

## Artículo Original / Original Article

### La estructura y las características socio-demográficas de los eventos alimentarios en Santiago de Chile

### The structure and the socio-demographic characteristic of eating events in Santiago de Chile

#### RESUMEN

El objetivo de este artículo fue caracterizar y describir la estructura socio-demográfica de los eventos alimentarios efectuados por adultos en Santiago de Chile. A partir de datos de la Encuesta de Comensalidad en Adultos de la Región Metropolitana y de un análisis estadístico descriptivo, se observó que la gran mayoría de los encuestados declara tomar desayuno (94,4%) y almuerzo (93,5), mientras que 56,9% toma once y sólo un 39,4% de la muestra declara comer al menos un snack durante el día. El consumo de estos distintos tipos de comidas se diferenció según variables socio-demográficas. A su vez se identificó que los adultos declararon mayormente comidas estructuradas, realizadas en "lugares para comer", en compañía y con una implantación horaria importante. Este artículo contribuye a la discusión sobre la modernidad alimentaria, mostrando evidencia en contra de esta teoría según la cual habría una disminución de las regulaciones sociales que pesan sobre la alimentación. Palabras clave: Chile; Comidas; Estructura; Eventos alimentarios; Snack.

Claudia Giacoman<sup>1</sup>, Denisse Devilat<sup>1</sup>.

1. Instituto de Sociología, Pontificia Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.

Dirigir correspondencia: Claudia Giacoman.  
Instituto de Sociología, Pontificia Universidad Católica de Chile.  
Avenida Vicuña Mackenna 4680, 7820436 Macul.  
Santiago, Chile.  
Teléfono: +56223544651.  
E-mail: cgijacoma@uc.cl

#### ABSTRACT

The objective of this article was to characterize and describe the socio-demographic structure of eating events carried out by adults in Santiago, Chile. Based on data from the Survey of Commensality in Adults of the Metropolitan Region and a descriptive statistical analysis, it was observed that the majority of adults report eating breakfast (94.4%) and lunch (93.5%), while only 56.9% have a teatime and 39.4% declare eat snacks in the day. Eating these different types of meals differed according to socio-demographic variables. In addition, it was observed that adults report having structured meals, in places designated for eating, with others during specific times. This article contributes to the discussion on alimentary modernity, showing evidence against this theory according to which there would be a decrease in social regulations that influence eating habits. Keywords: Chile; Eating events; Meals; Snack; Structure.

Este trabajo fue recibido el 03 de enero de 2018.  
Aceptado con modificaciones: 24 de julio de 2018.  
Aceptado para ser publicado: 18 de octubre de 2018.

caracterizan por tener una alimentación que se encuentra modelada por factores socio-culturales<sup>1,2,3</sup>, de modo que los eventos alimentarios realizados por los individuos van a tener el sello propio de la sociedad en la que habitan.

El presente artículo tiene como objetivo caracterizar socio-demográficamente los eventos alimentarios efectuados por adultos en Santiago de Chile y describir su estructura.

Diversos investigadores en ciencias sociales postulan que el orden social entrega una estructura a la manera en que comemos. Mary Douglas desarrolla esta idea en varios trabajos y es la autora que más ha influido en la discusión sobre esta materia<sup>4,5</sup>. Al igual que otros autores como Lévi-Strauss<sup>6</sup> y Barthes<sup>7</sup>, esta antropóloga postula que detrás de la comida hay códigos portadores de significados que son

#### INTRODUCCIÓN

Los seres humanos, a diferencia de los animales, se

propios de cada contexto social y los que pueden observarse en las categorías utilizadas para clasificar lo que se ingiere<sup>4</sup>. Una de las categorías claves para comprender el peso de lo social en la forma en que nos alimentamos es el concepto de comida. Para Douglas una comida corresponde a una situación alimentaria estructurada, es decir un evento alimentario que está sujeta a reglas sociales en lo que respecta al tiempo en que se realiza, los elementos que la componen, la sucesión de estos y el lugar<sup>5</sup>. Así las comidas difieren de otros eventos alimentarios como los snacks, que son consumidos en cualquier circunstancia.

Posterior al trabajo de Douglas, otros autores han buscado identificar los elementos que definen una comida como es el caso de Herpin<sup>8</sup> y Meiselman<sup>9</sup>. El primero de ellos, propone que la estructuración de un evento alimentario, y por lo tanto su comprensión como una comida, se puede analizar desde cuatro dimensiones: a) el grado de concentración (cantidad y sucesión de platos); b) la implantación horaria, es decir al momento del día y la semana en el cuál se produce; c) la localización referente a los lugares donde es realizado; d) el grado de ritualización (de carácter festivo o cotidianas).

