



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Para mí, lo nutritivo es lo hecho en casa

Desde la cocina hacia la alimentación y la salud: habilidades culinarias y decisiones alimentarias

Leyna Priscila López Torres

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) i a través del Dipòsit Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) y a través del Repositorio Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service and by the UB Digital Repository (diposit.ub.edu) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

CAPÍTULO 2. METODOLOGÍA

Con la finalidad de conseguir los objetivos que nos planteamos, al realizar la presente investigación tomamos diversas decisiones teóricas como perspectivas sobre el objeto de estudio y aspectos metodológicos; en seguida las describiremos con la intención de ofrecer al lector claridad sobre nuestro proceder.

2.1 Perspectivas sobre el abordaje del objeto de estudio

A partir de la revisión y estudio a detalle de las diversas investigaciones y posturas tanto de corte cuantitativo como cualitativo y en concordancia con nuestra manera de entender el objeto de estudio de la presente tesis, elegimos dos perspectivas —tanto para el abordaje de las HC como para el de las DA— como referente para guiarnos nuestro proceder. A continuación presentaremos dichas posturas.

2.1.1. El estudio de las habilidades culinarias

El estudio de las HC puede abordarse bajo la perspectiva de la tarea o de las personas y el contexto (Short, 2002)¹¹¹. En nuestro caso, optamos por la perspectiva centrada en la persona y en el contexto, lo que según Short (2006, p. 52) “permite focalizarse en las capacidades y prácticas del cocinero en lugar de sólo ver los requerimientos técnicos o prácticos de la tarea, como lo mostraría un enfoque centrado en la tarea”. Al estudiar las HC centradas en las personas y su contexto como el lugar donde se desarrollan, las HC del ámbito doméstico se visibilizan y así se facilita su comprensión.

Por ejemplo, una cocinera profesional que elabora una paella en un restaurante con determinados requisitos o estándares de calidad (de sabor, presentación y gramaje de mariscos), siguiendo una receta, compartiendo tareas con otros cocineros y organizando simultáneamente la preparación de diferentes platos, usaría diferentes HC (tácitas) a las de una cocinera en casa, sin instrucción profesional, que desea preparar una paella, el sábado, día que libra en la oficina y puede realizar la compra de los ingredientes

¹¹¹ Short realizó su tesis doctoral con un estudio cualitativo (entrevistas a profundidad con 30 informantes y diarios de tomas alimentarias) en la ciudad de Londres. Mediante el uso de la teoría fundamentada, buscó abordar el estudio de las HC como una reflexión y explicación de las prácticas culinarias domésticas.

necesarios para hacer una comida en familia, al mismo tiempo que lava los platos, hace la colada, ayuda a su hijo con los deberes y busca conciliar los gustos y preferencias alimentarias de su familia.

Aunque desde el punto de vista de la tarea: hacer la paella, a las dos les requerirían HC mecánicas similares (cortar, sofreír o mezclar), las dos prepararán la paella en diferentes circunstancias, con diferentes recursos y diferentes habilidades.

Por tanto, cuando las HC son vistas desde una óptica centrada en la persona y desarrolladas en su contexto, nos permite identificarlas, conocer las diferentes interacciones (entre ellas) al hacer uso de las mismas, comprender cómo se aprenden y son puestas en práctica en la vida cotidiana.

2.1.2 El estudio de las decisiones alimentarias

Coincidimos con los autores que entienden las DA como polifacéticas, situacionales, dinámicas y complejas (Franchi, 2012; Sobal y Bisogni, 2009) y si bien existen diversas propuestas teóricas y conceptuales para el estudio de las DA, consideramos que el modelo propuesto por Sobal y Bisogni (2009) es la mejor alternativa para ayudarnos a comprender la relación entre las HC y las DA ya que:

- a) son un grupo de expertos en el estudio de las DA (más de tres décadas de investigación al respecto) que trabaja con una lógica transdisciplinar;
- b) concordamos con la perspectiva (constructivista) y metodología (inductiva) utilizada;
- c) es uno de los pocos modelos que incluyen las HC como factor que influye en las DA (conceptualizado como recursos en el componente de influencias, figura 1);
- d) consideran otros elementos del itinerario vital (transiciones, los momentos de la vida), de las influencias (ideales, los factores personales, recursos, factores sociales, contextos presentes) y del sistema personal de DA (categorización de valores, negociaciones y estrategias) que se relacionan con las HC, lo que nos permite comprender cómo las HC influyen en las DA de la población estudiada.

2.2 Decisiones procedimentales

Con la finalidad de describir y explicar a detalle la relación entre las HC y las DA, hemos decidido utilizar métodos cualitativos y cuantitativos.

Las técnicas cualitativas son pertinentes dado que buscamos comprender una temática que emerge de la cotidianidad de las personas, en la cual se abordan conocimientos, percepciones y opiniones que son difícilmente cuantificables (Bryman, 1998; Manson, 2002).

Las técnicas cuantitativas nos permitieron describir con datos duros algunos elementos como características, frecuencias y relaciones la temática estudiada.

2.2.1 Fuentes y trabajo de campo

El periodo de recolección de la información fue de noviembre del 2011 a mayo del 2014. El trabajo de campo se dividió en dos fases, inicialmente no estaba estrictamente prediseñado como tal, pero, de acuerdo con la naturaleza del objeto de estudio optamos por una postura abierta y flexible y debido a que nuestras acciones fueron guiadas por la generación y análisis de los datos, esto nos condujo a recolectar la información en dos episodios.

Durante la primera fase consultamos estudios relacionados con la temática del aprendizaje culinario, prácticas alimentarias, HC y DA; de esta manera pudimos delimitar y fundamentar nuestra investigación y establecer las estrategias del trabajo de campo.

A partir de ideas e inquietudes personales sobre la temática, información obtenida en la literatura y estudios previos realizados por el Observatorio de la Alimentación (ODELA)¹¹² construimos la primera versión de las categorías y preguntas abiertas (un guion) utilizadas en los grupos de discusión y entrevistas.

De manera exploratoria, realizamos cuatro grupos de discusión, en los que utilizamos el guion de preguntas previamente elaborado. Aunque a la vez hubo libertad para que emergieran las temáticas que nos ayudaran a la comprensión de nuestro objeto de

¹¹² Comemos como vivimos del 2006 y La alimentación y sus Circunstancias: Placer, Conveniencia y Salud del 2004.

estudio. El análisis de los datos de los grupos nos permitió re orientar las categorías y preguntas (modificación, eliminación y adición de preguntas y/o categorías). En el anexo IV presentamos un ejemplar del guion de preguntas.

En la segunda fase realizamos dos grupos de discusión más, once entrevistas a profundidad a trece informantes, cinco observaciones participantes, recolección de discursos publicitarios de escuelas de cocina y la aplicación de 721 encuestas a voluntarios que asistían a cursos de cocina de los CC de Barcelona.

Utilizamos el criterio de saturación de la información para dar por finalizada la fase de trabajo de campo (Harris y otros, 2009). Este principio metodológico se refiere al momento en que después de la realización de un número de entrevistas, grupos de discusión, entre otros, el material cualitativo deja de aportar datos nuevos.

Decidimos recolectar datos de diversas fuentes, como los discursos provenientes de las entrevistas, los grupos, las encuestas (preguntas abiertas) e información publicitaria de cursos de cocina, las observaciones participantes (cursos de cocina y presentación de venta de la Thermomix®) y la información cuantitativa proveniente de las encuestas, para triangular la información como método de validación de datos (Harris y otros, 2009).

