



FOTO: ALEJANDRA GONZÁLEZ CUILER

SEGUNDO
CONGRESO CHILENO DE

ESTUDIOS SOCIALES SOBRE ALIMENTACIÓN

19 A 21 DE NOVIEMBRE DE 2025,
SANTIAGO DE CHILE

PROGRAMA CONGRESO

ORGANIZAN:



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE



UNIVERSIDAD
DE CHILE



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS
CEDER CENTRO DE ESTUDIOS DEL DESARROLLO
REGIONAL Y POLÍTICAS PÚBLICAS



GESA
GRUPO DE ESTUDIOS
SOCIALES SOBRE
ALIMENTACIÓN



GTOP - Grupo Transdisciplinario
para la Obesidad de Poblaciones
Universidad de Chile

Programa 2ºdo Congreso Estudios Sociales Sobre Alimentación

Actividad	Dirección
Acreditación	Universidad Autónoma de Chile. Pedro de Valdivia 425, Piso -2, Hall Central.
Mesas de Trabajo	Universidad Autónoma de Chile. Pedro de Valdivia 425, Piso -2, Hall Central.
Apertura y Cierre	Universidad Autónoma de Chile. Pedro de Valdivia 641, Auditorio, Patio central.

Día 1 - miércoles 19 de noviembre 2025

Horario	Actividad
08.30	Acreditación. (Todo el día).
09:30 – 11:20	Mesa 1. Políticas Públicas y Programas Alimentarios I (Sala 3).
	Mesa 2. Patrimonio, Memoria y Saberes Culinarios I (Sala 4).
11:25 – 13:15	Mesa 3. Políticas Públicas y Programas Alimentarios II (Sala 3).
	Mesa 4. Patrimonio, Memoria y Saberes Culinarios II (Sala 4).
14:30 – 16:20	Mesa 5. Políticas Públicas y Programas Alimentarios III (Sala 3).
	Mesa 6. Patrimonio, Memoria y Saberes Culinarios III (Sala 4).
17.30	Conferencia de Apertura. Dr. Sandra Aguilar. (Moravian University) (Estados Unidos)
	Presentación: “La reconstrucción del pasado alimentario: Retos y Estrategias”
19.00	Coctel.

Día 2 - jueves 20 de noviembre 2025

Horario	Actividad
08.30	Acreditación. (Todo el día).
09:30 – 11:20	Mesa 7: Dispositivos de control, ambientes institucionales y propuestas regionales (sala 2).
	Mesa 8: Soberanía y Resistencias I (Sala 3).
	Mesa 9: Desigualdades alimentarias (Sala 4).
11:25 – 13:15	Mesa 10: Cuerpos, Salud y Rendimiento (Sala 2).
	Mesa 11: Soberanía y resistencias II (Sala 3).
	Mesa 12: Alimentación a lo largo de la vida I (Sala 4).
14:30 – 16:20	Mesa 13: Acción colectiva en el consumo y producción alimentaria I (Sala 2).
	Mesa 14: Entornos Alimentarios I (Sala 3).
	Mesa 15: Alimentación a lo largo de la vida II (Sala 4).
16:25 – 18:15	Mesa 16: Acción colectiva en el consumo y producción alimentaria II (Sala 3).
	Mesa 17: Entornos Alimentarios y ambientes domiciliarios (Sala 4).

Día 3 - viernes 21 de noviembre 2025

Horario	Actividad
08.30	Acreditación. (Todo el día).
09:30 – 11:20	Mesa 18: Prácticas y representaciones alimentarias en América Latina: aproximaciones históricas y contemporáneas (Sala 2).
	Mesa 19: Identidades Alimentarias en la Globalización (Sala 3).
11:25 – 13:15	Mesa 20: Regímenes alimentarios: Dependencia y resiliencia. (Sala 2).
15:00	Mesa Redonda
16:00	Café

Día 4 – sábado 22 de noviembre 2025

Horario	Actividad
9:00	Paseo Congreso ESSA: Paseo guiado por la Feria Libre de Grecia

