, me levanto en la mañana... me levanto y me lavo, y después el desayuno... a veces me da por tomar mate, con la yerba lavada, pero con hartos mixtos, pero no todos los días... porque el medico dice que yo soy de la presión alta...

Tesista: si, ahí eso le afecta más la presión... y la once, ¿con quién la realiza?

Entrevistado 12: lo mismo, con mi hija y mi nieto o a veces sola...a veces yo tomaba mucho té, pero me dijeron que el café eco era más natural, así que eso tomo ahora...

Tesista: eh...ya.. otra pregunta ¿?generalmente donde realiza su alimentación

Entrevistado 12: en la casa por lo general, o a veces voy donde un hijo que tiene negocio, pero rara vez...

Tesista: y todas las comidas?

Entrevistado 12: el desayuno, almuerzo en la casa... la once a veces donde mi hijo.. en las tardes.

Tesista: la cena? o no cena?

Entrevistado 12:no! en la noche antes de acostarme si, me tomo una leche con mixtos..

Tesista: todas las noches

Entrevistado 12:si, antes de acostarme (risas... siempre... y aparte de los remedios que hay que estar tomando, porque yo manejo así una agüita de yerbas... yo creo que está bien pu...

Tesista: ¿usted cree que realiza una buena alimentación?

Entrevistado 12:si, yo pienso que si bien, porque como no me hacen mal... digo yo tal bien pu

Tesista: porque se cuida ahora
Entrevistado 12:mi peso de antes era 84 kilos... y ahora estoy en 79, pero igual me dicen que estoy obesa (risas)...
Tesista: igual ha bajado...
Entrevistado 12:claro (risas)... eso le decía yo, pero que más voy a bajar (risas)...
Tesista: muchas gracias! por participar de la entrevista...

ENTREVISTA N°13

Tesista: La primera pregunta, ¿cuándo comenzó a decidir sobre su alimentación?
Entrevistado 13: en el 1973...
Tesista: ahí comenzó a decidir usted sobre cómo se quería alimentar?... y antes de eso quien decidía?
Entrevistado 13: si, yo era de las fuerzas armadas...
Tesista: y ahí quien decidía? o se comía lo que les entregaban nomas?
Entrevistado 13: si, ellos decidían lo que uno comía...
Tesista: después de eso a que edad comenzó usted a decidir o a elegir sus alimentos?
Entrevistado 13:a los 45 años...
Tesista: Usted en alguna creencia ha adoptado alguna creencia, en relación a alguna religión por ejemplo?
Entrevistado 13: si, yo soy evangélico... creyente en Dios, no evangélico...
Tesista: y ahí lo guían a que adopte alguna creencia de la alimentación?
Entrevistado 13: no.. no.. me guio por lo que dice la palabra nomas
Tesista: Hoy en día, desde donde usted obtiene sus alimentos? ¿dónde los compra?
Entrevistado 13: en... las fruterías y en el supermercado...
Tesista: en algún almacén cerca de su casa? algo así?
Entrevistado 13: si, en mi casa, las frutas y verduras...
Tesista: y lo demás en un supermercado?
Entrevistado 13: si
Tesista: en su infancia... ¿dónde vivió usted?
Entrevistado 13: en Valparaíso
Tesista: y.. ¿hasta qué edad vivió ahí?
Entrevistado 13: hasta los 14 años
Tesista: y después se...
Entrevistado 13: después entre a las fuerzas armadas
Tesista: ahí no tuvo punto fijo? o se vino a conce?
Entrevistado 13: no ahí me trasladaban a diferentes puntos del país
Tesista: desde que edad llegó a vivir a conce?
Entrevistado 13: desde el año 90 por ahí
Tesista: hoy con quien o con quienes comparte sus horarios de alimentación? por ejemplo con quien realiza el desayuno, el almuerzo, la once...
Entrevistado 13: yo solo
Tesista: todas las comidas las realiza así
Entrevistado 13: de vez en cuando con ella...
Tesista: ya..
Entrevistado 13: porque ella vive aquí en conce y yo vivo en quillón
Tesista: ya... y lo demás siempre solito?