La realización de los grupos discusión nos permitió obtener información desde diferentes perspectivas (mujeres con y sin hijos, con y sin pareja, con trabajo a tiempo parcial, tiempo completo o dedicadas a las labores del hogar, mujeres que dijeron gustarles y no gustarles las actividades culinarias) sobre las diferentes categorías de análisis (fuentes de recetas, autoconfianza, planificación, compra, preparación, uso de equipo y utensilios para cocinar, participación de otros miembros del hogar en la elaboración de alimentos, todas ellas relacionadas con el aprendizaje, habilidades y prácticas culinarias). A la vez que se propició el enriquecimiento de las respuestas de las asistentes a través de la interacción entre las participantes, estas condiciones son propias de este método de recolección de información, y es especialmente útil cuando hay pocos datos empíricos, como en nuestro caso.

Por otro lado, las entrevistas, además de brindarnos la oportunidad de obtener información detallada, nos permitieron profundizar sobre los datos que fueron emergiendo en los grupos, las observaciones participantes y las encuestas.

Para convocar a las voluntarias de los grupos de discusión y las entrevistas, realizamos distintas formas de reclutamiento: invitaciones de viva voz a personas de los círculos

personales y laborales de la investigadora principal, del director de tesis y de los miembros del ODELA, carteles pegados en dos barrios de la ciudad, *Espai Avinyó* en la *Ciutat Vella* y en un gimnasio en *Sants*, invitaciones impresas (papeletas entregadas en el Raval), convocatorias realizadas a través de la aplicación WINK, y por el método “bola de nieve” (Harris y otros, 2009), el cual es un método de muestreo no probabilístico que consiste en que cada sujeto estudiado propone a otros informantes, produciendo un efecto acumulativo parecido al de la bola de nieve.

Todas las informantes cumplimentaron un cuestionario de datos socioeconómicos. Esta información se presenta en la tabla 2. En el anexo V presentamos un ejemplar del cuestionario.

Los criterios de inclusión para los grupos de discusión y las entrevistas fueron los que a continuación se describen.

1. Mujeres que accedieran participar en el estudio mediante la firma de un consentimiento informado.
2. Edades comprendidas en las franjas generacionales estudiadas de 23 a 73 años de edad.
3. Residentes en Barcelona, España.
4. Que cocinaran en casa, ya sea que prepararan alimentos para ellas mismas o para otras personas, en al menos en una toma alimentaria al día.

Respetamos las identidades de las informantes, por lo que, a expresa solicitud de ellas, algunos nombres han sido cambiados por los seudónimos que nosotros les otorgamos o bien por los que ellas mismas solicitaron al firmar el consentimiento. En el anexo VI presentamos un ejemplar de los consentimientos informados.

Debido a que esta investigación no contaba con financiación, ninguna de las informantes recibió retribución económica a cambio de su participación.

2.2.1.1 Grupos de discusión

En total realizamos seis grupos de discusión. Cuatro en la ciudad de Barcelona, España y dos en la ciudad de Guadalajara, México. Para los propósitos de esta investigación sólo utilizamos los datos provenientes de los 4 grupos de discusión realizados en Barcelona¹¹³.

Los dos primeros grupos de discusión (exploratorios) los condujimos en Barcelona el 16 de noviembre y el 16 de diciembre del 2012, con duración de 2:17 y 1:48 horas respectivamente. Ambos los realizamos en el laboratorio de antropología de la Facultad de Geografía e Historia (G y H) de la Universidad de Barcelona (UB).

Al primer grupo (figura 3), asistieron ocho mujeres auto identificadas con diferentes nacionalidades (cinco españolas, una francesa, una chilena, una argentina), de diferentes edades (40 a 64 años). Todas reconocieron radicar en Barcelona desde hacía varios años (entre 11 y 50).

Figura 3 Primer grupo de discusión. Facultad de Geografía e Historia



¹¹³ En enero del 2013 realizamos dos grupos de discusión en Guadalajara (México), a los cuales asistieron diez mujeres de diferentes edades (32 a 68 años), todas mexicanas, residentes en Guadalajara, de diversos tipos domésticos, niveles educativos, actividades laborales, ocupaciones y clases sociales. La realización de los dos grupos de discusión nos permitió replantearnos estrategias sobre su desarrollo, por ejemplo, como conducir el grupo (a la vez de dar libertad para que los temas emergieran y reconducir la discusión cuando ésta se salía de la temática) y cómo organizar el acomodo en la mesa (no colocar los móviles sobre la mesa con la finalidad de evitar interferencias con la grabación del audio), entre otras pautas.

En el segundo grupo participaron cinco mujeres, tres de ellas auto identificadas como colombianas, una portuguesa-venezolana y una española, de entre 29 a 44 años de edad. Dos años de residir en Barcelona fue el menor periodo de tiempo declarado por una de ellas. El lapso mayor (de tiempo de vivir en Barcelona) de este grupo fue difícil de calcular ya que las voluntarias reconocieron haber vivido durante diferentes periodos, caracterizados por constantes migraciones (dentro de España y a otros países de Europa y América).

Como ya lo señalamos anteriormente, en la segunda fase de la investigación, realizamos dos grupos de discusión más.

Uno el 3 de junio del 2013 en el laboratorio de antropología (G y H de la UB) de 2:15 horas de duración. Asistieron seis mujeres, tres de ellas españolas (30, 39 y 42 años), una italiana (43 años), una peruana (73 años) y una estadounidense (27 años). Los años que las informantes dijeron residir en Barcelona variaron entre cinco meses a 20 años.

El último grupo de discusión con duración de 2:38 horas, lo realizamos el 21 de octubre en el bar Osbar (*carrer diputació 225*). A pesar de haber confirmado su asistencia seis mujeres, finalmente sólo se presentaron tres, dos españolas de 44 y 30 años y una francesa de 42 años.

2.2.1.2 Entrevistas

Realizamos diez entrevistas a profundidad (semi-estructuradas) a doce informantes clave, en total obtuvimos 15:36 horas de audio, cada entrevista en promedio tuvo una duración de hora y media.

Nueve entrevistas tuvieron lugar en bares cercanos a los domicilios y/o centros de trabajo de las informantes y una fue realizada en el centro de trabajo de la entrevistada.

Dos de las diez entrevistas las realizamos con la presencia de madre e hija, tales fueron los casos de Marilo (42 años) y Docoloz (69 años), y Carmen (54 años) y Marta (24 años). El resto fueron entrevistas individuales.

La información sobre el país y fecha de nacimiento y datos socioeconómicos de las entrevistadas la presentamos en la tabla 2. Los perfiles de las informantes se encuentran en el anexo II.

2.2.1.3 Discursos publicitarios de cursos de cocina

Durante un año (mayo 2013 a mayo 2014) recolectamos discursos publicitarios de cursos de cocina ofrecidos en la ciudad de Barcelona.