Meiselman<sup>9</sup>, también identifica cinco criterios para delimitar las comidas, que son bastante coincidentes con los señalados por Herpin: realizarse a una hora concreta en el día, su contenido energético y de nutrientes, involucrar habitualmente interacción social, combinar diferentes tipos de alimentos, y tener criterios de orden o combinación (por ejemplo, entrada, plato de fondo y postre para un almuerzo).

La evidencia empírica muestra que en variados contextos opera la distinción entre comidas y eventos alimentarios no estructuradas, pero que la característica de dichas comidas cambia entre naciones, pues lo que se entiende como tal es distinto en horario, forma y contenido en lugares como Francia, Inglaterra o los países nórdicos<sup>5,8,10,11,12</sup>. En el caso de Chile, no existen estudios que se hayan abocado al análisis exclusivo de los elementos que delimitan la comida, no obstante, los trabajos de Sonia Montecinos<sup>13</sup> permiten apreciar que existiría una diferencia entre ambos tipos de consumo y que por lo menos habría comidas identificadas como desayuno, almuerzo u once.

En este artículo se busca avanzar en este tema a partir del análisis de la Encuesta de Comensalidad en Adultos de la Región Metropolitana, cuyos datos posibilitan una descripción del consumo de distintos tipos de eventos alimentarios por parte de individuos según rasgos socio-demográficos, así como un análisis de las características de los eventos alimentarios según su tipo. Concretamente en este trabajo se analiza el emplazamiento, comensalidad, duración y la implantación horaria de los eventos alimentarios declarados por los encuestados como desayuno, almuerzo, once (u hora del té), comida (o cena) y snack.

El presente artículo también se sitúa en el marco de la discusión sobre la modernidad alimentaria postulada por autores como Claude Fischler. Este sociólogo plantea que en las sociedades contemporáneas habría una disminución de las regulaciones sociales que pesan sobre la alimentación,

de modo que las decisiones sobre qué y cómo comer serían ahora determinadas individualmente y no colectivamente<sup>2,14</sup>. Esto implicaría que las prácticas de alimentación perderían su estructura, de modo que en la actualidad las personas comerían de manera creciente en soledad, a deshoras, snacks y en cualquier lugar. Sin embargo, varios trabajos cuestionan este debilitamiento y la persistencia de eventos alimentarios estructurados<sup>8,15,16,17</sup> y la evidencia en América Latina y Chile sobre este tema escasa<sup>18,19</sup>, de modo que este trabajo permitiría contribuir a esta discusión.

## MATERIAL Y MÉTODOS

### Diseño de estudio y muestra

Para explorar los tipos de eventos alimentarios en Santiago de Chile, se utilizaron datos de la Encuesta de Comensalidad en Adultos de la Región Metropolitana aplicada en el marco del proyecto Fondecyt N°11140407 durante el segundo semestre de 2016, con un período de receso entre el 09 y 24 de septiembre para no afectar los datos por la celebración de Fiestas Patrias 2016. La metodología de este proyecto fue aprobada por el Comité de Ética de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Todos los participantes firmaron un consentimiento informado.

Se aplicaron dos instrumentos de medición: un cuestionario de aplicación cara a cara y un diario de registro de eventos alimentarios a completar durante 7 días corridos. Ambos fueron diseñados después de entrevistas cualitativas que permitieron delimitar el contenido de los instrumentos.

El cuestionario de aplicación cara a cara contenía 65 preguntas, de las cuales 7 eran de respuesta espontánea. La duración promedio de la encuesta fue de 41 minutos. El diario de registro fue entregado a los encuestados una vez terminada la aplicación del cuestionario cara a cara. Se le entregó junto con instrucciones de llenado que el mismo encuestador explicó a través de un ejemplo guiado a cada encuestado. El diario contenía preguntas respecto a un total de 10 eventos alimentarios como máximo por día, en las cuales el encuestado debía anotar la hora de inicio y término del evento alimentario, el lugar donde se realizó, el tipo de evento alimentario que realizó, con quién la realizó, si hubo presencia de dispositivos tecnológicos y el contenido del evento alimentario. El diario se dejó en poder del encuestado durante un mínimo de 8 días corridos para asegurar que fuera completado en el tiempo esperado. El encuestador dejó concertada una cita de retiro posterior al día 8.

Los diarios de registro permiten analizar las prácticas alimentarias desde dos unidades de análisis distintas: individuos y eventos alimentarios. Dado el objetivo del presente artículo, primero se presenta un análisis a nivel de individuos, indagando en la proporción de encuestados que realiza cierto tipo de evento alimentario según rasgos socio-demográficos. En segundo lugar, se utilizan los eventos alimentarios como unidad de análisis para revisar la estructura de estos. Así, la base de datos analizada contiene 14.378 eventos alimentarios válidos. De estos, la categoría "Otro

tipo" (n= 160) fue excluida del análisis, por no poder ser tipificada. Así, se contó con un tamaño de la muestra (n no ponderado) de 14.218 eventos alimentarios.