Entrevistado 13: si,.. yo me cocino
Tesisista: si?
Entrevistado 13: mi desayuno es quaker con leche... a veces le pongo molido, nueces y esta pepita que le ponen a los chocolates...
Tesisista: almendras?
Entrevistado 13: si!
Tesisista: eso desayuna?... buen desayuno!
Entrevistado 13: pan como poco
Tesisista: no es de su gusto?
Entrevistado 13: no! yo tengo 87 años y no tomo remedios... ninguno
Tesisista: eso está bien! súper bien!
Entrevistado 13: si... mi almuerzo... lo único que yo como es pavo... a los fideos le hago poco...
Tesisista: tampoco le gustan mucho?
Entrevistado 13: no! ...fideos no... a veces le pido a ella, cuando vengo que me haga una lasaña...
Tesisista: a! que rico! (risas)
Entrevistado 13: pero cocinarme yo fideos.. no
Tesisista: no hace mucho eso?
Entrevistado 13: no... frutas si
Tesisista: eso le gusta?
Entrevistado 13: si!... agua igual
Tesisista: y... los horarios de alimentación... ¿generalmente dónde y con quienes los realizan?
Entrevistado 13: en mi casa, solo...solo nomas
Tesisista: la última preguntita... ¿usted cree que realiza una buena alimentación?
Entrevistado 13: Si po! si buena alimentación.

ENTREVISTA N°14

Tesisista: Cuénteme... ¿cuándo comenzó a decidir usted, sobre su alimentación?
Entrevistado 14: yo.. siempre me eh alimentado bien. considero que me eh alimentado bien! porque me gusta harto el pescado y las carnes blancas.
Tesisista: ya... pero por ejemplo cuando era chico, ¿quién decidía sobre su alimentación?
Entrevistado 14: ah no! ahí a la suerte de la olla nomas (risas)... a la suerte de la olla había que ir calladito nomas
Tesisista: (risas).. ya..
Entrevistado 14: harta legumbre si eso se comía
Tesisista: ya, y cuando dejó de depender de lo que le daba su mamá, en cuanto a la alimentación?
Entrevistado 14: ah no po ya... a los 15 años... 17 años
Tesisista: ahí usted decidía lo que quería comer?
Entrevistado 14: pero siempre como así... de cerca de la mar, vivía yo, me gustaba harto el cochayuyo los pescados.. los mariscos.
Tesisista: sah, siempre acostumbró a comer eso?
Entrevistado 14: siempre y todavía, me alimento bien
Tesisista: ya! eso está bien! ... usted ¿ha tenido alguna creencia ligada a la alimentación, realiza algún ayuno o realizo en algún momento?

Entrevistado 14: ahora siempre me ha gustado el quaker, siempre desayuno yo... las hojuelas...siempre en la mañana al desayuno..

Tesista: pero no tiene nada ligado en relación a la alimentación? ni en su infancia?

Entrevistado 14: no, nada, cuando chico eran los porotos nomas que se comía

Tesista: en la actualidad ¿usted desde donde obtiene sus alimentos?

Entrevistado 14: al súper!

Tesista: en el súper todo? fruta...verdura...

Entrevistado 14: ah no! la verdura y la fruta en la vega

Tesista: y lo demás?

Entrevistado 14: en el supermercado, fideo arroz esas cosas...

Tesista: ¿cuál fue su residencia en la infancia?

Entrevistado 14: Talcahuano de mi amor! (risas)

Tesista: siempre ha vivido ahí? ahora?

Entrevistado 14: no po, no... ahora estamos en conce... me vine a la siga de un amor pa acá (risas)... me tiraron pa conce... viví 25 años en Talcahuano

Tesista: y a qué edad se vino a conce?

Entrevistado 14: a los 28... ya cuando me casaron (risas)

Tesista: ya...¿con quién o quienes usted realiza su alimentación? ¿el desayuno con quien lo realiza?

Entrevistado 14: con mi señora, los dos... el desayuno a la cama

Tesista: el almuerzo?

Entrevistado 14: ahí ella se encarga del almuerzo y los dos con un hijo que nos queda comemos el regalón no se quiere ir

Tesista: ya... (risas) no se quiere ir ...

Entrevistado 14: no.. no se quiere ir

Tesista: y la onces? con quien la realiza?

Entrevistado 14: también los tres... de repente llega una hija de visita... no nos gustan las visitas... (risas)

Tesista: generalmente ¿dónde realiza su alimentación? comen afuera?

Entrevistado 14: en la casa

Tesista: todo en la casa? ningún día salen a comer afuera?

Entrevistado 14: cuando éramos jóvenes las hacíamos todas, pero ahora ya.. ahora pal verano salimos al campo, vamos un par de días nomas, semanas, pero siempre en la casa nomas

Tesista: hasta ahora usted cree que ha realizado una buena alimentación?