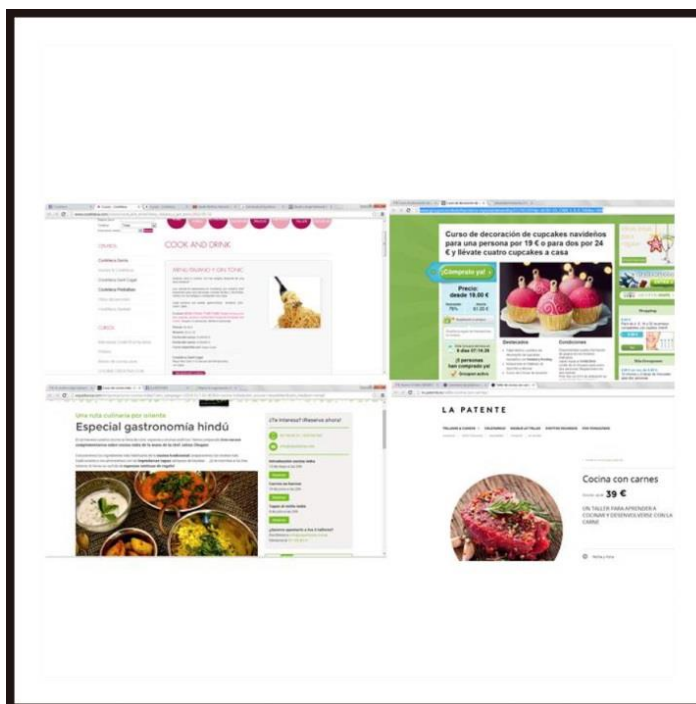
Las búsquedas de las escuelas y/o cursos de cocina las realizamos a través de google, por recomendaciones de boca a boca tanto de las mujeres que participaron en los grupos de discusión y las entrevistas como por relaciones personales de la investigadora principal. Además atendimos las sugerencias que aparecían en las redes sociales virtuales (Facebook y twitter), y a través de los anuncios de cupones de descuentos (groupon, planeo y clic Barcelona) detectamos diversas escuelas y oferta de cursos de cocina (figura 4).

Las palabras que guiaron las búsquedas *on line* de los cursos, se relacionaron con las preguntas y/o categorías que guiaron esta investigación tales como: “cursos de cocina en Barcelona”, “aprender a cocinar”, “cursos de cocina básica”, “cursos de cocina saludable” o “cursos de cocina fácil y rápida”.

Al final obtuvimos la publicidad de los cursos tanto digital como impresa y los criterios de inclusión fueron como sigue.

- a) Cursos de cocina dirigidos a adultos.
- b) Relacionados con el ámbito doméstico (no como formación profesional).
- c) Modalidad presencial.
- d) Cursos en cuya información detectáramos la escuela que lo impartía (excluimos los tours gastronómicos ofrecidos en planeo.com).

Figura 4 Ejemplos de publicidad de cursos de cocina



Los discursos de cocina nos permitieron obtener mayor información sobre la caracterización de las HC y las formas de aprendizaje culinario, a la vez que nos sirvieron para triangular información.

2.2.1.4 Observaciones participantes

De junio a diciembre del 2013 realizamos cuatro observaciones participantes en cursos monográficos de cocina “*cuinat cultura cubana*”, “*pastisseria catalana*”, “*farcit de llibres*” y uno de comida mexicana. Además de una quinta, durante una demostración de venta de un robot de cocina —Thermomix®—.

El curso “*Cuinat cultura cubana*” (figura 5) se llevó a cabo el 13 de junio del 2013 en el aula de cocina del CC *Pati Llimona*¹¹⁴. La duración aproximada fue de dos horas (12-14h). Asistieron 17 mujeres y un hombre, además de Isabel, la profesora de cocina, Muntsa, su asistente, 2 profesoras del *Espai Avinyó* y la observadora, un total de 23 personas.

¹¹⁴ El CC se ubica en el *carrer Regomir 3*. El curso fue publicitado y organizado por el *Espai Avinyó* como una actividad gratuita con la finalidad de promover espacios para la práctica del idioma catalán. La ejecución del mismo se llevó a cabo en coordinación con personal, Maite del CC *Pati Llimona* y fue impartido por Isabel con ayuda de Muntsa, ambas miembros del Colectivo Al Hanan (organización que realiza acciones político-formativas contra las exclusiones, estigmas y prejuicios sexuales y culturales).

Sólo una mujer, que dijo haber nacido en China, parecía ser menor de 25 años, el resto de personas aparentaban edades entre los 30 y los 60 años. Debido al objetivo del curso (fomentar espacios para la práctica del idioma catalán), por los rasgos fisionómicos de los asistentes y por comentarios expresos de ellos, el grupo era culturalmente heterogéneo. Había personas que se auto identificaron como catalanas (voluntarias para practicar del idioma) y extranjeros, algunos de ellos comentaron provenir de países como Venezuela, Rumania, Brasil, Perú, Rusia y Ucrania.

Durante el curso *cuinat cultura cubana*, Isabel elaboró un plato único en el cual había tostones, maduritos, yuca con “mojo criollo” de naranja agria y ropa vieja¹¹⁵. Entre los asistentes se distribuyó material impreso que además de incluir las recetas elaboradas, también contenía datos históricos de los diferentes platos elaborados, notas sobre ingredientes, nombres comunes y características a tomar en cuenta para realizar la compra e información sobre el colectivo Al Hanan.

Figura 5 Observación participante. Curso "*Cuinat cultura cubana*"



¹¹⁵ Ver anexo I de términos culinarios para ampliar información.

El curso, con entrada libre, de *passtiseria catalana* (figura 6) fue organizado, publicitado y llevado a cabo el 18 de junio del 2013 en el *Espai Avinyó* con la finalidad de dar a conocer la pastelería popular catalana a la vez de promover espacios para la práctica del idioma catalán. A pesar de haber sido anunciado como taller (metodología educativa en la que se integra teoría y práctica), se desarrolló una conferencia sobre el calendario anual de *passtiseria catalana*¹¹⁶.

Asumimos que el grupo era culturalmente heterogéneo debido a los rasgos fisionómicos de las 35 personas que se encontraban en la sala. El colectivo estaba integrado por cuatro profesoras del *Espai Avinyó*, el instructor del curso, Albert Iglesias y 31 asistentes, 23 mujeres (no incluida la observadora) y 7 hombres. Los asistentes aparentaban edades comprendidas entre los 28 y 55 años.

Figura 6 Observación participante. Curso "Passtiseria catalana"



¹¹⁶ Decidimos incluir en el análisis las notas de campo de esta observación participante, debido a la riqueza de información discursiva sobre las recetas y preparaciones de alimentos que fueron útiles para caracterizar las HC, junto con el resto de aproximaciones (discursos de entrevistas, grupos, publicitarios y encuestas).

La conferencia fue estructurada según el calendario de las celebraciones catalanas y el consumo de dulces que las caracterizan. De acuerdo con las regiones de Cataluña, Albert presentó información sobre la historia, descripción del dulce y las fechas del consumo de los que son más representativos de esta Comunidad Autónoma. La duración fue de dos horas (18-20h). A los asistentes les otorgaron un documento impreso en el cual se incluía información como un breve esbozo histórico y la receta respectiva, sobre tres dulces: *coca de pinyons*, *pastissets de Tortosa i Carquinyolis*¹¹⁷.

El curso “*farcit de llibres*” (figura 7) era parte de la oferta de cursos del CC *La Casa Groga* del otoño del 2013. Su objetivo era reunir literatura y cocina. En cada sesión se comentaba algún libro en las aulas del CC *La Casa Groga* y posteriormente se desplazaban tanto el profesor como los estudiantes al *espai cuina* del *mercat vall d’hebron* para elaborar recetas del libro comentado.

Figura 7 Observación participante. Curso de cocina “*farcit de llibres*”



¹¹⁷ Ver anexo I de términos culinarios para ampliar información.

El día de la observación participante, el 03 de octubre del 2013, el libro comentado fue *El festín de Babette* de la autora Isak Denisen (1934) y el menú que se preparó en el curso, aunque inspirado en el que se presenta en el libro, fue modificado a una versión vegetariana. En lugar de las codornices rellenas de trufa negra dentro de una *vol-au-vent* (el nombre francés es *Caills en Sarcophage*), los sarcófagos fueron rellenos de trufa con un guiso a base de champiñones y quesos roquefort y camembert. La ensalada fue una mezcla de lechuga y endivias con nueces y vinagreta hecha con nata montada y otros ingredientes. El postre fue un biscocho de piña “borracho”.

