



# Producto I. Marco teórico y conceptual del insumo socio-cultural de la Canasta normativa<sup>1</sup>

*"In-depth studies of food systems remind us of the pervasive role of food in human life. Next to breathing, eating is perhaps the most essential of all human activities, and one with which much of social life is entwined". (Mintz & Du Bois, p102). (1)*

---

Octubre 2010.

---

<sup>1</sup> En junta se comentó que quizás se tendrá que cambiar el calificativo de “normativa” por otro. No obstante, en espera de una decisión, seguiré empleando la expresión de “canasta normativa”

# Índice

<b>ÍNDICE</b> .....	<b>2</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>5</b>
A. CANASTA NORMATIVA E INSUMO SOCIOCULTURAL.....	5
B. OBJETIVOS DEL DOCUMENTO .....	6
C. METODOLOGÍA GENERAL .....	7
<b>1 MIRADAS SOCIO-CULTURAL DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS: CONSIDERACIONES TEÓRICAS</b> .....	<b>9</b>
1.1 CONSIDERACIONES GENERALES.....	9
1.2 BREVE INTRODUCCIÓN SOBRE LAS TRANSFORMACIONES DEL OBJETO DE ESTUDIO “COMIDA” .....	11
1.2.1 De una segmentación hacia una mayor articulación y sus implicaciones epistemológicas.....	11
1.2.2 Dos principales ejes de reflexión .....	12
1.3 HACIA UNA DEFINICIÓN DE LAS NOCIONES DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURA ALIMENTARIA	13
1.4 MARCO TEÓRICO Y LA DISTINTAS MANERAS DE ESTUDIAR LA ALIMENTACIÓN .....	14
1.4.1 Comensal eterno, comensal moderno (Fischler).....	14
1.4.1.1 Carácter universal y atemporal.....	14
1.4.1.1.1 <i>Biológicamente comestible versus culturalmente comestible</i> .....	15
1.4.1.1.2 <i>Cocina universal, diversas cocinas</i> .....	15
1.4.1.1.3 <i>Función común de lo culinario</i> .....	16
1.4.1.2 Comensal moderno y transformaciones .....	19
1.4.1.2.1 <i>Sustitución descendente y sustitución ascendente</i> .....	20
1.4.1.2.2 <i>Elementos que participaron a las transformaciones de las prácticas alimentarias</i> ....	20
1.4.2 Dimensión identitaria de la alimentación .....	22
1.4.3 El <i>Habitus</i> alimentario .....	23
1.4.4 Limitaciones de los horarios y su influencia sobre las prácticas alimentarias. ....	26
1.5 EN CONCLUSIÓN.....	27
<b>2 ESTUDIOS ANTROPOLÓGICOS/SOCIOLÓGICOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO Y EN LA CIUDAD DE MÉXICO</b> .....	<b>28</b>
2.1 BREVE PANORAMA GENERAL SOBRE LA MANERA DE ESTUDIAR LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO DESDE UNA MIRADA SOCIO-CULTURAL .....	28
2.1.1 Fechas clave .....	28
2.2 PRINCIPALES TEMÁTICAS RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN .....	29
2.2.1 Alimentación en México y sus transformaciones.....	29
2.2.1.1 “Encuentro” de los dos Mundos y las huellas del pasado en el sistema de clasificación simbólica de los alimentos .....	29

2.2.1.2	Prácticas alimentarias durante el XX y XXI siglo .....	31
2.2.1.2.1	¿De la introducción de nuevos alimentos y recetas hacia la introducción de nuevas líneas de productos?.....	31
2.2.1.2.2	¿Generalización del consumo fuera del hogar?.....	33
2.2.1.2.3	Comida en tiempo de globalización .....	33
2.2.2	La alimentación como marcador y diferenciador social.....	35
2.2.3	La dimensión simbólica de algunos alimentos.....	35
2.2.3.1	Maíz y frijoles .....	35
2.2.3.2	Comida “ <i>chatarra</i> ” .....	37
2.2.4	Food security versus food safety .....	38
2.2.5	Género y alimentación .....	39
2.3	EN CONCLUSIÓN.....	39
<b>3</b>	<b>PRINCIPALES RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS .....</b>	<b>41</b>
3.1	PARA LA ORIENTACIÓN DE LA RECOLECCIÓN DE DATOS EN LOS GRUPOS FOCALES.....	41
3.1.1	Mayor exploración de las prácticas alimentarias en la ciudad de México en el marco de los Grupos Focales.....	41
3.1.1.1	Alimentación como diferenciador social y cultural .....	42
3.1.1.2	Consumo fuera de la casa.....	42
3.1.1.3	Food security y food safety.....	42
3.1.1.4	Dimensión de género .....	43
3.1.1.5	La alimentación humana en contexto de globalización.....	43
3.1.1.5.1	<i>Los alimentos industrializados (latas, congelados)</i> .....	43
3.1.1.5.2	<i>Introducción de nuevas líneas de productos</i> .....	43
3.1.1.5.3	<i>La transformación de las maneras de comer</i> .....	44
3.1.1.5.4	<i>El aumento significado de los precios de los alimentos durante 2008</i> .....	45
3.2	CONTRIBUCIÓN PARA CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA .....	45
3.2.1	Consideraciones generales .....	45
3.2.2	Factores condicionantes de las prácticas alimentarias .....	46
3.2.3	Reflexiones de índole ética, epistemológica y metodológica .....	47
3.2.3.1	Reflejar una alimentación <i>versus</i> transformarla para una sociedad más equitativa 47	
3.2.3.2	Nuestro contexto de sobrepeso y obesidad (SP/O).....	49
<b>4</b>	<b>PRINCIPALES RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS.....</b>	<b>50</b>
<b>5</b>	<b>CONTRIBUCIÓN Y APRENDIZAJES DE LAS DOS SALIDAS AL CAMPO.52</b>	
5.1	CONSIDERACIONES GENERALES.....	52
5.2	MAYOR CONOCIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS NIVELES SOCIOECONÓMICOS C/C+ Y D+ DE LA POBLACIÓN CAPITALINA .....	53
5.2.1	Una aproximación metodológica amplia .....	53
5.2.2	Principales rasgos de las prácticas alimentarias de los participantes en el estudio .	53
5.3	APORTACIONES DEL COMPONENTE SOCIOCULTURAL EN LA CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA	