Entrevistado 14: yo creo, porque no soy mucho adicto a la carne... antes igual, no se voy al puerto a buscar mariscos frescos, pescados frescos, siempre lo acostumbro a hacer

Tesista: y toda su familia es igual?

Entrevistado 14: bueno a ellos yo les tengo que preparar el pescado, el jurel en ceviche... yo trabajé siempre en la mar, entonces traía siempre pescaitos... pero a mi hijo no le gusta comer...

Tesista: entonces considera que es sana su alimentación?

Entrevistado 14: si, pero a mi hijo no lo hago comer, el ceviche nomas porque se lo preparo bien..

Tesista: pero lo demás?

Entrevistado 14: no, loquitos le tengo que traer (risas)

Tesista: esas eran las preguntas, gracias por su participación!

ENTREVISTA N°15

Tesista: Usted, ¿cuándo comenzó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 15: desde niño

Tesista: ¿Cómo desde qué edad fue eso?

Entrevistado 15: 7 años .. 8 años

Tesista: Ya, y ahí ¿Con quién vivía ?

Entrevistado 15: Con su mamá

Tesista: ¿Hermanos tiene ?

Hija Entrevistado 15: Le queda uno

Tesista: Pero en ese tiempo..

Entrevistado 15: Con hermanos y mamá

Tesista: Ya...¿usted tiene algún tipo de creencia en relación a la alimentación? como el ayuno, la restricción de alimentos por creencia religiosa , u otra... por algún medio

Hija Entrevistado 15: No

Tesista: ¿Ninguna?

Hija Entrevistado 15: No

Tesista: Eh... en la actualidad desde donde obtiene sus alimentos? como de supermercado, la feria, alguna huerta

Entrevistado 15: En todas partes...feria, supermercado

Tesista: La otra pregunta es ¿Cuál fue su residencia en la etapa de infancia y juventud?

Hija Entrevistado 15: En Lebu

Entrevistado 15: Mi infancia en varias partes Lebu, Lota, Coronel... Concepción

Tesista: Como a qué edad llego a Concepción

Entrevistado 15: Como a los veinte... a ver, de Lota me fui a la Armada en el año 42 , 44.. a fines del año 1944 llegué a Concepción y no me he movido ya

Tesista: Ehh .. con quien comparte las horas de su alimentación? por ejemplo desayuno..

Hija Entrevistado 15: Conmigo...

Tesista: Desayuno, almuerzo...

Hija Entrevistado 15: Desayuno y almuerzo

Tesista: Y cena ?

Hija Entrevistado 15: Si cena

Tesista: Todos los tiempos de alimentación de alimentación con usted? Con nadie más?

Hija Entrevistado 15: En la tarde no .. con la hija que trabaja..

Tesista: ya.. los tres?

Hija Entrevistado 15: No, yo a esa hora me voy.. Yo no vivo con él... estoy en el día no más con él.. pero yo le doy el desayuno y el almuerzo.. yo le preparo el almuerzo

Tesista: y los fines de semana ?

Hija Entrevistado 15: La otra hija

Tesista: ya... esta con ella también

Hija Entrevistado 15: Claro

Tesista: Siempre con una persona

Hija Entrevistado 15: Si..

Tesista: ya...eh... generalmente donde realiza estos horarios y tiempos de alimentación?

Hija Entrevistado 15: En el comedor

Tesista: Y porque en el comedor ?

Hija Entrevistado 15: A ver... el desayuno se lo llevó a la cama en bandeja por el estado que últimamente.. pero esto ha sido últimamente.. eh... en bandeja sentado en la cama y después se levanta a almorzar en el comedor

Tesista: ya... y en la onces?

Hija Entrevistado 15: En el comedor... ya después se va a acostar como a las 10:00 .. 10:30

Tesista: Y cuál le gusta más, consumir los alimentos en el comedor o en la cama ?

Entrevistado 15:No.. en el comedor

Tesista: y porque en el comedor ?

Entrevistado 15:Porque es más amplio , es más cómodo.. le doy menos trabajo a ella porque estamos en el segundo piso

Hija Entrevistado 15: Andar con la bandeja (risas)

Tesista: Ya entiendo .. Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación?

Hija Entrevistado 15: Yo creo que nada porque..

Tesista: usted cree que tiene una buena alimentación ?