A esta sesión monográfica de cocina asistieron once estudiantes, el profesor del curso *farcit de llibres*, Gavina, la profesora del curso de cocina y su ayudante Agata (personal del *espai cuina´m*) y la observadora. En total 16 personas. A diferencia del grupo anterior, éste era culturalmente más homogéneo, sólo el profesor y la observadora eran los únicos extranjeros, el curso y la mayoría de las interacciones entre los presentes se desarrolló en catalán. Todas las matriculadas eran mujeres de entre 49 a 76 años¹¹⁸. La duración de la observación fue de dos horas aproximadamente (20 a 22h).

La observación participante del curso de comida mexicana del 18 de diciembre del 2013, la realizamos en el CC Barceloneta *Carrer de la Conreria*, 1-9¹¹⁹. La duración aproximada fue de dos horas y media. Asistieron siete mujeres de entre 30 y 50 años, la profesora del curso —también observadora— y Muntsa como asistente de la profesora, con su hija. La entrada fue libre. Las mujeres provenían de diferentes regiones de España. En este curso se elaboraron dos platos: tamales de pollo y enchiladas¹²⁰ y una bebida: atole¹²¹. Las asistentes recibieron información sobre la gastronomía mexicana, una reseña histórica y las recetas elaboradas.

Además de los cursos monográficos de cocina, también realizamos una observación participante en una demostración para venta del robot de cocina Thermomix®, realizada

¹¹⁸ Obtuvimos este dato ya que cumplimentaron la encuesta que aplicamos en los 19 CC de Barcelona.

¹¹⁹ El curso era parte de la oferta del CC la Barcelonata del otoño del 2013. Constó de tres sesiones monográficas de cocina (cocina cubana, musulmana y mexicana) fue organizado por el colectivo Al Hanan a solicitud expresa del personal del CC como una actividad gratuita para integrar a las mujeres del barrio.

¹²⁰ Ver anexo I de términos culinarios para ampliar información.

¹²¹ Ver anexo I de términos culinarios para ampliar información.

el 23 de octubre del 2013 en una frutería cerca de la estación del metro *Torras i Bages*. Asistieron en total once mujeres de entre 25 y 50 años de edad, Carmen, la vendedora y la observadora. A diferencia de las interacciones registradas en los cursos de cocina, en la exhibición del robot, las personas entraban y salían de la tienda, nunca estuvieron las 11 reunidas. Todas vivían y/o trabajaban en el barrio de *Sant Adreu*. El plato elaborado fue el fricandó¹²².

Los datos obtenidos de las observaciones participantes a la vez de brindarnos información que facilitó la caracterización, uso e interacción de las HC, nos permitió constatar información obtenida de las otras fuentes.

2.2.1.5 Cuestionarios

Contactamos a los 28 CC de Barcelona que durante el otoño del 2013 impartían cursos de cocina. Aceptaron participar 19, distribuidos en los diez barrios de Barcelona. En 79 cursos de cocina aplicamos 721 encuestas a 528 mujeres, 163 hombres y 30 personas que no en su respuesta no especificaron su sexo.

Los datos obtenidos de las encuestas nos ayudaron a triangular información y nos permitieron obtener datos sobre la tipificación y auto confianza en el uso de las HC. Así mismo fueron de gran utilidad para profundizar sobre las formas y motivos de aprendizaje culinario.

Los perfiles de la muestra los presentamos en el anexo II y los ejemplares de los cuestionarios aplicados los presentamos en el anexo VII.

2.2.2 Delimitación de la muestra

De acuerdo con diversas publicaciones internacionales de estudios llevados a cabo en distintos países y culturas, las tareas culinarias como la planificación, compra y preparación de los alimentos son una actividad predominantemente femenina (Beagan, Chapman, D'Sylva y Bassett, 2008; Begley y Gallegos, 2010; Caraher y otros, 1999; Chenhall, 2010; Contreras y Gracia, 2006; Daniels y otros, 2012; DeVault, 1991; Devine, 2005; Dixey, 1996; Engler-Stringer, 2010b, 2010a; Furey y otros, 2000; Fürst, 1997; Harnack, Story, Martinson, Neumark-Sztainer y Stang, 1998; Hartmann y otros, 2013;

¹²² Ver anexo I de términos culinarios para ampliar información.

Hernández, 2008; Kjærnes, 2001; Lake y otros, 2006; Lang y Caraher, 2001; Lupton, 2000; Mennell, y otros, 1992; Murcott, 2000; Newcombe, McCarthy, Cronin y McCarthy, 2012; Sayer, 2005; Short, 2006; Sidenvall y otros, 2001; Soliah y otros, 2012; Ternier, 2010; Tyrrell, Townshend, Adamson y Lake, 2015).

España no es la excepción, si bien a la par de la participación de las mujeres en el mercado laboral, los hombres han aumentado su colaboración en las tareas culinarias¹²³, las desigualdades entre hombres y mujeres en estas prácticas sigue siendo vigente, tanto en España como en distintos países de la Unión Europea. De acuerdo con el Índice Europeo de Igualdad de Género¹²⁴ del 2010, con relación a personas que trabajan, cocinan y hacen otras tareas domésticas durante una hora diaria o más¹²⁵, en España, el 87,3% son mujeres, en contra parte con el 35,7% de hombres que realizan estas actividades. Y la media de los países de la Unión Europea no es tan discordante, ya que el 77,1% de las mujeres cocinan y hacen otras tareas domésticas cuando sólo el 24,1% de los hombres realizan estas actividades durante una hora diaria o más (Instituto de la Mujer [IM], 2013).

Lo anterior no difiere de datos extraídos de otros países fuera de Europa. En Australia, por ejemplo, en 2006 las mujeres invertían 1:09h día en actividades relacionadas con la limpieza (pre y post cocina) y la preparación de los alimentos, mientras que los hombres dedicaban 0:29h al día a las mismas actividades (Begley y Gallegos, 2010). En EUA, por su parte, las mujeres que no realizan trabajo remunerado y de estratos socioeconómicos medio o bajo invierten 44 minutos más al día que los hombres en las labores de la cocina. La brecha del tiempo invertido en esta actividad entre los dos sexos disminuye, aunque sigue siendo desigual, en el caso de las mujeres de estratos socioeconómicos altos que

¹²³ En la encuesta del empleo del tiempo 2002-2003 (primera en su tipo realizada en este país), en relación con otros países europeos, España se situaba entre los cinco países en los que más tiempo dedican las mujeres al trabajo doméstico (casi cinco horas al día), por debajo de Italia, Estonia, Hungría y Eslovenia. Con relación a las actividades culinarias (las que más tiempo consumen del trabajo en el hogar) el 84,1% de las mujeres dedicaban 1:57 (duración media diaria) al desarrollo de estas tareas, mientras que el 43,9% de los hombres invertía 0:49 por día (INE, 2007). En los resultados de la encuesta del empleo del tiempo realizada 7 años después, durante el periodo comprendido entre 2009-2010, el 80,5% de las mujeres invertía 1:44 al día en las actividades relacionadas con la cocina, mientras que el 46,4% de los hombres (2,5% más que el periodo anterior) dedicaban 0:55 al día las tareas de la misma categoría (INE, 2011a). Es decir en siete años, la participación de los hombres en este rubro se incrementó 6 minutos al día.

¹²⁴ Escala de puntuación tiene un baremo desde 1 (igualdad nula) hasta 100 (plena igualdad).

¹²⁵ Porcentaje de trabajadores de 15 años o más.

trabajan fuera del hogar, ellas aportan 22 minutos más al día que los hombres (Mancino y Newman, 2006).