El análisis a nivel individual contempla solamente el primer día de reportado, el cual se distribuye aleatoriamente entre los participantes. Esta decisión se justifica en el hecho que no todos los encuestados completaron los 7 días requeridos, siendo la información del primer día la más completa.

De los 1.177 casos encuestados, 637 casos llenaron el diario de forma total o parcial. Los análisis y resultados presentados a continuación fueron realizados a partir de los datos de los diarios, de modo que es importante considerar un análisis de atrición comparando a quienes contestaron el cuestionario, pero no los diarios y a quienes contestaron ambos instrumentos. Los sujetos que no escribieron en el diario ningún día fueron comparados con quienes sí escribieron en términos de sexo, edad, nivel educacional, estado ocupacional, clase social y composición del hogar. Se observaron diferencias significativas en edad, con una mayor proporción de adultos mayores en el grupo de quienes completaron el diario (34,6% vs. 27,3%). Respecto a la variable clase social, existen diferencias significativas entre las categorías de clase intermedia baja y la clase de servicios. Quienes contestaron el diario son categorizables en la clase intermedia baja en mayor proporción que quienes no contestaron el diario (32,8% vs. 25,1%), mientras que la clase de servicios es mayoritaria entre los sujetos no contestaron el diario (13,7% vs. 9,8%). También, hubo diferencias significativas en la proporción de encuestados según composición del hogar, de modo que la proporción de hogares unipersonales es superior entre quienes no contestaron el diario (12,9 % vs. 9,1 %). No se encontraron diferencias significativas en sexo, nivel educacional ni estado ocupacional. En este marco, para corregir los posibles problemas de representación de la muestra, se construyó un ponderador a partir de los datos poblacionales estimados por la última encuesta CASEN.

### Variables

Este artículo está enfocado en la descripción de los tipos de eventos alimentarios en Santiago de Chile, entendiendo por éstos a toda ocasión en la cual se come algo<sup>10</sup>, incluyendo el consumo exclusivo de líquidos. Así la principal variable de estudio es el tipo de evento alimentario declarado por los encuestados. Primero, ésta se analizó descriptivamente a nivel individual según seis variables socio-demográficas: sexo, edad, nivel educacional, clase social (basada en la clasificación de Goldthorpe<sup>20</sup>), estado ocupacional y composición del hogar. Segundo, se caracterizó la estructura de los eventos alimentarios en sí mismos, según diversos factores, como emplazamiento, comensalidad, duración e implantación horaria.

Es importante mencionar que, en la fase cualitativa previa a la construcción y aplicación de cuestionarios y diarios, se observó que existen variantes para referirse a las comidas

realizadas al finalizar el día (de 17:00 h, aproximadamente, en adelante) siendo todas ellas incluidas en el cuestionario.

### Metodología

Este artículo presenta un estudio descriptivo cuantitativo, de modo que se exploró la variable tipos de eventos alimentarios de adultos que viven en Santiago a partir de gráficos y tablas cruzadas, realizando test de proporciones con un nivel de confianza de 95% utilizando el software SPSS 24. Todos los análisis presentados a continuación fueron realizados con la muestra ponderada.

## RESULTADOS

### Caracterización socio-demográfica de los eventos alimentarios

En la tabla 1 se muestran las principales características socio-demográficas de la muestra a analizar. Se observó una mayoría femenina (54,0%). Los tramos etarios fueron relativamente balanceados, pero hubo una mayor proporción de jóvenes (28,2%). La educación superior (37,2%) y la clase trabajadora (38,0 %) fueron predominantes. Aproximadamente, la mitad de la muestra no trabaja. Esta categoría incluye a dueñas de casa, estudiantes, rentistas, jubilados, incapacitados y desempleados. Por último, respecto a composición del hogar, la mayoría de la muestra (64,4%) vive en un hogar sin niños y con dos adultos o más.

En la tabla 2, se observa que la gran mayoría de los encuestados declaró tomar desayuno y almorzar (94,4% y 93,5%, respectivamente). En términos de frecuencia, les sigue la once o té (56,9%) y luego la once-comida y cena en igual proporción (21,9%). Por su parte, un 39,4% de la muestra declaró comer al menos un snack durante el día, y un 14,5 % declara eventos alimentarios que sólo consideran líquidos (agua, jugo, té, café, etc). Es importante mencionar que las comidas duplicadas fueron excluidas de los análisis.