MIÉRCOLES 19 DE NOVIEMBRE DE 2025

Horario	Sala Posgrado 3	Sala Posgrado 4
	Mesa 1: Políticas Públicas y Programas Alimentarios I	Mesa 2: Patrimonio, Memoria y Saberes Culinarios I
9.30 – 9.50	1. Bolsillo Saludable, un piloto de subsidio de frutas y verduras en Feria Libres (Daniela Montes de Ocoa)	1. Memorias de los sistemas agroalimentarios tradicionales: sentidos y transformaciones en la precordillera del norte de Chile (Daniel Castro)
9.50 – 10.10	2. Impacto de los Programas de Asistencia Alimentaria en la Cohesión Social en Chile (Yazna Vergara & María de los Ángeles Smith)	2. Cultura alimentaria y patrimonios agroalimentarios de Placilla de Peñuelas, Valparaíso (Patricia González Toro)
10.10 – 10.30	3. El efecto de los programas de alimentación en salud sobre la inseguridad alimentaria en Chile. (José Navea)	3. La Cocina de Mamá Juana: Incidencia de generaciones en los principios de condimentación de una familia en Canela, Valle del Choapa (Victoria Menchaca Pardow)
10.30 – 10.50	4. Descripción y caracterización de los facilitadores y barreras de kioscos escolares para el cumplimiento de la ley 20.606 (José Moya)	
10.50 – 11.20	Discusión Mesa	
	Mesa 3: Políticas Públicas y Programas Alimentarios II	Mesa 4: Patrimonio, Memoria y Saberes Culinarios II
11.25 – 11.45	1. Rotulado frontal de productos lácteos en Uruguay: impacto de la flexibilización normativa en la salud de niños y niñas. (Gimena Allegue)	1. Género y agrobiodiversidad en los Andes coloniales. Mujeres y prácticas agrícolas en la producción de la quinua, el "cultivo perdido de los Incas" (Priscilla Cisternas)
11.45 – 12.05	2. Factores contextuales y percepción del etiquetado en el consumo de edulcorantes no nutritivos en Chile (Francisca Concha)	2. El modelo mesoamericano a través del patrimonio alimentario: el caso del paradigma otomí y su modernización (Marcos Daniel López Barrera)
12.05 – 12.25	3. Etiquetas de advertencia nutricional y medioambientales: efectos en la percepción del consumidor y la probabilidad de compra (Fernanda Mediano)	3. Entre lo macro y lo micro: una aproximación al consumo de plantas y el colonialismo a través del sitio arqueológico Fuerte Arquihue, comuna de Futrono, Región de los Ríos (Karol González Inostroza & Jorge Urrea Silva)
12.25 – 12.45		4. Revitalización de la callana de barro: memoria, saberes y cultura alimentaria en Chile Central (Javiera Baeza & Alicia Bravo Quezada)
12.45 – 13.15	Discusión Mesa	
	Mesa 5: Políticas Públicas y Programas Alimentarios III	Mesa 6: Patrimonio, memoria y saberes culinarios III
14.30 – 14.50	1. Cuerpos gordos y política pública chilena: un análisis del contenido de estrategias, normas y orientaciones para la prevención y control del sobrepeso y la obesidad a partir del concepto de gordofobia	1. Identidad y patrimonio culinario, tensiones y contrastes en las regiones de Arica y Parinacota, Metropolitana y La Araucanía en un escenario globalizado