Hija Entrevistado 15: No!... estamos perfectos incluso una nutricionista fue a la casa un día a visitarnos y me dijo ósea como lo están alimentando yo me voy a venir para acá (risas).. porque es una alimentación muy sana

Tesista: Qué bueno

Hija Entrevistado 15: tratamos lo más sano posible por eso 95 años tiene

Tesista: Si! .. no se le nota.. está muy bien

Hija Entrevistado 15: Harta actividad física y harta buena alimentación

Tesista: Esas eran las preguntas.. muchas gracias

ENTREVISTA N°16

Tesista: Ya vamos a empezar.. la primera pregunta ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación? así .. lo que quería comer lo hacía..

Entrevistado 16: Si.. yo siempre he tenido harta fuerza de voluntad y no tengo problema en ese sentido

Tesista: ya ..y cómo desde qué edad usted empezó a cocinar?

Entrevistado 16: Ah.. mi mama siempre cocinaba, cuando niña yo nunca cocinaba

Tesista: cómo desde qué edad usted empezó a cocinar usted?

Entrevistado 16: Yo empecé a cocinar como a los ..me fui donde una tía como a los 15 años...si

Tesista: Ahí empezó a ... lo que quería cocinar lo cocinaba

Entrevistado 16: lo cocinaba lo que decía mi tía... cazuela... no ellos comían asado...

Tesista: De todo ?

Entrevistado 16: de todo!... puré, charquicán, pero comidas así bien caseras digamos

Tesista: con cosas naturales

Entrevistado 16: Si, todo natural

Tesista: ¿usted tiene algún tipo de creencia en relación a la alimentación? como el ayuno, la restricción de alimentos por creencia religiosa , u alguna otra cosa de algún medio

Entrevistado 16: si ,yo antes le hacía el ayuno, ahora para que le voy a mentir no lo hago

Tesista: ya.. y porque hacía el ayuno ?

Entrevistado 16: Lo hacía por creencia

Tesista: De que tipo la creencia ?

Entrevistado 16: Católica

Tesista: ya. y que consiste en ese...?

Entrevistado 16: Por ejemplo en semana santa... bueno ahí se come pescado nomás nosotros.. y en la mañana hacíamos un ayuno.. hasta las 12

Tesista: Ya.. de 00:00 a 12:00?

Entrevistado 16: Si

Tesista: Y sigue comiendo pescados para esa fecha o ..?

Entrevistado 16: Si...sigo con esa creencia

Tesista: No come carne ?

Entrevistado 16: No... la carne la deje también.. si de hace tiempo deje la carne.. puro pescado, el jamón también lo deje , pura jamonada de ave o de pavo

Tesista: ya y eso porque? por salud ?

Entrevistado 16: Por la salud.. porque soy diabética también.. entonces... ya llevo con mi diabetes.. yo creo que ya llevo como 20 años, me la descubrieron porque usted sabe que como es tan silenciosa uno ni se da ni cuenta y ahí ya me empecé a cuidar en algunas cosas, por ejemplo la mantequilla, las frituras

Tesista: En la actualidad desde donde obtiene sus alimentos? así los compra en supermercados, en la feria?

Entrevistado 16: Los compro en el supermercado y en la feria

Tesista: Ya algún almacén de barrio

Entrevistado 16: No tanto, lo mínimo

Tesista: Prefiere el supermercado ?

Entrevistado 16: Si , ya por ejemplo voy al centro aprovecho de comprar.. siempre que voy al centro aprovecho de comprar de lo que me falta, pero acá lo justo y necesario que me llega a faltar

Tesista: ¿Cuál fue la residencia en la etapa de infancia y juventud? Donde vivía ?

Entrevistado 16: Ah...Concepción

Tesista: Toda su vida ha vivido acá?

Entrevistado 16: No , me fui como a los 14 años a Santiago

Tesista: ya .. y que edad volvió acá ?

Entrevistado 16: despues ya volví casada ... me eduque allá y todo

Tesista: Pero como a qué edad volvió acá?

Entrevistado 16: como a los 45

Tesista: Ya.. con quienes comparten las horas de alimentación ? El desayuno con quien lo comparte?

Entrevistado 16: Casi la mayoría de las veces porque estoy sola .. él es mi compañero.. tenemos una parcelita en quillón pero a él no le gusta aquí en los departamentos asique pasa más allá.. así que de repente yo voy para allá y el viene para acá.. y ahora como dentro al club nuestro así que nos juntamos todos los miércoles acá, pero la mayor de las ... porque ahora mi hijo se casó recién ahora en Abril con el compartía y ahora solita

Tesista: Desayuno, almuerzo y onces?