Estos datos, nos permitieron inferir que eran las mujeres quienes nos podrían brindar mayor información sobre nuestro objeto de estudio, ya que, en comparación con los hombres, ellas son quienes ejecutan las tareas relacionados con la alimentación y la preparación de los alimentos. Decidimos convocar sólo a mujeres para realizar los grupos de discusión y las entrevistas. Sin embargo, debido a datos preliminares del trabajo de campo producto de las observaciones participantes en donde nos percatamos de la presencia de hombres en dos cursos de cocina y dado que también existen estudios sobre la participación de ellos en las actividades culinarias (Aarseth y Olsen, 2008; Bisogni y otros, 2005; Bove y otros, 2003; Cairns, Johnston y Baumann, 2010; Harnack y otros, 1998; Hollows, 2003; Meah y Watson, 2011; Newcombe y otros, 2012; Sellaeg y Chapman, 2008; Szabo, 2014a, 2014b, 2013) y que ofrecen valiosa información sobre la temática estudiada, decidimos incluir la participación de los varones en la cumplimentación de las encuestas aplicadas en los CC de Barcelona (ver perfiles de la muestra en anexo II).

Históricamente, Barcelona ha acogido migrantes tanto de otras regiones de España como de diversas partes del mundo (BBVA Bancomer [BBVA], 2008; Martínez, 2012), lo que la caracteriza como una ciudad multicultural¹²⁶. A pesar de la crisis económica que ha sacudido a España desde el año 2008 (“Las fechas decisivas en la crisis económica española”, 2012), mantiene un 17% de población inmigrante, a la par que presenta un incremento de los matrimonios mixtos (entre españoles y extranjeros), que representaron el 31% del total de uniones civiles en el 2011, cuando en el 2004 suponían solo el 19% (Martínez, 2012). Debido a este escenario en el que coexisten diversas culturas, decidimos incluir en nuestra muestra a mujeres de diferentes nacionalidades y culturas¹²⁷.

Debido a que buscábamos detectar cambios y continuidades de las HC, su uso y formas de aprendizaje, decidimos comparar mujeres nacidas en diferentes periodos. Los cortes

¹²⁶ La coexistencia de diferentes culturas en una misma entidad política territorial.

¹²⁷ A posteriori, esta determinación metodológica fue muy enriquecedora, ya que favoreció que emergieran contrastes de información, tanto en los grupos como en las entrevistas, lo que facilitó el flujo de información relacionada con los conocimientos, habilidades, prácticas y aprendizaje culinario.

generacionales los determinamos de acuerdo con diversos eventos: históricos, políticos, sociales y/o económicos, que han influido en los comportamientos alimentarios.

Los cambios asociados con la revolución industrial¹²⁸ y los años posteriores a la segunda guerra mundial¹²⁹, han favorecido importantes modificaciones en ámbitos económicos, demográficos, sociales y culturales. En España, estas transformaciones tuvieron lugar a finales de la década de los cincuenta y durante la década de los sesenta, y se consolidaron en los años siguientes (Contreras, 1999), y dado que “la alimentación constituye una parte de nuestra realidad social y, al mismo tiempo, un reflejo de la misma” (Gracia, 2008, p. 179, 2010, p. 6), es posible afirmar que las pautas en la adquisición, conservación, preparación y consumo de alimentos de los españoles se han visto afectadas (Contreras, 1993).

De acuerdo con Contreras (1999), éstas son algunas de las transformaciones que han incidido en los comportamientos alimentarios de los españoles.

- a) Los procesos de urbanización, de industrialización y de salarización que favorecieron la migración de importantes volúmenes de población de un medio rural a otro urbano: esta situación propició por un lado, un encuentro entre las diferentes costumbres alimentarias de las regiones de origen con las de los sitios de recepción y por otro, surgió el fenómeno de “comer fuera de casa” mediante el desarrollo de la restauración colectiva como los restaurantes de empresa.
- b) La reestructuración de los ritmos de la vida cotidiana a partir del trabajo asalariado y mejoras paulatinas en las condiciones laborales. Hubo una regularización de los horarios de trabajo, el descanso en los fines de semana o la aparición de los períodos de vacaciones: aumentaron los días de “ocio”, escenario que favoreció la subordinación de la alimentación a los ritmos de las jornadas de trabajo y tiempos de ocio de los diferentes miembros del hogar, así como el acompañamiento de una subordinación progresiva de la alimentación familiar a los horarios de los diferentes miembros de los grupos domésticos: horarios laborales, escolares, actividades extra laborales y extraescolares o de ocio.
- c) La participación de las mujeres en el trabajo remunerado y fuera del hogar.

¹²⁸ Especialización, rendimientos crecientes de la producción agrícola y crecimiento hipertrófico de las ciudades (Contreras, 1993).

¹²⁹ Incorporación de las mujeres a la fuerza laboral de las fábricas (Lang y Caraher, 2001), racionamiento de alimentos (Lyon y otros, 2003).

Si bien las mujeres de clases trabajadoras siempre han desempeñado trabajos remunerados fuera del hogar, actividad que solían interrumpir con el nacimiento del primer hijo, esto cambió en el período de crecimiento económico iniciado a finales de los cincuenta supone una mayor demanda de mano de obra femenina. En 1964, la tasa de actividad de mujeres mayores de 16 años era del 25%; mientras que en 1990, era del 33%. A lo anterior sumamos el aumento en el consumo de bienes materiales y de servicios que se dio en la misma época, lo que favoreció que el salario que era aportado por la mujer se tornara imprescindible en el hogar. (Contreras, 1999, p. 21).

El incremento en la entrada y alargamiento de la participación de las mujeres en el mercado laboral no ha sido acompañada de una participación igualitaria por parte de los hombres en las tareas domésticas, ya que la mayoría de las tareas del hogar, así como la cocina “del día a día”, siguen siendo principalmente desempeñadas por las mujeres, con una baja participación de los hombres (Contreras y Gracia, 2006). Estas condiciones, entre otras como los hogares unipersonales, han contribuido a la proliferación de electrodomésticos diversos y aumento del consumo de alimentos de cuarta y quinta gama que exigen menor tiempo de preparación y de limpieza (Contreras y Gracia, 2004).

- d) El incremento de la escolarización y la participación de la mujer en el trabajo remunerado fuera del hogar ha propiciado el establecimiento de los comedores escolares, que ha favorecido una mayor autonomía alimentaria por parte de los niños y jóvenes¹³⁰ y una ruptura en su aprendizaje culinario y alimentario (Contreras y Gracia, 2006).
- e) Los cambios demográficos derivados de modificaciones en las pautas reproductivas y el control de la natalidad (García de León, García de Cortázar y Ortega, 1996) aparejado de un aumento del envejecimiento de la población, esto afecta las estructuras familiares y tamaño de los hogares españoles: existe un mayor número de hogares o se han visto modificados como hogares unipersonales compuestos por viudas o viudos, divorciados o solteros independientes y monoparentales. También se han visto disminuidos los hogares extensos y complejos¹³¹. Estos cambios han repercutido en diversas actividades relativas a la alimentación como las directrices de la compra, almacenamiento y preparación de los alimentos.

¹³⁰ Entre otras manifestaciones, por ejemplo muchos niños y adolescentes reciben dinero para que se compren su almuerzo y “chuches”

¹³¹ Disminuye el tamaño medio de hogar, que pasa de 3,9 miembros en 1970 a 2,9, en 1990 (Contreras, 1993).