SEGUNDO CONGRESO CHILENO DE

MIÉRCOLES 19 DE NOVIEMBRE DE 2025

	(María Gracia Salamanca)	(Constanza Severino)
14.50 – 15.10	2. "Unidos para progresar". Política alimentaria y gestión de la pobreza en México, los casos de Solidaridad y Progresá (1988-2002) (Luis Ozmar Pedroza Ortega)	2. Productos nativos y endémicos en peligro de desuso de la región manabita ecuatoriana y su integración en la cocina moderna (Jairo David Ponce Galarza)
15.10 – 15.30	3. Factores biopsicosociales asociados a la inseguridad en mujeres chilenas e inmigrantes del centro-sur de Chile. (Alejandra Rodríguez-Fernández)	3. El consumo de algas en la mesa del desierto costero (María Gloria Cornejo Benavente)
15.30 – 15.50	4. Progreso en la Reducción de la Inseguridad Alimentaria en Sergipe: Evaluación de las Acciones de la Secretaría de Estado de Bienestar Social, Inclusión y Ciudadanía (Jéssica Curvelo Fontes Belém, Luiz Henrique Campos Araújo & Érica Lima Cavalcante Mitidieri)	4. Comidas tradicionales campesinas para el resguardo de los patrimonios del traspatio rural de Chiapas y Tabasco (Guadalupe Rodríguez Galván)
15.50 - 16.20	Discusión Mesa	

JUEVES 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

	Sala Posgrado 2	Sala Posgrado 3	Sala Posgrado 4
Horario	Mesa 7: Dispositivos de control, ambientes institucionales y propuestas regionales	Mesa 8: Soberanía y Resistencias I	Mesa 9: Desigualdades alimentarias
9.30 – 9.50	1. Hacia una gobernanza Agroalimentaria en la región de Los Lagos: Pacto por una región sostenible e inclusiva (Rocío Francisca Saldivia Quezada & Nelson Alexander Vera Pérez)	1. Cocina Propia y Soberanía Alimentaria Estrategias de Resiliencia para Extrabajadores del Carbón en La Jagua de Ibirico, Cesar. Colombia (Jorge Armando Beleño Crespo)	1. Diferencias territoriales en la Inseguridad alimentaria en personas mayores en Chile (Moisés Sandoval)
9.50 – 10.10	2. La canasta. Perspectivas transdisciplinarias en torno a la alimentación y su falta (Claudio Guerrero)	2. Hacia la soberanía alimentaria: Perfil de alimentos de consumo en la Región de Los Lagos (Nelson Alexander Vera Pérez & Rocío Francisca Saldivia Quezada)	2. Desigualdades Alimentarias y Salud: Influencia de los determinantes sociales estructurales e intermedios de la salud en la gestión de la seguridad alimentaria realizada por las jefas de hogar en los cerros Cárcel, Alegre y Cordillera de Valparaíso (Valentina Gómez Merchan)
10.10 – 10.30	3. Comer en el trabajo: la comensalidad como práctica de construcción identitaria y su lugar en las políticas organizacionales (Elisa Heynig)	3. Alimentación basada en el bosque como práctica territorial y política en comunidades rurales del centro-sur de Chile. (Pamela Andrea González Fuentes)	3. Relación entre peso al nacer y nivel socioeconómico de la madre: la experiencia chilena 1990-2021 (Manuel Llorca Jaña)
10.30 – 10.50	4. Estudio del gasto alimentario urbano y los determinantes socioeconómicos en Chile 2011 - 2023. (Francisco Cerecera Cabalín)		4. Seguridad alimentaria y nutricional en hogares de escolares en medios rurales en el contexto de la pandemia por Covid-19 (Elena Ongay & Carolina Calupré)
10.50 – 11.20	Discusión Mesa		
	Mesa 10: Cuerpos, Salud y Rendimiento	Mesa 11: Soberanía y resistencias II	Mesa 12: Alimentación a lo largo de la vida I
11.25 – 11.45	1. Humanización en la alimentación hospitalaria: Experiencia práctica en un hospital público del norte de Chile (Adán Isaac Acuña Vilca)	1. Impacto de la Transición Energética en la Soberanía Alimentaria de los Territorios Rurales Chilenos: Un Estudio de la Cuenca del Aconcagua (Daniella Gac)	1. Niñeces, alimentación y bienestar subjetivo: voces infantiles desde barrios vulnerables de Santiago de Chile (Cristóbal Dauvin Herrera)
11.45 – 12.05	2. Fortificar el rendimiento: Genealogía de la suplementación deportiva en la alimentación contemporánea, navegando la nebulosa de la optimización (Alexis Sossa & Manuel Zoccola)	2. Mujeres recolectoras en la costa de Lebu en las primeras décadas del siglo XXI: Guardianas de conocimientos y de los ecosistemas. (Jimena Cameron Delgado)	2. Seguridad alimentaria y bienestar subjetivo en la infancia: Evidencias desde niños y niñas en situación de pobreza en Chile (Cristóbal Dauvin Herrera)