Entrevistado 16: Si

Tesista: Cena usted?

Entrevistado 16: No, no ceno .. hago como una onces/ comida.. eh la cena digamos me tomo una leche , me como una fruta.. sí, pero no hago comida

Tesista: Eh... generalmente donde realiza los tiempos de alimentación ? En la cocina ?

Entrevistado 16: No , en el comedor

Tesista: Siempre en el comedor

Entrevistado 16: Si , siempre en el comedor , porque la cocina es muy chiquitita (risas) me gusta la cocina

Tesista: ¿Le gusta la cocina?

Entrevistado 16: Sí, me gusta la cocina

Tesista: Ya, ¿Qué cree usted que le impide realizar de buena manera su alimentación? o cree que esta buena su alimentación

Entrevistado 16: Yo creo que ahora esta buena mi alimentación .. si

Tesista: ¿Esta más variada en alimentos ?

Entrevistado 16: sí... sí... esta más sana... por mi salud, si porque no.. quiero estar bien, tengo miedo a las diabetes porque yo tuve una tía, fíjese que mis padres todavía viven y son sanos, no tienen diabetes ni nada, súper sanos y yo salí a una tía, pero dicen que la diabetes que no tiene... que no es hereditario

Tesista: Si

Entrevistado 16: Ah por mi tía entonces

ENTREVISTA N°17

Tesista: Ya la primera pregunta, ¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación ?

Entrevistado 17: Eh... ahora este año

Tesista: Y antes quien decidía sobre su alimentación ?

Entrevistado 17: Mi pareja

Tesista: ya.. eh tiene alguna creencia alimentaria ligada a la alimentación ?

Entrevistado 17: Creencia en la alimentación?

Tesista: Si, si realiza ayuno, si tiene alguna creencia religiosa?

Entrevistado 17: no, no, no

Tesista: ¿Nunca ha realizado ?

Entrevistado 17: no

Tesista: Ni su familia tampoco ?

Entrevistado 17: no, éramos ateos, asique no

Tesista: ah ya! En la actualidad, ¿Desde dónde obtiene sus alimentos ?

Entrevistado 17: Bueno en parte del CESFAM, lo que es la bebida láctea y las sopas... y el resto las adquiero yo en los supermercados o en la feria

Tesista: en la feria por ejemplo que compra?

Entrevistado 17: Fundamentalmente verduras

Tesista: ya y en el supermercado

Entrevistado 17: eh.. carnes.. como fideos, leche .. no .. leche no.. café .. todas esas cosas.. mantequilla

Tesista: Todo el resto de los alimentos

Entrevistado 17: Claro, lo que no encuentro en la vega

Tesista: ¿cuál fue su residencia en la infancia?

Entrevistado 17: En Los Ángeles

Tesista: En Los Ángeles, y hasta a que edad vivió ahí ?

Entrevistado 17: Bueno dos etapas hasta los 12 años y después a los 32 años nuevamente

Tesista: Ya.. y después se vino a vivir acá?

Entrevistado 17: Este años, si el año 2017

Tesista: Con quien o quienes usted comparte los horarios de alimentación?

Entrevistado 17: solo

Tesista: Todos los ... desayuno ?

Entrevistado 17: Todos solo, todos solo

Tesista: Y donde los realiza generalmente?

Entrevistado 17: en mi cocina, yo preparo mi alimentación

Tesista: Ya y esa alimentación está basada más en qué?

Entrevistado 17: Una alimentación sana , ósea los lunes supongamos consumo carnes blancas con verdura más la sopa eh en la mañana tomo desayuno de la bebida láctea hasta que la entreguen con granola o avena, y en la noche me sirvo un he.. o sopa o leche

Tesista: Ya, eso es lo que consume en la semana

Entrevistado 17: Bueno , el día martes consumo supongamos consumo pescado

Tesista: Va variando por día pero siempre es lo mismo

Entrevistado 17: Claro , es lo mismo ósea pescado supongamos los miércoles eh...legumbres eh... los jueves nuevamente pescado, los viernes nuevamente carnes y los domingos ahí me desordeno , pero siempre acompañados de verduras todo y de sopa

Tesista: ya muy bien , usted cree que realiza una buena alimentación ?