NORMATIVA ALIMENTARIA ..... 57

5.4 APORTACIONES DEL COMPONENTE SOCIOCULTURAL EN LA CONSTRUCCIÓN DE LA CANASTA  
NORMATIVA ALIMENTARIA .....**¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.**

# Introducción

## A. Canasta normativa e insumo sociocultural

Independientemente de las diferencias epistemológicas, teóricas y metodológicas existentes entre las diversas canastas<sup>2</sup> desarrolladas por instituciones nacionales e internacionales, es de observar que hasta la fecha, ninguna consideró la dimensión socio-cultural de la alimentación. No obstante, la alimentación humana no responde solamente a necesidades, de índole, biológico y nutritivo, sino también a necesidades socio-culturales. Nos escriben Contreras y Arnáiz (2);

*Así pues, la comida no es, y nunca ha sido, una mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegido de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica. Tampoco las razones de las elecciones alimentarias son estrictamente económicas. “Comer” es un fenómeno social y cultural, mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de la salud (Contreras y Arnáiz, p.33)*

---

Por lo tanto, no se puede reducir el consumo de alimento a la sola ingestión de vitaminas y nutrientes, ya que *nutre* también necesidades en términos de identidad, estatus, relaciones y pertenencia a un grupo social, por citar solamente algunas de ellas. En el entendimiento de que con la canasta se trata de garantizar las necesidades básicas que permiten el “*florecimiento humano*”<sup>3</sup>, resulta de primera importancia considerar también aquellas necesidades socioculturales de la alimentación de los habitantes de la Ciudad de México.

---

<sup>2</sup> Canasta Normativa de Alimentos (CNA), Canasta Normativas de Satisfactores Esenciales (CNSE).

<sup>3</sup> Se entiende el florecimiento humano como el “desarrollo de las fuerzas esenciales humanas”. Boltvinik J. Autodeterminación y florecimiento humano. Reflexiones sobre desarrollo, política social y pobreza. Voces del desarrollo Revista trimestrial de la Secretaría de Desarrollo Social (estado de Guerrero) 2006.

El propósito de este reporte consiste precisamente en proponer un primer acercamiento a la dimensión socio-cultural de la alimentación evidenciando su relevancia para la construcción de una canasta normativa a partir de la revisión de la literatura internacional y nacional.

Dos principales preocupaciones orientaron la construcción de este componente socio-cultural y que podrían ser formuladas de la siguiente manera: (a) ¿Cuál puede ser la contribución de esta mirada socio-cultural a la construcción de una canasta normativa de alimentos?, (b) ¿cómo incluir este insumo sociocultural en el proceso de construcción de esta *nueva* canasta?

## **B. Objetivos del documento**

### Principal

Se trata con esta revisión de la literatura nacional e internacional de corte principalmente antropológico y sociológico, identificar aquellos elementos culturales y sociales que estructuran la alimentación humana y que deben ser considerados en este insumo para la construcción de una canasta de alimentos para la Ciudad de México.

### Específicos

- Describir las principales características de las prácticas alimentarias actuales, dentro y fuera de los hogares de la ciudad de México (alimentos consumidos, tiempo/ritmo/lugares de consumo, dinámicas familiares alrededor del abastecimiento, preparación de alimentos, etc.)