- f) La industrialización y comercialización de la alimentación¹³², que ha estado acompañada de un especialización, intensificación y tecnificación de la producción de alimentos tanto en el agricultura como en la ganadería, aunado al desarrollo de empresas dedicadas a la creciente producción de alimentos de cuarta y quinta gama (Contreras, 1999). Además, se han registrado cambios importantes en la distribución y comercialización de los alimentos, del despacho directo en comercios tradicionales de carácter familiar y los “colmados” al autoservicio en los supermercados¹³³ (Mercadona, Capbrabo, Lidl, Condis) e hipermercados¹³⁴ (Hipercor, Carrefour, Eroski) (Cuesta-Valiño, 2006). Esto ha favorecido variaciones en los hábitos de compra de la población al concentrar las compras en un mínimo de ocasiones (Contreras, 1999).
- g) La medicalización de la alimentación en la que prima la salud a través de la promoción de una “dieta prudente”, “racional” o “equilibrada”, dado que las problemáticas sanitarias han sido desplazadas de las de una alimentación carencial relacionadas con la desnutrición (durante la guerra civil y la post guerra) a las relacionadas con la sobrealimentación (sobrepeso y obesidad); lo que también ha favorecido la aparición de alimentos modificados en su composición (reducidos en calorías, grasa, azúcar o sodio). Aunado a lo anterior han aparecido una gran diversidad de regímenes cuyo objetivo primordial se relaciona con la salud como son: vegetarianismo, veganismo, macrobiótica, entre otros.
- h) Un “individualismo” alimentario caracterizado por una mayor libertad y posibilidades de llevar a cabo una alimentación de acuerdo con las propias preferencias y gustos o necesidades alimentarios, lo que afecta la comensalidad familiar; mientras que a la vez, se valora positivamente la informalidad y el

¹³² Desde la perspectiva del autor es a la vez causa y efecto de los cambios en los comportamientos alimentarios.

¹³³ Comercio con una superficie que oscila entre 400 y 2.499 metros cuadrados. Ofrece productos de alimentación fresca y seca, otras categorías de productos como droguería, limpieza, ferretería, jardinería o papelería. Para la venta de productos de alimentación perecedera, combinan el despacho directo con la exposición de productos ya preparados y envasados (Cuesta-Valiño, 2006).

¹³⁴ Establecimiento comercial de venta detallista, régimen de autoservicio con un horario prolongado y un servicio prestado a los clientes reducido, con una superficie de venta igual o superior a los 2.500 metros cuadrados donde se ofrecen una gran variedad de productos de alimentación (incluyendo perecederos), productos del hogar y bazar, y artículos de vestido y calzado. Regularmente situados en la periferia de las grandes ciudades cerca de las vías de gran tránsito circulatorio (Cuesta-Valiño, 2006).

individualismo en la vida cotidiana y se rechaza el ritual y la autoridad, esto refleja cambios en las actitudes y valores relacionados con la alimentación.

Decidimos hacer comparaciones entre tres franjas generacionales con intervalos de 16 años entre ellas. En la tabla 1 precisamos los periodos que las conforman. En la tabla 2 presentamos una síntesis los perfiles de las mujeres que conformaron la muestra.

Tabla 1. Cortes y características generacionales de la muestra estudiada

Periodos generacionales	Acontecimientos y condiciones sobre la producción y consumo de alimentos
A (1939-1955) Mujeres de 57 a 73 años	Guerra civil (1936-1939), instauración de la dictadura, post guerra (1939-1949). Políticas de racionamiento de alimentos por parte del Estado hasta 1952 (Cuesta-Valiño, 2006). Periodo en el que podemos caracterizar la alimentación como restringida o carencial tanto de alimentos como de nutrientes ¹³⁵ , debido a un deterioro progresivo de las ingestas desde la segunda mitad de los 30 y una recuperación a partir de finales de los 40 (Collantes, 2009). Consumos de alimentos limitados de variedad (Collantes, 2009; Cuesta-Valiño, 2006), con un comercio tradicional de alimentos ¹³⁶ (Cuesta-Valiño, 2006).
B (1956-1972) Mujeres de 40 a 56 años	Reactivación económica. El consumo medio de calorías creció sostenidamente durante la segunda mitad del siglo XX. Sobre todo a partir de 1960 algunos factores económicos (aumento de la renta), medioambientales, tecnológicos, empresariales y sociales ¹³⁷ favorecieron la variedad de ingesta de alimentos (Collantes, 2009). También a partir de la

¹³⁵ En España (1930-1954) los consumos aparentes por habitante de energía oscilaban entre 2363kcal/día, de proteínas de 67gr/día, de calcio de 461mg/día y hierro 12.6mg/día (promedio de las tres fuentes presentadas por Cussó), y aunque se estima que la ingesta media se situaría en torno a los requerimientos fisiológicos, el importante grado de desigualdad haría que al menos un 30 por ciento de la población estuviera por debajo de los mismos (Cussó, 2005). Así mismo el restringido acceso a los alimentos de origen animal (principalmente la leche) en los grupos social y económicamente más vulnerables, contribuyó a que hasta a mediados del s. XX las disponibilidades medias de nutrientes como la vitamina A y el calcio estuvieran por debajo de los requerimientos estimados (Collantes, 2009).

¹³⁶ Según Cuesta-Valiño (2006) se caracteriza por ofrecer un surtido reducido de alimentos que satisface las necesidades básicas. En las grandes ciudades, este tipo de comercio se basa, en el predominio del canal tradicional mayorista-minorista de algunos productos alimentarios (café, dulces y pasteles), la participación básica de productos alimentarios de primera necesidad y en la existencia de mercados mayoristas de productos perecederos, y finalmente, en que el comercio minorista de alimentación se basa en establecimientos monovalentes tales como panaderías, carnicerías, lecherías y fruterías.

¹³⁷ De acuerdo con Collantes (2009), un ejemplo de ello es el incremento del consumo de la leche, mismo que se vio impulsado a partir de las intervenciones públicas y el discurso médico sobre alimentación y salud, lo que presumiblemente persuadió al consumidor para incorporar este alimento a su dieta, ya que a partir del momento en que esto ocurrió, el consumo de leche creció con muchísima más rapidez que la renta disponible. El autor sugiere que de no haber cambiado estas condiciones sociales, la leche podría haber continuado siendo un alimento considerado para el consumo de enfermos.

	década de 1960 comenzaron cambios importantes en la comercialización de los alimentos (del comercio tradicional al comercio masivo ¹³⁸), que se verían mayormente consolidados en la década de 1970 (Cuesta-Valiño, 2006).
C (1973-1989) Mujeres de 23 a 39 años	Fin de la dictadura (1975). Consolidación de cambios en la oferta de alimentos (mayor variedad) y comercialización de los mismos ¹³⁹ con el crecimiento sostenido de las grandes superficies. Desde la introducción del primer hipermercado en España en el Prat de Llobregat a finales de 1973, el número de estos establecimientos ha crecido de 110 en 1990 a 298 en el año 2001 (Cuesta-Valiño, 2006).

¹³⁸ La implantación de la tecnología del autoservicio (de 14 establecimientos en 1959 a 7.335 en 1973 y a 26.229 en 2001). Innovaciones tecnológicas en materia de equipamiento comercial (sistemas de frío, logística y transporte y cajas registradoras). Desarrollo y modernización de los mercados mayoristas de productos de alimentación perecedera con la creación de la red Mercasa en 1966, cuyos objetivos de desarrollo eran dotar de una mayor eficiencia al sistema de abastecimiento de los grandes núcleos de población y mejorar las condiciones de competencia en el mercado intermedio mayoristas-minoristas (Cuesta-Valiño, 2006).