JUEVES 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

12.05 – 12.25	3. La Suplementación Deportiva: Un entramado Sociotécnico del Cuerpo, la Alimentación y el Deporte Amateur (Diego Badilla Pérez)	3. Desigualdad y Resistencia Alimentaria: La Agroecología de la Teia dos Povos Em Luta no RS como Respuesta al Agronegocio y al Colonialismo (Eduarda Paz Trindade)	3. Alimentación y desigualdad en las infancias: un estudio en escuelas rurales de Uruguay (Elena Ongay Rossi)
12.25 – 12.45	4. Somatotipo y Perfiles de Consumo de Alimentos en atletas universitarios de Judo, Karate y Taekwondo (Andrea Flores)		4. Infancia, desigualdad y muerte por desnutrición: Un análisis de inequidades sociales en dos territorios colombianos: Chocó y Risaralda (2012–2022) (Paula Andrea Taborda)
12.45 – 13.15	Discusión Mesa		
	Mesa 13: Acción colectiva en el consumo y producción alimentaria I	Mesa 14: Entornos Alimentarios I	Mesa 15: Alimentación a lo largo de la vida II
14.30 – 14.50	1. "No era solo cocinar y entregar": comensalidad y reciprocidad en las ollas comunes tras el mega incendio en Viña del Mar de febrero de 2024 (Luana Ferroni)	1. Vulnerabilidad alimentaria en los sistemas urbanos intermedios en Chile (Alejandro Orellana Mc Bride)	1. Cocina y alimentación en personas mayores: de la comida propia a la preparación para otros (Aldana Boragnio)
14.50 – 15.10	2. ¿Qué se cocina cuando se cocina en la olla? Mujeres y gastropolítica en la olla común. Una etnografía alimentaria (Trinidad Mujica)	2. Explorando la Heterogeneidad de la Ciudad de Santiago a través de la Alimentación (Pastora Zabala Osorio)	2. Exploración de las creencias, prácticas y barreras socioculturales asociadas a la alimentación de las personas mayores en Chile (Mario Ociel-Moya & Moisés Sandoval)
15.10 – 15.30	3. Ollas comunes y fragmentación socioespacial en la ciudad latinoamericana: Lima, Montevideo y Santiago (Nicolás Valenzuela Levi)	3. Los restaurantes ecológicos de las colonias Roma y Condesa de la Ciudad de México: gentrificación alimentaria y motivaciones de consumo desde el movimiento ambiental (Brenda Urbano Hernández)	3. Comer en la vejez: un estudio cualitativo de las prácticas y concepciones alimentarias de personas mayores de sectores medios de la Ciudad de Buenos Aires, Argentina (Aldana Boragnio & Flavia Demonte)
15.30 – 15.50	4. Mujeres que sostienen el país: cocina, patrimonio y poder alimentario (Antonieta Muñoz Quilaqueo)		4. Soluciones frías en mundos rotos: reflexiones domésticas sobre tratamientos alternativos de la mucositis oral a base de miel (José Manuel Allard Serrano)
15.50 - 16.20	Discusión Mesa		
		Mesa 16: Acción colectiva en el consumo y producción alimentaria II	Mesa 17: Entornos Alimentarios y ambientes domiciliarios
16.25 – 16.45		1. Elegir lo propio: identidades alimentarias en una red alternativa del norte argentino (Verónica Laura Ávila)	1. Re-pensar los sistemas alimentarios locales como sistemas complejos adaptativos: una propuesta metodológica desde la comuna de Cerro Navia, Chile (Caterina Rondoni)