- Identificar las principales transformaciones de las prácticas alimentarias presentes en el país y en particular en la Ciudad de México.
- Conocer la opinión de la población mexicana en general, y de la Ciudad de México en particular, sobre alimentos muy presente en su dieta tales como la tortilla de maíz, el frijol, la verdura y fruta, la carne, los refrescos, *etc.*
- Identificar los huecos de información relacionados con las prácticas alimentarias de las Ciudad de México (para el apoyo técnico al diseño de las guías de los Grupos Focales)
- Generar recomendaciones para la construcción de la canasta normativa, considerando los factores socioculturales que favorezcan su mayor apego a las prácticas alimentarias de la Ciudad de México, considerando por ejemplo (a) alimentos valorizados positivamente por la población, (b) estructura de la ingesta de alimentos (tiempos de comida<sup>4</sup>, lugares donde se come), (c) alimentos consumidos, (d) prácticas de abastecimiento y preparación de los alimentos.

### **C. Metodología general**

Para constituir el cuerpo de referencias internacionales analizadas, se recurrió a dos estrategias diferentes. En primer lugar, se consideró dos antologías que analizan la literatura antropológica y sociológica existente en relación con la alimentación (2-3). En segundo, se seleccionó publicaciones (libros e artículos) muy referenciadas y cuya contribución fue grande para el estudio de la alimentación humana desde un punto de vista teórico (4), epistemológico o metodológico (5), o el carácter identitario de la alimentación (1, 6-7).

---

<sup>4</sup> Con la finalidad de enfatizar sobre la dimensión socio-cultural privilegiamos el término de “comida”.

Para la revisión de la literatura nacional, exploramos aquella producción científica que nos podría ayudar a comprender la alimentación actual en México, en particular en la Ciudad de México, desde una perspectiva histórica, antropológica y social, considerando las principales fuentes comúnmente citadas (8-10). En paralelo, a través de “Google Académico”, se buscó referencias (artículos, tesis, libros) que estudian las prácticas alimentarias de la ciudad de México y se consultaron también las bases de datos de las principales bibliotecas especializadas en ciencias sociales (CIESAS, COLMEX, UNAM)(11-17).



# **1 Miradas socio-cultural de las prácticas alimentarias: consideraciones teóricas**

## **1.1 Consideraciones generales**

A manera de introducción, durante toda la primera parte de este reporte, se explorarán los principales puntos de anclajes de lo cultural y social con lo alimentario (2-3, 18). En primer lugar, es de considerar la producción social de reglas y normas que definen qué, cómo, cuándo, con quien y cuánto comer y que son transmitidas de generación en generación, gracias entre otras a la socialización primaria de los niños. A su vez, los mismos individuos participan a la construcción de estas reglas, ideas, pensamiento que estructuran su comida. Por dicha razón autores tales Fischler y Bourdieu, califican a la comida de “*estructurada*” y “*estructurante*”. Cabe mencionar que cada cultura desarrolla sus propias reglas alimentarias. En segundo lugar, como comentado por Mintz y Du Bois (1) existen vínculos muy estrechos entre religión/espiritualidad y comida ya que la primera participa en la definición de los alimentos considerados como comestibles y a su vez, en ciertas circunstancias, comida y alimentos permiten conectarse con los *seres invisibles*. En tercer lugar, la comida permite también generar y fortalecer lazos entre seres humanos, ya que alrededor de ella, los seres humanos se reúnen, en diversas ocasiones, para fraternizar amistades, cortejar, celebrar la vida y la muerte. En otros términos, la comida, facilita y ofrece motivos para la vinculación de los seres humanos entre ellos. En cuarto lugar, cada pueblo proyecta y expresa en su comida tanto, sus formas de conceptualizar el mundo como las relaciones entre los seres humanos y la vida:

*La alimentación también constituye una vía privilegiada para reflejar pensamiento simbólico y la alimentación misma constituye en ocasiones, una forma de simbolizar la realidad (Contreras y Arnáiz, p.57).*

---

A continuación reproducimos, una tabla extraída del libro de Contreras y Arnáiz (2), que presenta de manera muy concreta, las principales funciones socioculturales de la alimentación.

---

### **Funciones socioculturales de la alimentación**

1. Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo.
2. Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios.
3. Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales.
4. Proporcionar un foco para las actividades comunitarias.
5. Expresar amor y cariño.
6. Expresar individualidad
7. Proclamar la distintividad de un grupo.
8. Demostrar la pertenencia a un grupo.
9. Hacer frente a estrés, psicológicos o emocionales.
10. Significar estatus sociales.
11. Recompensar o castigar.
12. Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento.
13. Ejercer poder político y económico.
14. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas.
15. Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales.
16. Simbolizar experiencias emocionales.
17. Manifestar piedad o devoción.
18. Representar seguridad.
19. Expresar sentimientos morales.
20. Significar riqueza.

**En: Contreras y Arnáiz, 2005, citando a Baas, Wakefield y Koloza, 1979**

---

Es de subrayar una gran diversidad de las funciones sociocultural de la alimentación, considerando que pueden “expresar individualidad” pero también “demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales”.

## **1.2 Breve introducción sobre las transformaciones del objeto de estudio “comida”**

### **1.2.1 De una segmentación hacia una mayor articulación y sus implicaciones epistemológicas**

Sin entrar en mayor detalle, es de precisar que de alguna manera, la historia de cómo fue construido el objeto de estudio en relación con la comida, refleja tendencias generales de la ciencia con la producción de un conocimiento especializado desarticulado, descontextualización (2-3, 15, 19) y “*mutilado*”<sup>5</sup> según la famosa fórmula de Morin (20).