La tabla 3 muestra la información sobre los tipos de eventos alimentarios y su distribución según rasgos socio-demográficos. Al observar la declaración de distintos tipos de eventos alimentarios por sexo, se observa que hubo diferencias significativas en el consumo de desayuno y de once-comida, de modo tal que las mujeres declararon consumir desayunos en mayor proporción que los hombres, y menos once-comidas. Al comparar por grupos etarios, se observó que los adultos jóvenes y adultos declararon tomar desayuno en mayor proporción que los jóvenes. El almuerzo fue declarado por adultos mayores en menor proporción que los jóvenes y adultos jóvenes. Por su parte, la once-comida fue declarada en mayor proporción por adultos jóvenes y adultos, que por jóvenes y adultos mayores. Por último, en comparación a todos los otros grupos etarios, los jóvenes fueron los que declaran cenar en mayor proporción.

Según nivel educacional se observó diferencias significativas en el consumo de almuerzo, de modo tal que quienes tienen educación básica declararon comer almuerzo en menor proporción que quienes tienen educación media o superior. Por su parte, la once fue mayormente

**Tabla 1.** Características socio-demográficas de la muestra.

		n	%
Sexo	Hombre	289	46.0%
	Mujer	339	54.0%
Edad encuestado	Joven (18-30 años)	177	28.2%
	Adulto joven (31-44 años)	138	22.0%
	Adulto (45-59)	173	27.6%
	Adulto mayor (60 o más años)	139	22.2%
Nivel educacional encuestado	Básica	169	27.0%
	Media	225	35.8%
	Superior	233	37.2%
Ocupación encuestado	No trabaja	307	48.9%
	Trabaja	321	51.1%
Clase	Clase de servicios	99	15.7%
	Clase intermedia alta	155	24.7%
	Clase intermedia baja	135	21.5%
	Clase trabajadora	239	38.0%
Composición del hogar	Unipersonal	68	10.9%
	Con niños	155	24.7%
	2 adultos o más	404	64.4%

**Tabla 2.** Frecuencia de eventos alimentarios.

	n	%
Desayuno	592	94,4%
Almuerzo	586	93,5%
Once o té	357	56,9%
Once-comida	137	21,9%
Cena	137	21,9%
Snack, colación o refrigerio	247	39,4%
Sólo líquido	91	14,5%

declarada por quienes tienen educación media. La cena y el consumo de eventos alimentarios que sólo consisten en líquidos fue más frecuentes en quienes tienen educación superior. El consumo de snacks o refrigerios también fue más frecuente en este grupo, en comparación a quienes sólo tienen educación básica.

En cuanto a estado ocupacional, sólo se observó diferencias significativas en un tipo de evento alimentario, a saber, la cena, de modo tal que quienes trabajan cenan en mayor proporción.

Respecto a clase social, se observó diferencias en el consumo de la once, de modo tal que todas las clases sociales declararon tomar once en mayor proporción que la clase de servicios. Por su parte, la clase de servicios declaró a la once-comida en mayor proporción que la clase intermedia alta y la clase trabajadora. También, la clase de servicios

declaró mayor consumo de cena y de eventos alimentarios que sólo consisten en líquidos en comparación a todas las otras clases sociales.

Por último, en cuanto a composición del hogar, la proporción de hogares de 2 adultos o más que declaró almuerzo fue significativamente mayor a la proporción de hogares unipersonales. Por otra parte, la proporción de hogares de 2 adultos o más que declaró tomar once fue significativamente menor a la proporción de hogares con niños que declaró este tipo de evento alimentario.

Además de una diferenciación en los tipos de eventos alimentarios según rasgos socio-demográficos, la información de los diarios permitió conocer una dimensión temporal de las prácticas alimentarias en Santiago: la sincronización o implantación horaria. Esto refiere a que fue posible observar claramente la existencia de horarios en los cuales hay una mayor concentración de personas comiendo simultáneamente. Considerando todas las ingestas reportadas durante los 7 días en los diarios, podemos observar tres horarios principales. El primer horario sucede entre 10:00-10:29 horas, en que un 66,1% de los sujetos está comiendo en ese momento. Luego, hay un horario entre 14:00-14:29 horas, en que un 79,4 % de los sujetos está comiendo. Desde las 17:00 horas, hay diversos horarios hasta las 22:29 horas, no obstante, de estos horarios del final del día, el más pronunciado es el del tramo entre 20:00-20:29 horas, en que un 67,2% de los sujetos declaró estar realizando alguna ingesta.

También es posible distinguir la implantación alimentaria según tipo de ingesta, para lo cual se consideró el inicio de las ingestas del primer día reportado (Figura 1).