¹³⁹ En estos años, los ejes de la distribución masiva se incrementan debido al crecimiento de la renta y los procesos de urbanización, ello provoca el nacimiento de un nuevo tipo de consumidores, más informados y que disponen de gran variedad de elementos tecnológicos a su servicio. En la década de los ochenta las grandes empresas de distribución comercial de hipermercados y supermercados, llevan a cabo agresivas estrategias de crecimiento y concentración y obtienen los primeros puestos en el ranking de la distribución comercial española. A la par, siguen apareciendo nuevos formatos comerciales que intentan dar respuesta a un mercado cada vez más segmentado. El comercio de tipo tradicional que había sobrevivido gracias al incremento de la demanda en la década de 1980, se ve rebasado ante la gran competencia de las grandes superficies, por lo que pierden una considerable cuota de mercado y muchos de ellos se ven obligados a cerrar. En la década de los noventa la situación de competencia aumenta considerablemente, tanto la intertipo (entre diferentes formatos) como la intratipo (entre formatos similares). Además, las nuevas tecnologías acercan aún más a los consumidores al mercado (compra por televisión o compra por ordenador) (Cuesta-Valiño, 2006).

Tabla 2. Perfiles por cortes generacionales de las mujeres que participaron en los grupos de discusión y las entrevistas

NOMBRE	PAÍS DE NACIMIENTO	FECHA DE NACIMIENTO	EDAD	SITUACIÓN LABORAL¹	ESTUDIOS²	COHABITA³	NÚMERO DE COHABITANTES	INGRESOS EN EUROS MENSUALES
GENERACIÓN A								
Ethel	Perú	27/08/1939	73	H	GS	P	2	1000-1850
Docoloz	España	21/01/1943	69	H	P	S	0	<1000
Margarita	España	1948	64	H	NC	P	2	NC
Silvia Z	Chile	05/08/1955	57	E	P	PH	3	<1000
GENERACIÓN B								
Carmen	España	14/08/1959	54	JC	S	P	2	>3500
Pilar	España	12/04/1962	51	JC	MD	S	0	1000-1850
Susanna	España	28/10/1962	50	JC	S	P	2	1850-3500
Anna	España	23/07/1965	48	JC	GS	PH	5	>3500
Inés	España	24/04/1965	48	E	GS	PH	4	1850-3500
Martina	Francia	14/07/1968	44	MJ	S	PH	4	1850-3500
Marisa	Argentina	1967	45	P	NC	S	0	NC
Ariev	Portugal	22/03/1967	44	MJ	MD	S	0	1000-1850
Muntsa	España	27/02/1969	44	JC	GS	PH	3	1850-3500
Helena	España	29/10/1969	43	JC	S	PH	4	1850-3500
Alessandra	Italia	20/11/1969	43	E	U3	CP	2	<1000
Olga	España	12/12/1969	42	JC	S	MH	4	1850-3500

Bona	España	17/12/1970	42	H	GS	CP	2	1000-1850
Marilo	España	21/01/1971	42	E	MD	PA	3	1000-1850
Natieli	Francia	26/01/1971	42	MJ	GS	P	2	1000-1850
Silva V	España	28/01/1972	40	JC	S	S	0	1850-3500
GENERACIÓN C								
Teresa	España	10/10/1973	39	MJ	U3	CP	2	1000-1850
Juliana	Colombia	28/11/1978	33	MJ	MD	S	0	1000-1850
Selva	España	01/06/1981	31	JC	MD	S	0	>3500
Gara	España	08/09/1982	30	E	GS	P	2	1000-1850
Rosa	España	28/02/1983	30	H	S	CP	2	<1000
Sofía	Colombia	10/08/1983	29	JC	MD	CP	2	1850-3500
Victoria	Colombia	14/12/1983	29	MJ	MD	CP	3	1000-1850
Carolina	Argentina	14/07/1984	28	JC	MD	P	2	1850-3500
Olivia	Estados Unidos	27/03/1986	27	MJ	U3	CP	2	<1000
Jimena	España	29/07/1988	25	MJ	U3	CP	4	<1000
Marta	España	29/12/1988	24	JC	MD	S	0	<1000

NC: No contestó.

1. Situación laboral: H: hogar, JC: jornada completa, MJ: media jornada, E: esporádico, P: paro.

2. Estudios: P: primarios, S: secundarios, U3: universitario 3 años, GS: grado superior, MD: máster/doctorado.

3. Cohabita: S: sola, P: pareja, PH: pareja e hijos, CP: comparte piso, MH: madre e hijos, PA: pareja y amigo.

2.3 Análisis de datos

En los siguientes segmentos presentamos la descripción completa sobre los procedimientos relacionados con la integración, tratamiento y análisis de la información recabada.

2.3.1 Datos cualitativos

Las entrevistas y grupos de discusión grabados completaron un total 24 horas de audio, que fueron transcritas literalmente (todas las palabras habladas se consideraron datos) en Word® con el programa Express Scribe® (versión de prueba gratuita). Durante las entrevistas y grupos de discusión tomamos notas que además de permitirnos profundizar en la recolección de la información, también nos ayudaron en la reflexión y los cuestionamientos durante el análisis de los datos.

Los discursos publicitarios digitales consultados en la web fueron vaciados en un formato de Excel® en el que recogimos datos sobre: nombre del curso, nombre de la escuela que lo impartía, lugar en el que se llevaría a cabo, el tipo de curso —para el que construimos dos categorías: comida dulce y salada— la temática a desarrollar: precio, horarios, duración, fecha en la que vimos la publicidad el curso, quién lo impartía, el discurso publicitario, la página web del sitio que lo ofrecía y finalmente recabamos imágenes publicitarias de los mismos. Para la presente investigación sólo incluimos en el análisis dos de las categorías anteriormente descritas: el nombre del curso y el discurso publicitario. La información recabada en físico (folletos) de diversas escuelas de cocina, fue digitalizada en formato PDF para facilitar el análisis.

Durante las observaciones participantes tomamos notas y cuando fue posible, también capturamos algunas imágenes en fotografía con la finalidad de apoyar nuestras observaciones e interpretaciones.

Las respuestas de las dos preguntas abiertas de las encuestas aplicadas en los cursos de cocina de los CC de Barcelona fueron transcritas literalmente en un archivo de Excel® (una tabla en la que vaciamos toda la información de las encuestas). Y posteriormente la información de estas dos preguntas fue convertida a PDF para el análisis del texto.

Una vez categorizados todos los documentos, utilizamos el programa ATLAS.ti® versión 6.2 que nos facilitó la gestión y análisis de la información.

Escuchar, transcribir (en el caso de los datos en audio) y leer en repetidas ocasiones los datos recolectados nos ayudó a familiarizarnos con la información, lo que según algunos autores comprende la primera fase del análisis y permite la “‘incubación’ de ideas acerca de las diversas posibilidades de análisis” (Green y otros, 2007, p. 547).

Bajo una lógica inductiva, codificamos la información, entendido este proceso como la asignación de etiquetas o códigos a palabras, frases o párrafos que nos representarían algún significado (Fernández, 2006; Green y otros, 2007) relacionado con la temática de estudio. Escribimos nombres cortos para los códigos, que se relacionaban con la descripción de los datos: “observación”, “práctica”, “cursos de cocina”, al vez que también asignamos algunos códigos “en vivo”; los cuales son términos o nombres que los propios entrevistados utilizaron en sus discursos (Liamputtong, 2009), por ejemplo “todavía tengo que aprender”, “me mata el día a día”, “cojo ideas”, “*cuina d’aprofitament*”.

Durante el proceso de codificación elaboramos un índice, como recomiendan algunos investigadores (Liamputtong, 2009). En él incluimos una breve definición que precisa los criterios de delimitación de cada código y algunos ejemplos. Ello nos ayudó a agilizar el proceso de codificación y socialización/discusión de los datos con otros investigadores.