Al respecto, comenta Oseguera (15) que:

*(...) podemos reconocer que las diversas disciplinas han construido sus propios y específicos campos científicos sobre la alimentación, de un modo que implica el manejo de diferentes corpus teóricos así como el aporte de diferentes hipótesis sustantivas (p.14)*

No obstante la alimentación, como recuerdan Contreras y Arnáiz, requiere una aproximación transdisciplinaria, es decir más allá de las fronteras de cada una de las disciplinas estudiando el hecho alimentario;

*(...) es un espacio intersticial cuya complejidad e inteligibilidad empieza a ser comprendida en los límites de las disciplinas, es decir, cuando la historia se ha nutrido e inspirado de la antropología o la psicología, cuando los psicólogos se han interesado por el pensamiento mágico o cuando los naturalistas, haciendo preguntas sobre la cultura y no sólo sobre la agricultura, han construido las bases de la etnobotánica. Esta realidad demuestra la necesidad de ampliar un poco las respectivas miradas de las disciplinas e incluir una perspectiva integradora y transdisciplinar a lo que, influido por los trabajos de Morin, Fischler denomina una*

---

<sup>5</sup> Si bien E. Morin reconoce que esta manera de proceder de la ciencia clásica basada sobre un modo operador de disyunción y reducción, ha permitido avances importantes en la producción de conocimiento, identifica también que el conocimiento así generado, está simplificado, descontextualización, y *desencarnado*, en la medida que, por una parte, oculta la unidad de las partes con el todo y por otra parte, se basa en la eliminación total del sujeto como productor de conocimiento. En resumen, el pensamiento hegemónico/clásico conduce, como lo menciona E. Morin a la producción de un conocimiento “*mutilado*” que no articula ni considera la complejidad del mundo y del ser humano.

*“actitud indisciplinaria” que permita reunir esas imágenes fragmentadas del ser humano biológico y del ser humano social. (p16)*

---

Sandoval-Godoy y colaboradores (21), coinciden con esta necesidad de tomar en cuenta los diversos aspectos que estructuran la alimentación;

*(..) Su [en referencia a la alimentación] estrecha relación con diversos aspectos políticos, ecológicos, biogénéticos, nutrimentales y biotecnológicos ha obligado a poner especial atención en el estudio de la reestructuración del sistema alimentario global, tanto como en las tradiciones alimentarias de los pueblos y en el análisis de sus relaciones simbólicas. (p. 153)*

---

En una publicación reciente, estos autores (21), de manera magistral, logran integrar aquellas diferentes dimensiones de la alimentación para analizar la manera en que se “vive” la noción de *riesgo alimentario* en el estado de Sonora. Para ello, consideran no solamente los hábitos y preferencias en alimentos de los sonorenses y sus impactos sobre su salud, sino que los analizan además, en función de la influencia del mercado y de las grandes empresas agroalimentarias, así como de las respuestas institucionales y de la sociedad civil para enfrentar los riesgos provocados por la ingesta de alimentos. Estos resultados nos permiten reflexionar sobre la necesidad de comprender el hecho alimentario de una forma compleja donde se hace necesario considerar la relación existente entre diferentes procesos como la producción, el abastecimiento, la preparación, y el consumo *tradicionalmente* estudiados de forma aislada.

### **1.2.2 Dos principales ejes de reflexión**

Dos principales preocupaciones/tendencias guiaron el desarrollo de este campo de conocimiento sobre la alimentación humana y que se vinculan con el análisis (i) de las relaciones sociedad/individuo, (ii) del pensamiento humano y alimentación.

- (i) Una reflexión sobre las relaciones existente entre sociedad e individuos marcó profundamente los estudios realizados en relación con la comida desde la sociología y la antropología. De alguna manera se podría identificar este interés en todos los estudios en relación con la comida, y eso independientemente del marco teórico de referencia, o del tema principal. Estudios relacionados con comida e identidad, construcción de gustos y preferencias (4), cambios sociales y comida (10, 22), ritual y comida como comentado por Mintz (1), globalización y comida (18), fueron atravesados por esta reflexión sobre la relación individuos/sociedad.

Más adelante se presentará la propuesta de varios autores que al estudiar la comida desde una perspectiva de género, relaciones de poder y fenómenos de estratificación social, identificaron la manera en que la estructura social moldea las prácticas alimentarias.

- (ii) Otra preocupación, aunque no esté desconectada de la anterior, refleja un interés por el análisis del pensamiento humano, mediante la construcción de categorías, imágenes, significados que llevan a pensar una comida como diría Levi-Strauss, “*bueno para pensar*” y por consecuente, bueno para comer, como lo recuerdan Contreras e Arnáiz (23) y Fischler (3) en sus respectivas revisión de la literatura.