**Tabla 3.** Tipos de evento alimentario según características socio-demográficas.

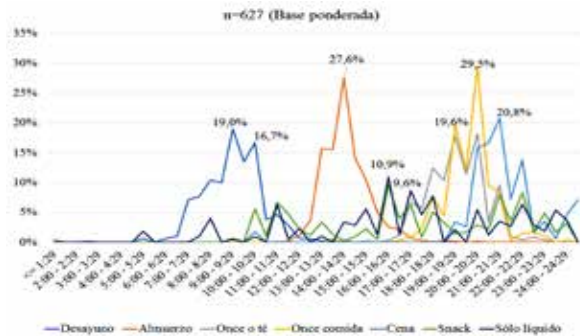
	Sexo		Edad encuestado				Nivel educacional encuestado		
	Hombre (A)	Mujer (B)	Joven (A)	Adulto joven (B)	Adulto (C)	Adulto mayor (D)	Básica (A)	Media (B)	Superior (C)
Desayuno	92,1%	96,2% A	88,3%	98,0% A	96,8% A	95,1%	94,1%	94,2%	94,5%
Almuerzo	95,2%	91,9%	96,5% D	95,7% D	93,9%	86,8%	86,8%	94,2% A	97,5% A
Once	53,0%	60,3%	61,8%	53,6%	50,1%	62,7%	59,5%	62,2% C	50,2%
Once-comida	28,2% B	16,4%	7,9%	28,6% A D	36,0% A D	15,2%	19,1%	19,9%	25,6%
Cena	22,0%	21,7%	33,4% B C D	19,3%	19,9%	12,0%	11,2%	14,6%	36,6% A B
Snack	38,6%	39,9%	39,9%	44,5%	40,7%	31,8%	33,7%	36,5%	46,1% A
Sólo líquido	14,2%	14,8%	15,5%	15,4%	14,1%	13,1%	9,0%	10,2%	22,7% A B
	Ocupación encuestado		Clase			Composición del hogar			
	No trabaja (A)	Trabaja (B)	Clase de servicios (A)	Clase intermedia alta (B)	Clase intermedia baja (C)	Clase trabajadora (D)	Unipersonal (A)	Con niños (B)	2 adultos o más (C)
Desayuno	93,8%	94,8%	98,3%	91,7%	95,1%	93,9%	96,6%	97,6%	92,7%
Almuerzo	93,6%	93,3%	98,3%	95,8%	92,4%	90,5%	84,3%	93,1%	95,1% A
Once	60,0%	54,1%	35,1%	60,5% A	59,9% A	62,1% A	53,9%	69,4% C	52,7%
Once-comida	20,6%	22,9%	34,5% B D	15,0%	23,3%	20,2%	22,6%	15,2%	24,2%
Cena	17,0% A	26,5% B C D	40,0%	23,0%	14,4%	17,8%	14,9%	20,7%	23,5%
Snack	42,9%	35,8%	45,2%	38,0%	36,6%	39,3%	34,9%	35,8%	41,4%
Sólo líquido	12,0%	16,9%	30,4% B C D	15,5%	8,7%	10,6%	16,1%	13,9%	14,5%

Los resultados se basan en pruebas bilaterales a 95% de confianza.  
La letra que identifica a la categoría con la proporción de columna menor aparece en la categoría con la proporción de columna mayor.

El desayuno y el almuerzo tienen definidos sus propios horarios de modo marcado, con los primeros desayunos alrededor de las 6:00 horas, y los últimos cerca del mediodía, estando su mayor concentración entre 9:00-9:29 horas

(19%). El almuerzo se inicia desde el mediodía y puede darse hasta la tarde (cercano al fin de la jornada laboral). La implantación del desayuno muestra mayor dispersión que la del almuerzo. El horario del almuerzo es menos

**Figura 1.** Implantación horaria del inicio de los eventos alimentarios según tipo.



disperso y más aguzado, estando su mayor implantación entre 14:00-14:29 horas, donde más de un cuarto de los encuestados declaró estar iniciando su ingesta. Por su parte, las tres comidas que se comen en la tarde noche o noche (té, once-comida y cena), tienen menos distinción en sus horarios, es decir, son comidas que se llaman distinto, que probablemente se comen distintos alimentos, pero que suceden en horarios similares. El mayor horario de la once o té se dio entre 19:00-19:29 horas (17,7%), el de la once-comida se da entre 20:00-20:29 horas (29,5%) y el de la cena entre 21:00-21:29 (20,8%). Por su parte, las ingestas no estructuradas se presentaron a lo largo de todo el día, sin grandes horarios de implantación. No obstante, fue posible observar que el mayor horario tanto de snack, refrigerio o colación como de sólo consumo de líquidos, fue en el mismo tramo: entre 16:00-16:29 horas, con un 10,9% y 9,6% de sujetos que declararon estar iniciando la ingesta durante ese tramo, respectivamente.