Entrevistado 17: Trato que sea buena alimentación , no sé si estoy en .. de acuerdo a los instructivos que me entregan en el CESFAM trato de apegarme al máximo

Tesista: emm ya . trata de guiarse por eso y seguirlo

Entrevistado 17: si , ósea seguir los instructivos

Tesista: Esa alimentación que cree usted que podría impedir que no la realice de buena forma ?

Entrevistado 17: Bueno.. eh...como estoy recién viviendo solo hay alimentos que no se prepararlos adecuadamente a lo mejor en tiempo de cocimiento, ósea no se hacer cazuelas supongamos haber, pero eso lo reemplazó por la sopa.. eh de repente el arroz me queda un poquito más duro otro día me queda más blando, pero eso son cuestiones de práctica, pero ..

Tesista: Entonces eso sería lo único que podría impedir...

Entrevistado 17: Claro , flojera, no leer en internet con se prepara otros tipos de alimentos

Tesista: Ah de dejado...

Entrevistado 17: Si

Tesista: Esas serían las preguntitas

Entrevista 18

Tesista:¿Cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?, ósea ¿ cuándo dijo por ejemplo, ya yo voy a empezar a comer esto, me cocinare esto...

Entrevistado 18: Cuando me encontraron la diabetes

Tesista: Si ¿A qué edad?

Entrevistado 18: A los 44 años, pero por eh... empecé a alimentarme por lo prohibido

Tesista: Osea, usted fue al ..

Entrevistado 18:Medico, y me encontraron diabetes y ahí tuve que meterme a especialista para seguir con la diabetes

Tesista: Ya y ahí usted empezó a decidir qué cosas no comer...

Entrevistado 18: Pero no tan así , porque a mí me dieron una hoja con alimentación, entonces se podía comer, media taza de fideos, de arroz o arroz comimos casi todos los días .. pero lo hago sin aceite, lo frio así con zanahoria y el morrón, lo frio así y le tiró

agua.. empecé a comer más verduras, los zapallos italianos que no los conocía, empecé una alimentación mucho mejor, más sana

Tesista: Otra pregunta...¿Tiene alguna creencia alimentaria ligada a la alimentación?

Entrevistado 18: Cuando era chica, me daban jugo de carne y no era gorda a las 10:30 de la mañana, todos los días y rico porque le metían un huevito para tener todas las vitaminas, eso creían ellos, que era un error eso...

Tesista: De donde obtiene sus alimentos actualmente? Quién los va a comprar ?

Entrevistado 18: yo

Tesista: ¿a dónde?

Entrevistado 18:no voy a la feria , fui muchos años a la feria, ahora no voy a la feria, voy donde la Mirna..

Tesista: un negocio local?

Entrevistado 18: negocio local y unimarc también, más cerca y te voy a decir que no voy a ahorrar mucho, porque en la feria a veces te venden malas las papas, si no te fijas bien, llegai con la mitad de las cosas malas.. fome..Mas cómodo pagar un poco más ,pero traer cosas buenas

Tesista: Y el proveedor quién es ?

Entrevistado 18: mi marido, él da la plata

Tesista: ya.. Cuál fue su residencia en la etapa de infancia?

Entrevistado 18:En residencial, en Valparaíso nací en el cerro alegre yo , no como ahora, no es el cerro alegre que escuchas, estaba el colegio alemán, sanatorio alemán..

Tesista: Con quien o quienes comparte su hora de alimentación ?

Entrevistado 18:Compartimos , con mi hijo , mi nieto mi marido y yo

Tesista: y ahora?

Entrevistado 18:mi nieto mi marido y yo

Tesista: Donde realiza el tiempo de alimentación?

Entrevistado 18: Acá en el comedor diario, en la cocina

Tesista: Porque ?

Entrevistado 18: Porque mijita está la tele en la cocina

Tesista: A todos les gusta ver la tele?

Entrevistado 18:Claro , es más por las noticias

Tesista: La última pregunta , usted cree que tiene una buena alimentación?

Entrevistado 18: No

Tesista: en qué sentido?

Entrevistado 18:No sé si todo... a ver , no sé si la que es vegetariana tiene una buena alimentación , el que ..ya.. todos lo que se le sientan de una sola cosa, no sé si es una buena alimentación,, porque puede ser que le esté faltando una vitamina ..entonces mijita yo como variado

Tesista: Pero usted lo considera ..?