### **1.3 Hacia una definición de las nociones de prácticas alimentarias y cultura alimentaria**

Con la finalidad de tomar en cuenta la “complejidad” de la alimentación estudiada desde una mirada socio-cultural (pero sin excluir sus otras dimensiones, tomando en cuenta el contexto actual de globalización), usaremos el concepto de “*prácticas alimentarias*”, que si bien está ampliamente utilizado en la literatura científica, no está definido. Con tal

propósito, retomaremos el concepto de “*cultura alimentaria*”, definido por Contreras y Arnáiz como

*(...) el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de la cultural. (p.37)*

---

## **1.4 Marco teórico y la distintas maneras de estudiar la alimentación**

Si bien la obra de Fischler (3) es completa y lleva a cabo un amplio recorrido de los autores que estudiaron el hecho alimentario, con esta presentación se pretende poner el acento sobre la principal tesis del autor: la existencia en cualquier comensal de características comunes universales, atemporales y de características propias, específicas al comensal moderno.

### **1.4.1 Comensal eterno, comensal moderno (Fischler)**

Una abundancia en alimentos nunca antes alcanzada (lo que no implica un acceso para todos), constituye probablemente una de las características de nuestros tiempos actuales. No obstante, a pesar de que esta nueva condición alimentaria, haya podido transformar el comensal, porque el ser humano ya tiene que proceder a la selección de sus alimentos, Fischler enfatiza sobre la perennidad y universalidad de algunas características del comensal.

#### **1.4.1.1 Carácter universal y atemporal del comensal**

El autor identificó, tres principales características comunes a todos los comensales. Con la primera, se enfatiza sobre el carácter cultural de lo definido como comestible, mientras que con la segunda, se enuncia la presencia en todas las culturas de reglas que dictan y organizan el consumo de alimentos. Por finalizar, con la tercera característica, se exploran las funciones comunes de las prácticas alimentarias entre todos los pueblos.

#### ***1.4.1.1.1 Biológicamente comestible versus culturalmente comestible***

Al contrastar diferencias en la clasificación de lo comestible y no comestible de algunas especies animales<sup>6</sup> en diferentes países y regiones del planeta, el autor evidencia la existencia de proceso de etiquetaje cultural: todo lo biológicamente disponible no es necesariamente culturalmente comestible. Es decir que más allá de la gran variabilidad de las elecciones alimentarias humanas, se observa en todas las culturas una mediación cultural de lo considerado como comestible:

*(..) los humanos eligen sus alimentos en buena parte, en función de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse cocinas. (Fischler, p.33)*

---

Además es de recordar, que la producción de categorías, reglas, normas constituye una de las características del espíritu humano que se aplica también a la cocina:

*No existe actualmente ninguna cultura conocida que esté completamente desprovista de un aparato de categorías y de reglas alimentarias, que no conozca ninguna prescripción o interdicción concernientes a lo que hay que comer, a lo que no hay que comer y a cómo hay que comer. (Fischler, p.59)*

---

En otros términos, en todas las sociedades se identifica la producción de categorías/criterios para definir lo consumible de lo no consumible como se profundizará en la siguiente sección. Lo que sí varía, según las culturas, son los criterios para determinar cuáles alimentos son consumibles y cuáles no. Por ende, es de dimensionar una unidad en el funcionamiento cognitivo humano que se traduce por un **complejo proceso de elección de los alimentos**.

#### ***1.4.1.1.2 Cocina universal, diversas cocinas***

Retomando la analogía de Levi-Strauss entre lengua y cocina, Fischler explica que si bien todos los humanos hablan un idioma, existe una multitud de idiomas. Es decir que, si bien

---

<sup>6</sup> Se ilustra que el perro, está considerado comestible en Corea, China, Oceanía, e incomedible en Europa y Norteamérica.

todos los humanos preparan sus alimentos, existe una gran diversidad de cocinas<sup>7</sup>, basadas sobre un conjunto de reglas culinarias implícitas y explícitas (de tiempos con horarios de comida, alimentos excluyentes<sup>8</sup> o incluyentes<sup>9</sup>, reglas de ordenamiento, de composición y de compatibilidad<sup>10</sup>, *etc.*). En otros términos, la cocina obedece a toda una “*gramática culinaria*” a una sintaxis establecida en cada una de las sociedades. Por lo tanto, la cocina se basa tanto sobre exigencias formales, de normas sociales que de moral.

#### **1.4.1.1.3 Función común de lo culinario**

Más allá de la diversidad, ya enunciada de las cocinas, lo culinario cumple con cuatro funciones comunes a la especie humano, presentadas a continuación: (a) la paradoja del omnívoro, (b) el principio de incorporación, (c) el disgusto como protección biológica reconstruida culturalmente (d) funciones sociales del alimento y de la cocina.