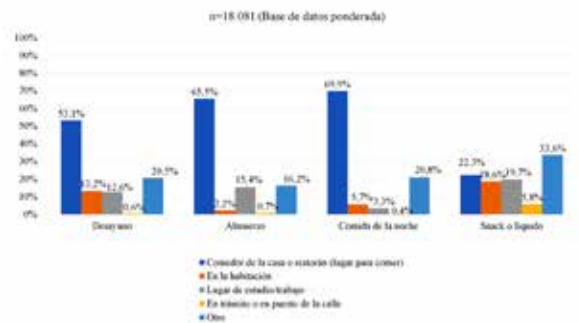
### Estructura de los eventos alimentarios

Después de tener claro la proporción de la población que consume los distintos tipos de comida y cuáles son las características de quienes las ingieren, fue posible abocarse al análisis de la estructura de los eventos alimentarios. Concretamente, esto implicó indagar el emplazamiento y comensalidad más frecuente, así como en el uso de tecnología, duración e implantación de los eventos alimentarios.

- **Lugar:** en los diarios se declararon distintos lugares donde se realizaron los eventos alimentarios (Figura 2). La mayoría de las ingestas (81,6%) se realizaron en el hogar, siendo el lugar más habitual el comedor de la casa (52,6%). Le siguen la cocina (12,4%) y la habitación (9,7%). Fuera de la casa, el lugar de estudio o trabajo fue el lugar más habitual para realizar ingestas (13%).

A pesar de que el comedor de la casa fue el lugar más frecuente para realizar cualquier tipo de ingesta, los snacks y líquidos se comen significativamente en menor

**Figura 2.** Lugar según tipo de evento alimentario.



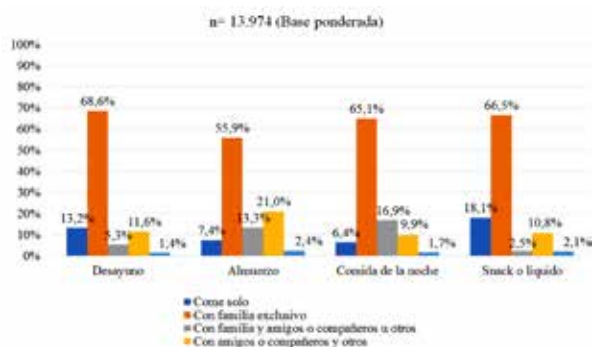
proporción en el comedor de la casa en comparación a comidas estructuradas (22,3%). Dentro de éstas últimas, la comida de la noche (ya sea once o té, once-comida o cena) fue la que se come en mayor proporción en el comedor de la casa (69,9%), en comparación a otros tipos de comida.

El segundo lugar más frecuente para comer tanto almuerzo como snacks fue el lugar de estudio o trabajo (15,4% y 19,7%, respectivamente). Por su parte, los snacks y líquidos se comieron en mayor proporción en la habitación del hogar (18,6%), en comparación a cualquier comida estructurada. Además, los snacks y líquidos se consumieron en mayor proporción estando en tránsito y en puestos callejeros (5,8%), en comparación a comidas estructuradas.

- **Compañía:** otro dato interesante en torno a las prácticas alimentarias en Santiago refiere al ámbito de la comensalidad, es decir, con quién se realizan (Figura 3). Al respecto, podemos decir que los eventos alimentarios declarados se realizaron en su mayoría en compañía (89,1%), siendo la familia la compañía más usual (63,9%). Es importante considerar que este alto porcentaje de ingestas compartidas con la familia puede explicarse por el hecho de que la mitad de la muestra no trabaja, de modo que no tienen las restricciones que una población trabajadora puede tener respecto a dónde y con quién almorzar. En cuanto a compañía según tipo de evento alimentario, las comidas estructuradas se realizaron en compañía en mayor proporción que las ingestas no estructuradas (snacks o sólo líquidos). Dentro de las comidas estructuradas, el almuerzo y la comida de la noche se realizaron en compañía en mayor proporción que el desayuno.

- **Uso de Tecnología:** en torno al uso de tecnologías durante los tiempos de alimentación, podemos afirmar que 2/3 de los eventos alimentarios se realizaron utilizando alguna tecnología. En comidas no estructuradas se usó alguna tecnología en –leve, pero significativa– menor proporción (63,8%) que en el desayuno (68%) y comida de la noche (67,6%).