Entrevistado 18: Bueno .. yo alimento a mi gente como pollo sin cuero, el pollo lo doro con el jugo del pollo, la chuleta la hago con lo que desprende .. entonces yo no uso muchas frituras

Tesista: Se puede decir que usted cuida su alimentación

Entrevistado 18: si!, pero no la considero buena

Tesista: Ya muchas gracias por su atención.

Entrevista 19

Tesista: la primera pregunta es ¿cuándo empezó a decidir sobre su alimentación?

Entrevistado 19: yo de los cuarenta para arriba

Tesista: ¿antes no?

Entrevistado 19: no antes no porque comía lo que le daban lo que había, de los cuarenta para arriba bueno y ahora de los sesenta y tantos

Tesista: usted decide

Entrevistado 19: además que yo me privo de muchas cosas, a la nutricionista le digo yo, yo ponte tú ahora me comí un pan yo en la mañana me sirvo café con leche medio pan y palta me sirvo en la mañana ponte tú y mi yogurt ¿eso es equilibrado o no?

Tesista: si

Entrevistado 19: ahora ya de adulto mayor todo es más escogido no grasas no como grasas, muy poco pan, papas una vez cada 6 meses como papas fritas

Tesista: usted tiene algún tipo de creencia relacionada con la alimentación, como el ayuno, restricción de alimentos según creencia religiosa?

Entrevistado 19: no nada

Tesista: nada ¿o alguna adquirida por los medios de comunicación?

Entrevistado 19: no nada nada ni nunca he hecho dietas no me privo de nada

Tesista: ¿cuál fue su residencia en la etapa de infancia y juventud? donde vivía

Entrevistado 19: ¿en la ciudad se refiere?

Tesista: por ejemplo en Talcahuano, ¿todo su vida ha vivido aquí?

Entrevistado 19: no la primera infancia illapel en la cuarta región después yo me vine como a los 13 años a Talcahuano y desde entonces estoy viviendo acá.

Tesista: ¿con quién o quienes comparte la hora de su alimentación?

Entrevistado 19: ahora yo no más pu

Tesista: ¿y generalmente donde realiza sus horarios y tiempos de alimentación? donde comer en la casa

Entrevistado 19: en el comedor

Tesista: ¿porque come en el comedor? ¿le gusta?

Entrevistado 19: sí me encanta

Tesista: ¿siempre come aquí?

Entrevistado 19: no siempre porque cuando hay un programa bueno tengo arriba la tele me lo llevo a la cama o cuando está lloviendo cuando llueve estoy todo el día en la cama y me llevo mi comida a la cama eso no es siempre cuando llueve nomas.

Tesista: ¿qué cree usted que le impide realizar de buena forma su alimentación o usted cree que esta de buena forma?

Entrevistado 19: mi alimentación es bien equilibrada eso es importante, como adulto mayor voy a control con la nutricionista ella encuentra que me estoy alimentando muy bien porque no como sal muy poca sal, no como azúcar y como harta fruta

Tesista: encuentra que está muy bien

Entrevistado 19: si la nutricionista que estaba regio, no le miento le digo lo que como me encuentran bien como adulto mayor.

Tesista: eso sería muchas gracias.

Comentarios finales y calificación de Docente Guía.

Evaluación Final Informe de Tesis 2017

Título de Tesis:	<i>“Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor en el Gran Concepción”</i>
Integrantes de equipo de trabajo:	Yocelyn Andrea Castro Muñoz Carolina Alejandra Riquelme Hernández Rocío Fernanda Solar Cortes
Profesor Guía:	Claudia Troncoso Pantoja
Fecha: noviembre de 2017	

Calificación final

Aspectos a evaluar	Calificación
Aspectos generales (10%)	5,1
Marco teórico (20%)	6,5
Marco metodológico (20%)	5,3
Resultados y análisis (25%)	4,5
Discusión y conclusiones (25%)	4,0

Nota final informe: 5,0

Aprobado sin modificaciones	Aprobado con modificaciones	Reprobado
	X	

Comentarios del Texto

Aspectos generales Faltan firmas de compromiso de autores.
Marco teórico
Marco metodológico Se menciona uso de enfoque etnográfico del paradigma cualitativo, lo que no s condice al desarrollo de su investigación. No se menciona el punto de saturación, referido al número de participantes de este estudio. No se menciona el tipo de entrevista utilizada. No se menciona técnica de análisis de datos.
Resultados y análisis Falta profundizar en algunos aspectos de análisis crítico de sus resultados.
Discusión y conclusiones La discusión, en la forma en que se presentó, no lo es tal. Se presentan resultados de otros autores, pero no se confrontan a los propios de los autores. Las conclusiones, replican los antecedentes entregados en discusión.
Otros comentarios (Opcional)

Firma de docente

Comentarios finales y calificación de Docente Informante.