##### **1.4.1.1.3.1 Paradoja del omnívoro**

El hombre, por ser biológicamente omnívoro, goza de una cierta autonomía, libertad, adaptabilidad, y eso a diferencia de otras especies que dependen exclusivamente de un tipo de alimentos. Su condición de omnívoro, permite así al hombre vivir en entornos distintos y ajustar su régimen a los alimentos disponibles<sup>11</sup>. No obstante, comenta el autor, esta autonomía (en relación con un sólo tipo de alimento) se traduce por otra dependencia; la

---

<sup>7</sup> El autor usa el concepto de “cocina” como un sinónimo de prácticas alimentarias, es decir como “*un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones*” (Fischler, p.65)

<sup>8</sup> El autor comenta que en la cocina francesa tradicional, dulce y salado en el mismo platillo se excluyen. De la misma manera, en la cocina judaica, carne y lácteo se excluyen en una misma comida.

<sup>9</sup> Ilustra la regla de inclusión con las cocinas chinas que deben comprender a la vez granos (arroz principalmente), y platos de legumbres y de carne.

<sup>10</sup> En cada cultura, las comidas están organizadas en diferentes tiempos, que a su vez, están asociadas con ciertos tipos de alimentos. Retomando el ejemplo del autor, comenta que el consumo de espagueti en el desayuno, está por lo menos en la cultura francesa, inconcebible. De la misma manera precisa que cada tiempo dentro de una misma comida sigue una cierta secuencia, de tal manera que es también en la cultura francesa empezar una cena con una ensalada, cuando ésta se consume *normalmente* después del plato fuerte (Plat principal).

<sup>11</sup> Menciona que se encuentra regímenes diversos compuestos casi exclusivamente de proteínas animales (Cf. régimen inuit) hasta régimen prácticamente vegetariano (Cf. agricultores del sureste asiático).



búsqueda de **variabilidad** de alimentos para obtener todos los nutrientes necesarios. Por ser dependiente de la variabilidad,

*(...) el omnívoro se encuentra impulsado a la diversificación, a la innovación, a la exploración, al cambio que pueden ser para él vitales” (Fischler p.62)*

---

No obstante, al mismo tiempo, está invitado a, una cierta prudencia, “*conservadurismo alimentario*”, debido a que todo alimento nuevo es potencialmente peligroso, por lo que gracias a la cocina, el ser humano encuentra un marco para canalizar sus dos tendencias opuestas de **neofobia**<sup>12</sup> y **neofolia**<sup>13</sup> :

#### 1.4.1.1.3.2 Principio de incorporación

Comer, acto fundamental para la vida, implica **incorporar** dentro del cuerpo, elementos ajenos, lo que está según Fischler al origen de “*la angustia del omnívoro*”. (p.65)

Precisa el autor, que este principio de incorporación no se limita a un proceso biológico, de absorción de alimentos que brindan las calorías y energía necesarias para el funcionamiento de nuestro cuerpo, sino que también es de índole simbólico y se opera al nivel imaginario. Todos los pueblos comparten la idea de que los alimentos incorporados (o consumidos) nos transforman del interior; la incorporación por ende “*modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad*” (Fischler, p.66). De alguna manera, el alimento consumido, según nuestro imaginario, tiende a transferir al comensal algunas de sus características, de tal manera que varios pueblos creen por ejemplo que la carne roja y la sangre dan vigor.

La incorporación es también fundadora de una identidad colectiva, ya que se construye también en función de la definición de su especificidad alimentaria, supuestamente superior

---

<sup>12</sup> Consiste en prudencia, temor de lo desconocido y resistencia a la innovación.

<sup>13</sup> Es la tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variabilidad.

a las otras cocinas. Con esta lógica, con la finalidad de despreciar al otro, lo definan en función de un alimento que descalifican. A la lista presentada por el autor<sup>14</sup>, se podría agregar el mote de “*beaners*” (frijoleros) formulados por los americanos en contra de los mexicanos.

#### 1.4.1.1.3.3 El disgusto como protección biológica reconstruida culturalmente

Ante el carácter vital y peligroso del principio de incorporación, el disgusto está entendido como un “*dispositivo de protección del organismo*”, basado sobre manifestaciones biológicas y comportamentales, activadas gracias a receptores sensoriales. El autor enfatiza sobre el arraigado cultural del disgusto cuando recuerda que la comida según Levi-Strauss, no puede ser exclusivamente “*buena para comer*”, sino también “*buena para pensar*”. Concluye Fischler que “*El disgusto consiste en una protección biológica reconstruida culturalmente*” (Fischler, p.76) y protege, de alguna manera, del riesgo de envenenamiento ante un alimento *sospechoso* y desconocido.