Durante la codificación, añadimos memos (notas) en los que se incluían reflexiones o deducciones que nos ayudaron a darle sentido a los datos.

Una vez terminada la primera fase de codificación, realizamos nuevamente lecturas de la información, códigos y memos. Fue un “ir y venir”. Este ejercicio, nos permitió la comparación e identificación de códigos similares o códigos que no se correspondían con la temática estudiada, por lo que algunos de ellos fueron eliminados, otros reagrupados en una fusión de dos o más códigos y/o renombrados. Durante este proceso obtuvimos la sexta y última versión del índice de códigos.

En este proceso de “ir y venir” en el análisis de la información, tuvimos la oportunidad de reflexionar e identificar las relaciones entre los códigos, agrupamos en categorías o familias y los diferentes temas (grupos de familias) que emergieron de los datos. Por ejemplo, en el aprendizaje culinario, incluimos la familia (categoría) mediadores del aprendizaje culinario (desarrollo de HC), dentro de la cual agrupamos algunos códigos

como: “aprendizaje por emancipación”, “aprendizaje y procreación”, “gusto por la comida” o “gusto por la cocina”.

Una vez identificadas las relaciones —redes semánticas— entre códigos, categorías o familias y temas, con el uso del programa ATLAS.ti® y los mapas (*networks*) la redacción de los resultados nos resultó más sencilla.

2.3.2 Datos cuantitativos

Las respuestas de las encuestas (ver anexo IV) obtenidas de los cursos de cocina de los CC de Barcelona fueron capturadas, inicialmente en un archivo de Excel®.

Se clasificaron en categorías que nos facilitarían la cuantificación de los datos. A su vez, incluimos las categorías en temáticas. En la pregunta sobre los motivos para matricularse al curso de cocina, identificamos 31 categorías (de motivos) diferentes, agrupadas en cinco temáticas principales. Por ejemplo en la temática de aprendizaje incluimos las categorías:

1. ampliar conocimientos/ aprender cosas nuevas;
2. aprender trucos;
3. aprender a cocinar de otras maneras;
4. aprender a cocinar;
5. incrementar conocimientos de platos;
6. mejorar;
7. temática del curso;

Para la construcción de las diferentes categorías —de motivos para matricularse al curso de cocina— inicialmente realizamos un recuento de las frecuencias en las propias palabras, ideas o expresiones de los encuestados en que aparecían los diferentes motivos, luego las agrupamos en categorías que nombramos en la mayoría de los casos con las propias palabras expresadas por los encuestados: “Mejorar”, “Por curiosidad”, “Gusto por la cocina”, “Aprender a cocinar”; o bien categorías que por las palabras o expresiones de los encuestados podían agruparse. Por ejemplo la categoría “Profesora”: algunas de las respuestas incluidas fueron: “Me gusta mucho cómo cocina la Gabina (profesora)”, “*Jo coneixia a la professora i m'agrada els seus classes i receptas*”, “Porque me gusta mucho la profesora es una gran profesional” o “*La professora es molt competent i tot el que fa esta bo*”.

En la categoría “No contestó” incluimos todas las encuestas en las que no hubo respuesta. Además debido a que la pregunta era abierta, cada encuestado podía responder uno o más motivos, por lo que las preguntas fueron analizadas de manera separada. Finalmente de la pregunta uno, se desprendieron 4 variables con diferentes n (Motivo 1: n=721, Motivo 2: n=286, Motivo 3: n= 53 y Motivo 4: n=5).

Las respuestas derivadas de la pregunta tres: “Escribe al menos 3 conocimientos o habilidades que consideres básicos en la cocina”, clasificamos 17 temas, de los cuales 11 se relacionaron con las HC: creativas, organización, orden, planificación, mecánicas, perceptuales, estimación, conceptuales, manejo de herramientas o “*multitasca*”. En la temática de HC creativas incluimos las categorías: 16. Creatividad, 17. *Aprofitament*, 18. Imaginación, 19. Improvisar, 20. Inventar y 21. Innovar. En HC Mecánicas agrupamos las categorías 27. Manipulación de alimentos, 28. Preparaciones, 29. Técnicas culinarias y 30. Cortar. En el apartado de resultados 2.1.4 presentamos los ejemplos que muestran las categorías y las temáticas de las diferentes HC.

Fueron dos los criterios que seguimos para la construcción de las categorías agrupadas en las temáticas de HC.

- a) Los atributos, propiedades, elementos o características de las HC del ámbito doméstico que encontramos en publicaciones previas como libros, tesis o artículos.
- b) Los atributos que las propias informantes tanto de los grupos de discusión como de las entrevistas, describieron en su hacer culinario. Con base en el criterio anterior y el análisis cualitativo (previo al cuantitativo) agrupamos las respuestas en las diferentes categorías.

Si bien en la pregunta dos, solicitamos a los encuestados responder al menos tres conocimientos o habilidades básicos en la cocina, hubo quién escribió uno, pero también quien respondió más de 3. Finalmente de esta pregunta obtuvimos cinco variables con diferentes n (HC 1: n=639, HC 2: n=286, HC 3: n=249, HC 4: n=94, HC 5: n=5). Para conocer todas las familias y categorías de las respuestas uno y tres proponemos la consulta del anexo VIII.

La pregunta uno: “Mis conocimientos y habilidades culinarias actuales son”, que nos ayudaría a conocer sobre la confianza en el uso de las HC (escala de Likert¹⁴⁰) obtuvimos una n=671.

Una vez que tuvimos las variables listas, realizamos las pruebas estadísticas en el programa SPSS (versión 20) de IBM SPSS (Statistical Package Social Sciences).

Para cada una de las variables realizamos pruebas de estadísticas descriptivas, frecuencias y porcentajes.

Aplicamos el test de normalidad de Kolmogorov-Smirnoff para conocer la distribución de los datos. Contrastamos los resultados obtenidos en la pregunta 3 (n=671) con las variables sociodemográficas (sexo, edad, escolaridad, situación laboral, cohabitación e ingresos) con la prueba de H Kruskal Wallis, dada la distribución no homogénea de los datos.

En el caso de las pruebas inferenciales para las variables de la pregunta uno (motivos) y dos (HC) utilizamos la prueba de chi cuadrado (χ^2), cuando la frecuencia esperada fue menor de 5; en el 20% de las casillas utilizamos la prueba exacta de Fisher. Ambas con un intervalo de confianza del 95% y las consideramos estadísticamente significativas cuando el valor de p fue $< 0,05$.

Para la redacción del presente documento nos basamos en el estilo propuesto por la Asociación Americana de Psicología (APA), sexta edición. Para facilitar la gestión bibliográfica empleamos en software Mendely® como parte de los recursos que son puestos a disposición de los estudiantes por las autoridades de la Universidad de Barcelona.

Toda esta información y procesos relacionados con su análisis nos ha permitido aproximarnos y comprender nuestro objeto de estudio, los datos, así como las consideraciones y anotaciones vivenciales son el sustento para delinear los objetivos planteados desde el inicio de nuestra investigación. En el siguiente capítulo presentamos

¹⁴⁰ Compuesta por 5 categorías que tomamos de un estudio realizado por Contreras y Gracia (2006) en una muestra representativa de la población en España: (1. Nulos, 2. Sé hacer lo justo para salir del paso, 3. Me gustaría saber más, 4. Suficientes, me las apañó y 5. Lo tengo muy por la mano). En dicho estudio se investigaron, entre otros temas, las prácticas alimentarias en el hogar en las que también incluían temas relacionados con la preparación de los alimentos.

los resultados de los ejercicios de organización y análisis de la información sobre la temática estudiada.