Evaluación Final Informe de Tesis 2017

Objetivo del informe: El escrito presenta los resultados de investigación aplicada, requisito para cumplir la cuarta competencia específica del Programa de Estudios, referido a la aplicación de la metodología de la investigación en proyectos enfocados en la situación alimentaria y nutricional de la población, en el ámbito de políticas gubernamentales locales, públicas y privadas.

Título de Tesis:	“Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor en el Gran Concepción.”
Integrantes de equipo de trabajo:	Yocelyn Andrea Castro Muñoz Carolina Alejandra Riquelme Hernández Rocío Fernanda Solar Cortes
Profesor Guía/Informante:	Claudia Troncoso Pantoja / Erwin Wehrt Aroca
Fecha: 22 de noviembre 2017	

Calificación final

Aspectos a evaluar	Calificación
Aspectos generales (10%)	6,4
Marco teórico (20%)	7,0
Marco metodológico (20%)	6,8
Resultados y análisis (25%)	6,4
Discusión y conclusiones (25%)	5,8

Nota final informe: 6,45

Aprobado sin modificaciones	Aprobado con modificaciones	Reprobado
X		

Comentarios del Texto.

Aspectos generales Cumple adecuadamente con todo lo solicitado. Sin embargo, la redacción de la introducción dificulta su comprensión.
Marco teórico Sin observaciones. Muy completo y atinente al tema.
Marco metodológico. El objetivo general corresponde a “Describir los factores...”, sin embargo lo que finalmente se hace es un análisis de estos factores. Por otra parte, “describir” es una actividad de menor complejidad cognitiva que “analizar”, la cual aparece entre los objetivos específicos.
Resultados y análisis En el análisis no queda claro, de que sirve conocer el lugar de procedencia de la persona.
Discusión y conclusiones. Una de las conclusiones es que la residencia en la infancia de la persona no afecta la percepción gastronómica de los individuos. Esta aseveración sobrepasa los límites de la investigación, pues para realizarla, debiese contar con la percepción de personas que vivan en condiciones muy diferentes (campo / ciudad, costa / zona central) y luego hacer una comparación. No es posible llegar a dicha conclusión con los datos que muestra el estudio.
Otros comentarios (Opcional)

Firma de docente

Evaluación Final Informe de Tesis 2017

Objetivo del informe: El escrito presenta los resultados de investigación aplicada, requisito para cumplir la cuarta competencia específica del Programa de Estudios, referido a la aplicación de la metodología de la investigación en proyectos enfocados en la situación alimentaria y nutricional de la población, en el ámbito de políticas gubernamentales locales, públicas y privadas.

Título de Tesis:	“ Factores sociales que determinan la percepción gastronómica del adulto mayor en el Gran Concepción”
Integrantes de equipo de trabajo:	Yocelyn Andrea Castro Muñoz Carolina Alejandra Riquelme Hernández Rocío Fernanda Solar Cortes
Profesor Guía/Informante:	Natalia Núñez Toledo
Fecha:	21/11/2017

Calificación final

Aspectos a evaluar	Calificación
Aspectos generales (10%)	5.3
Marco teórico (20%)	7.0
Marco metodológico (20%)	6.4
Resultados y análisis (25%)	5.8
Discusión y conclusiones (25%)	4.5

Nota final informe: 5.78

Aprobado sin modificaciones	Aprobado con modificaciones	Reprobado
X		

Comentarios del Texto

Aspectos generales Faltas ortográfica, en los informes, subtítulos desplazados en algunos capítulos.
Marco teórico Ítem muy bien logrado, con información de buena fuente, de calidad y destacando los puntos a estudiar en la investigación.
Marco metodológico Diseño y variables bien contenidas, exceptuando el ítem de Criterios de exclusión.
Resultados y análisis Análisis detallado, por cada categoría y subcategoría, cumpliendo con dar respuesta a los objetivos planteados.
Discusión y conclusiones Escasas líneas de conclusión, para una investigación de alta calidad.
Otros comentarios (Opcional)

Firma de docente