#### 1.4.1.1.3.4 Funciones simbólica e identitaria del alimento y de la cocina

Según el autor, los alimentos cubren también funciones sociales e imaginarias en el sentido de que son portadores de sentidos y pueden ser asociados a imágenes muy distintas. Tomate y caviar, dos ejemplos seleccionados por Fischler para ilustrar la dimensión simbólica de los alimentos, están asociados a imágenes diferentes entre los franceses. Frescura/mediterránea para el primer alimento y ocasiones gastronómicas para el segundo. No obstante, ambos alimentos nutren de manera distintas cuerpo e imaginario, ya que asociados a circunstancias y emociones, resultan muy distintos. De manera general, el contexto de consumo de alimentos y bebidas junto con los ritos que acompañan su

---

<sup>14</sup> Recuerda por ejemplo que para los ingleses, los franceses son los “*frogs*”, mientras que los italianos y los ingleses son sucesivamente llamados “*macarrones*” y “*rosbifs*” por los franceses.

preparación y consumo, influye en las prácticas, es decir, “*ejercen una serie compleja de funciones imaginarias, simbólicas y sociales*”. (Fischler, p.86)

En conclusión, más allá de la gran variabilidad existente entre las cocinas (producidas por diferentes culturas) al nivel de su contenido, responden todas a las mismas funciones, a las mismas angustias y a la necesidad del ser humano de estructurar y de pensar su comida.

#### 1.4.1.2 Comensal moderno y transformaciones

Según Fischler, el conjunto de fenómenos relacionados con los procesos de construcción del conocimiento<sup>15</sup>, alejaron del estudio de las prácticas alimentarias cualquier cuestionamiento en término de cambio, transformaciones de la alimentación y las prácticas alimentarias. La cuestión del cambio en los sistemas alimentarios, fue abordada más recientemente y desde la historia con autores tales como Braudel y sus condiscípulos reunidos alrededor de la revista *Annales*. Analizaron la evolución, no solamente de la ración alimentaria desde una metodología cuantitativa, sino también de las representaciones, percepciones y sensualidad relacionada con la comida.

No obstante, prácticas alimentarias, sistemas culinarios y alimentos consumidos, nos comenta el autor, “*cambian en proporciones considerables y a veces muy rápido*” (Fischler, p.151).

Los cambios a priori más fáciles a identificar, son aquellos relacionados con el tipo de alimentos agregados a la dieta convencional. Nuevos alimentos pueden ser integrados y

---

15 Desde las ciencias sociales, el estudio de la alimentación fue desconectado de sus otras dimensiones (ej. nutricional, económica, histórica, psicológica), siguiendo a la letra uno de los principios de las reglas del método sociológico de Durkheim, donde éste plantea, a un época donde se trata definir el objeto de estudio de la sociología en formación, que lo social puede ser explicado exclusivamente por lo social.

agregado a los sistemas alimentarios, tal fue el caso en Francia con la introducción masiva, hace 3 o 4 décadas del aguacate y del kiwi, hasta antes desconocidos. En la siguiente sección, se considerará otro fenómeno caracterizado por la sustitución de un producto.

#### ***1.4.1.2.1 Sustitución descendente y sustitución ascendente***

La **sustitución descendente** se da cuando hay una substitución de un producto por otro en la misma estructura culinaria (ej. el remplazo de por ejemplo un cereal por la papa), debido por ejemplo a una escasez, carencia, factores económicos que llevan las poblaciones a conformarse con otro alimento, “*como mal o menor*”. Mientras que la **sustitución ascendente**, es decir cuando alimentos son remplazados por otros, por ejemplo por cuestiones por ejemplo de estatus.

##### **1.4.1.2.1.1 Cambios en la estructura del sistema culinario**

El cambio puede ser más profundo, cuando implica una reorganización por ejemplo de los sistemas culinarios, con por ejemplo la concentración de los alimentos en un solo plato, como ocurrió según el autor en Francia, con la *drugstorización*<sup>16</sup> de la cocina y la venta de platos únicos en los tiendas para llevar (ej. sándwich, ensalada).

Si bien el autor evidencio la estabilidad de las prácticas alimentarias, mostro que el comensal moderno es “*muy capaz de labilidad*” ya que se adapta a la necesidad e integra la innovación.

#### ***1.4.1.2.2 Elementos que participaron a las transformaciones de las prácticas alimentarias***

Si bien el interés del autor consiste en identificar las “*tendencias pesadas*” que participaron en las transformaciones de las prácticas alimentarias de la sociedad francesa, no cabe duda que varias de ellas se aplican también al contexto mexicano. Entre aquellos elementos

---

<sup>16</sup> Es de entender este término, como la medicalización de los alimento.

identificados para explicar la transformación de las prácticas alimentarias en Francia, el autor menciona:(1) proceso masivo de industrialización (dejando de ser principalmente rural) después de la Segunda Guerra Mundial, que generó profundas transformaciones en la vida, en las mentalidades y costumbres especialmente alimentarias de su población antiguamente campesina. (2) Además, el país inauguró la “civilización de la oficina” que coincide con un periodo de expansión económica, llamada las *30 gloriosas* (1950-1980) y que se caracterizó por el mejoramiento del nivel de vida y el aumento del consumo. Con la expansión de los empleos de oficina, *etc.*, se operó un doble cambio ya que por una parte se disminuyó el gasto energético medio (del varón y de la mujer), así como la absorción de energía. No obstante, la disminución promedio del consumo de caloría fue inferior a la del gasto de energía por lo que generó un saldo positivo del balance energético. (3) Dicha época coincide además con la feminización de la sociedad, y el ingreso de las mujeres en el mercado laboral, lo cual a su vez transformó las prácticas alimentarias de los hogares, modificando considerablemente la transmisión del saber y de las habilidades culinarias. Se observó también (4) un proceso de industrialización de la comida, todo sostenido por (5) un individualismo con modelos de felicidad individual difundidos por los medios de comunicación y que proponen la difusión de los ideales de gratificación hedónica inmediata, la búsqueda de las satisfacciones personales mediante el tiempo libre, las vacaciones y el consumo. Más recientemente, se registró el desarrollo de (6) supermercado planetario, donde es posible comprar, alimentos producidos en otras partes del planeta, así como verduras y frutas fuera de las estaciones. El autor observa que existe además (7) un guirigay dietético y cacofonía alimenticia de mensajes que se oponen, (8) un número creciente de comida hechas fuera de casa. (9) Las mujeres están identificadas como consumidoras, para quienes se desarrolla líneas de productos en función de sus intereses y