**Figura 3.** Compañía según tipo de evento alimentario.



- Duración: también fue posible observar una dimensión temporal de las ingestas a partir de los datos de la encuesta. En primer lugar, podemos establecer que la duración media de las ingestas fue de 32 minutos. Al distinguir por tipo de ingesta, todas las comidas estructuradas fueron –en promedio– de una mayor duración que las ingestas no estructuradas (snack o sólo líquidos). La comida con mayor duración (según media e intervalos de confianza) fue el almuerzo, siendo ésta de 42 minutos. Además, al diferenciar entre almuerzo de semana y de fin de semana, también se observó diferencias, ya que el almuerzo en la semana duró en promedio 40 minutos, y durante el fin de semana duró casi 48 minutos. Por su parte, el tipo de ingesta más breve fue el refrigerio, colación o snack con una duración promedio de 17 minutos. Esto no presenta diferencias significativas al comparar semana de fin de semana.

### DISCUSIÓN

A partir de los datos analizados de la Encuesta de Comensalidad se logró describir los eventos alimentarios de adultos en Santiago de Chile. Específicamente, se pudo realizar un análisis de las características socio-demográficas según su tipo, así como de su estructura.

En primer lugar, es posible afirmar que el desayuno y el almuerzo son las comidas que se declaran más frecuentemente en la muestra y que existe una tercera comida que puede variar de nombre entre once o té, once-comida o cena. Podemos considerar que el consumo de snack es usual, mientras que el consumo de sólo líquido presenta una frecuencia bastante inferior que el resto de los tipos de eventos alimentarios. Además, se observa que la declaración de distintos tipos de eventos alimentarios se diferencia según variables socio-demográficas. De este modo, por ejemplo, la cena es una práctica mayormente de jóvenes. Este tipo de evento alimentario también está

vinculada a un nivel educacional superior y a la clase social de servicios, de modo que se presenta como una práctica alimentaria que podría estar reflejando cierta estratificación social. Es interesante destacar que el consumo de sólo líquidos también se presenta como una práctica significativamente más frecuente en un nivel educacional superior y a la clase social de servicios. De este modo, los resultados obtenidos muestran prácticas de alimentación diferenciadas según variables socio-demográficas, hecho que también fue observado en un análisis sobre el consumo aparente de alimentos por Crovetto y Uauy<sup>21</sup> en Santiago. De este modo, puede concluirse que los tipos de eventos alimentarios no se manifiestan de manera homogénea en la población adulta.

Es interesante observar, también, que el almuerzo y luego el desayuno son las ingestas que presentan menor distinción según variables socio-demográficas, y son estas ingestas también las con una implantación horaria más clara.

Además, los resultados presentados permiten afirmar que las prácticas alimentarias para chilenos de Santiago de Chile se articulan mayormente en torno a aquello que la literatura concibe como comidas estructuradas, las que se distinguen de las ingestas no estructuradas a partir del emplazamiento de ingesta, comensalidad<sup>5,8,9</sup>. En general, las comidas estructuradas se realizan en “lugares para comer” y en compañía en mayor proporción que comidas no estructuradas. Desde una dimensión temporal, también es posible decir que las comidas estructuradas presentan mayor implantación horaria y que demoran más, en promedio, que las comidas no estructuradas. Esta primacía de las comidas frente a las ingestas no estructuradas, además de las características observadas, se opone a la idea de la modernidad alimentaria. Es decir, estando las ingestas realizadas por los individuos marcadas por un sello propio del contexto social, podemos decir que en la sociedad chilena se mantienen las regulaciones sociales sobre la alimentación. Esto proporciona evidencia contraria a la idea de una desestructuración de la alimentación en la modernidad<sup>14</sup>, y podría explicarse por la importancia que en el contexto nacional se le atribuyen a las normas de alimentación<sup>13,19,22</sup>.

Adicionalmente, los resultados ofrecen información interesante sobre las particularidades de las prácticas alimentarias en Santiago. Entre éstas, podemos mencionar que las comidas realizadas durante el día generalmente son tres, existiendo en la noche una mayor diversidad de nombres, horarios y prácticas. De éstas, la más común es la once o té, pero aquella con un mayor peak de implantación es la once-comida. El patrón de tres comidas se observa en otros contextos nacionales<sup>15,16,23,24</sup> y también coincide con estudios previos realizados en el país, que muestran porcentajes elevados de personas que declaran consumir tres comidas al día (desayuno, almuerzo y once)<sup>18,25,26</sup>.

En conclusión, fue posible describir los eventos alimentarios desde una perspectiva socio-cultural, logrando señalar algunas particularidades de las prácticas alimentarias

de los adultos de Santiago de Chile, así como su manifestación según variables socio-demográficas. Además, se contribuyó a la discusión sobre la modernidad alimentaria desde una metodología descriptiva, generando evidencia en contra de esta teoría según la cual habría una disminución de las regulaciones sociales que pesan sobre la alimentación.