JUEVES 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

16.45 – 17.05		2. El Sello SIPAM Chiloé bajo la lupa del Marco de la FAO para la Agenda Alimentaria Urbana: Creatividad, Territorio y Sostenibilidad (Francisco Mora Donoso)	2. El Hogar como Escenario: Percepción Nutricional Familiar, bajo la Lupa de los Determinantes Sociales y el entorno Obesogénico en Quito – Ecuador (Verónica Espinosa Echeverría)
17.05 – 17.25		3. Aplicación de la agroecología en la producción de huevo desde las experiencias de un grupo de mujeres rurales con enfoque ecofeminista (María Eufemia Pérez Flores)	3. Tensiones sociales para la introducción de comida saludable entre mujeres madres de niños/as en el período de alimentación complementaria en Chile (Fernanda Díaz)
17.25 – 17.45		4. Prácticas alimentarias y representaciones sociales de cuidadoras/es de niños/as con malnutrición por exceso en San Juan de la Costa y Chiloé y su relación con los determinantes socioculturales y los ambientes alimentarios (Lorena Paredes Arévalo)	4. Imaginando Territorios Alimentarios en San Antonio: integrando planificación urbana, análisis de ciclo de vida y problemas complejos en un ejercicio pedagógico de proyecto (Nicolás Valenzuela Levi)
17.45 – 18.15	Discusión Mesa		

VIERNES 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

Horario	Sala Posgrado 2	Sala Posgrado 3
	Mesa 18: Prácticas y representaciones alimentarias en América Latina: aproximaciones históricas y contemporáneas.	Mesa 19: Identidades Alimentarias en la Globalización
9.30 – 9.50	1. ¿Qué se comen y qué se desecha?: Hábitos alimentarios y generación de residuos por ultra procesados en una secundaria pública mexicana. (Gloria Irene Ponce Quezada & María Eufemia Pérez Flores)	1. Diferencias de los tipos de recetas y discursos de los Influencers gastronómicos latinoamericanos según género (Massiel Cea, Paz Vergara, Valentina Rost)
9.50 – 10.10	2. La alimentación saludable de ayer, hoy y siempre: un estudio cualitativo de las narrativas acerca de los alimentos, las preparaciones y las recomendaciones compartidas en grupos de discusión de mujeres mayores del Área Metropolitana Buenos Aires, Argentina (Flavia Demonte)	2. Comensalidad digital: tipologías alimentarias y formas de representación en la Ciudad de México (Juan Manuel Núñez & Daniela Chelminsky)
10.10 – 10.30	3. A la mesa con Bernardo O'Higgins: el sabor del ostracismo (1828-1841) (Amalia Castro San Carlos)	3. Exploración de la efectividad del "comedor virtual" como estrategia terapéutica en la normalización de la conducta alimentaria en pacientes con anorexia nerviosa: un estudio cualitativo (Natalia Alvarado Álvarez)
10.30 – 10.50	4. Fuego y ceniza para las masas: Narración histórica alimentaria de la tortilla de rescoldo en la cuenca del Biobío (Claudio Contreras-Véliz)	
10.50 – 11.20	Discusión Mesa	
	Mesa 20: Regímenes alimentarios: Dependencia y resiliencia.	
11.25 – 11.45	1. Seguridad alimentaria y sustentabilidad: Evaluando la dependencia de importaciones y disponibilidad territorial de legumbres en Chile (Magdalena Jensen)	
11.45 – 12.05	2. Modernización agraria y retroceso productivo: el nuevo carácter del subdesarrollo en el capitalismo latinoamericano del siglo XXI (Martín Arboleda)	
12.05 – 12.25	3. ¿Otro sistema alimentario es posible?: Imaginarios sociotécnicos en torno a los procesos de transición del régimen agroalimentario chileno (Sebastián Palma)	
12.25 – 12.45	4. Desarrollo metodológico para explorar las interacciones inter-escalares de los sistemas agroalimentarios (Joaquín Rivera)	
12.45 – 13.15	Discusión Mesa	