*Agradecimientos.* Este fue financiado por el Fondo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONICYT FONDECYT de Iniciación N°11140407). Los autores del artículo tuvieron acceso completo a toda la información del estudio y la responsabilidad final del envío a publicación del artículo.

### BIBLIOGRAFÍA

1. Contreras Hernández J, Gracia Arnáiz M. *Food and culture: Anthropological perspectives*. Editorial Ariel; 2005.
2. Fischler C. *The (h) omnivore: taste, cooking and body*. Barcelona: Anagrama, 1995; 421.
3. Rozin P. Psychobiological perspectives on food preferences and avoidances. In: Harris H, Ross EB, editors. *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia: Temple University Press 1987; 181-206.
4. Douglas M. Deciphering a Meal. *Daedalus* 1972; 101(1): 61-81.
5. Douglas M. Culinary structures. *Communications* 1979; 31(1): 145-170.
6. Lévi-Strauss C. *The culinary triangle*. In: *Levi-Strauss: Structuralism And Dialectics*. Buenos Aires: Paidós 1968; 39-57.
7. Barthes R. For a psycho-sociology of contemporary food. *Ann Economies Civilis Companies* 1961; 16(5): 977-986.
8. Herpin N. The meal as an institution: Report of an exploratory inquiry. *Rev Fr Sociol* 1988; 29(3): 503-521.
9. Meiselman HL. *Dimensions of the meal: a summary*. In: Meiselman HL, editor. *Meals in science and practice: interdisciplinary research and business applications*. Oxford, Cambridge, New Dehli: Woodhood publisher limited 2009; 1-15.
10. Mäkelä J, Kjaernes U, Ekström MP, Fürst E, Cronow J, Holm L. Nordic meals: methodological notes on a comparative survey. *Appetite* 1999; 32(1): 73-79.
11. Holm L, Ekström MP, Cronow J, Kjaernes U, Lund TB, Mäkelä J, et al. The modernization of Nordic eating. *Anthropol Food* 2012; (S7).
12. Poulain JP. The contemporary diet in France: "de-structuration" or from commensalism to "vagabond feeding". *Appetite* 2002; 39(1): 43-55.
13. Montecino Aguirre S. *The delightful pot: mestizo cuisines of Chile*. Catalonia 2005; 210.
14. Fischler C. *Gastro-nomie et gastro-anomie*. *Communications*. 1979; 31(1): 189-210.
15. Lhuissier A, Tichit C, Caillavet F, Cardon P, Masullo A, Martin-Fernandez J, et al. Who still eats three meals a day? Findings from a quantitative survey in the Paris area. *Appetite* 2013; 63: 59-69.
16. Warde A, Yates L. *Understanding Eating Events: Snacks and Meal Patterns in Great Britain*. *Food Cult Soc* 2017; 20(1): 15-36.
17. Mestdag I. Disappearance of the traditional meal: Temporary, social and spatial destructuration. *Appetite* 2005; 45(1): 62-74.
18. Giacoman C, Leal D, Rivera V. Daily rhythms of eating in Santiago, Chile. *Br Food J* 2017; 119(6): 1189-1201.
19. Giacoman C. Eating time in Santiago, Chile: A trade-off between norms and biological and social requirements. *Time & Society* 2018; 0(0): 1-23.
20. Erikson R, Goldthorpe JH, Portocarero L. Intergenerational Class Mobility in Three Western European Societies: England, France and Sweden. *The British Journal of Sociology* 1979; 30(4): 415-41.
21. Crovetto M, Uauy R. Changes in household food and nutrient consumption in Metropolitan Santiago 1988-97 by income. *Rev Med Chile* 2010, 138(9): 1091-1108.
22. Giacoman C. The dimensions and role of commensality: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. *Appetite* 2016; 107: 460-470.
23. Díaz-Méndez C, García-Espejo I. Eating practice models in Spain and the United Kingdom: A comparative time-use analysis. *Int J Comp Sociol* 2014; 54(1): 24-44.
24. De Saint Pol T. When do we eat? The meal time in France (quantitative analysis). *Lands Trav* 2005; 2(9): 51-72.
25. Universidad de Chile. Final report. Food Consumption Survey 2010-2011 [Internet]. 2011 Available in: [http://web.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME\\_FINAL.pdf](http://web.minsal.cl/sites/default/files/ENCA-INFORME_FINAL.pdf)
26. Universidad de Chile. Presentation Food Consumption Survey 2011 [Internet]. 2014 Available in: [http://web.minsal.cl/sites/default/files/ENCA%20FINAL\\_DIC\\_2014.pdf](http://web.minsal.cl/sites/default/files/ENCA%20FINAL_DIC_2014.pdf)