preocupación (productos light, sin azúcar, etc.). Este cambio es llamado por el autor una (10) *Gastro-anomia y desestructuración de los hábitos*, debido a una mayor libertad y autonomía para la elección de alimentos ya que “*esos enmarcamientos sociales de las conductas individuales: tiempos, ritos, comensales acompañantes se acompañan con menos rigor y formalismo*” (p.205). (11) Fischler observa además que la composición y desarrollo de las comidas, parecen evolucionar en el sentido de una **mayor flexibilidad**. Apunta por finalizar con una amplia lista de elementos que participan /ilustran las transformaciones de las prácticas alimentarias en Francia, (12) siendo resultado de una cierta americanización del mundo y, por ende, de su alimentación a través de la difusión de la Coca-Cola y de la cultura *Mac Donald's*.

A continuación y en las próximas secciones, se profundizará sobre tres aproximaciones teóricas parcialmente mencionadas, pero que merecen mayor exploración, ya que deberán ser consideradas para el diseño de la canasta del DF.

#### **1.4.2 Dimensión identitaria de la alimentación**

La comida permite no solamente marcar la pertenencia a una cultura, a un grupo etario<sup>17</sup> (24) o a una clase social (4), sino también marcar su diferencia en oposición al *otro* (6), de otra cultura/país, de otro grupo de edad o clase social.

Según Duhart (6) la Identidad Cultural Alimentaria, “*se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás*”, sea grupo o nación.

---

<sup>17</sup> El autor muestra de qué manera los adolescentes construyen sus preferencias alimentarias, en oposición a los alimentos por lo general promovidos por los adultos por ser “saludables”. Al analizar además los elementos que explican una atrición de los adolescentes del estudio, evocan su asociación con el mundo adolescente, como espacio de convivencia entre jóvenes, lejos de la casa y de la autoridad parental.

Esta identidad Cultural Alimentaria, nos dice Duhart,

*(...) procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios (...), es una herencia cuyo destinatario aún no ha nacido: una ICA nunca queda fijada... (Duhart)*

---

La última parte de la citación de Duhart, permite reflexionar y considerar tanto el carácter acumulativo de lo que llama las ICA ya que mantienen alimentos, técnicas del pasado, así como, el carácter evolutivo, dinámico porque integra constantemente alimentos, técnicas, *etc.*

En este esfuerzo identificado para caracterizar la dimensión identitaria de la alimentación, es de mencionar, en nuestro contexto actual de globalización de la producción, comercialización y consumo de alimentos, la aparición de toda una línea de investigación que se interesa al impacto sobre las cocinas autóctonas de estas cocinas extranjeras y “nuevos” alimentos (7, 17, 25-28).

En referencia a nuevas líneas de investigación en relación con la construcción de una identidad en función de las prácticas alimentarias, es de mencionar nuevamente a Contreras y Arnáiz (2), quienes comentan de una aproximación teórica que analiza alimentación e identidad en nuestro contexto actual de “**post modernismo**”. Éste, se caracteriza entre otros por una construcción de identidades ya no en función de una posición de clases, o de roles jugados, sino más bien, en función de “*patrones de consumo como medios para demostrar la posición individual y expresar personalidad e individualidad*” (p.153),

### **1.4.3 El *Habitus* alimentario**

A través del concepto de “*habitus*”, Bourdieu (4) pone en evidencia la influencia de los aspectos sociales sobre la alimentación cuando argumenta que las prácticas alimentarias, así

como las preferencias, no constituyen elecciones individuales. Es de comprender el *habitus*, como un “sistema de disposiciones establecidas (*“système de dispositions réglées”*), es decir un conjunto de prácticas y representaciones de un grupo social determinado, que el individuo interioriza “*en el transcurso de su socialización (familia, escuela, trabajo, etc.) y que lo llevan a percibir, pensar y actuar de una cierta manera*”. (Corcuff, (29), p.14) Permite al individuo moverse en el mundo social e interpretarlo, por una parte de manera propia, y por otra parte, de manera común a los miembros de las categorías sociales a las cuales pertenece. Según el autor, preferencias y gustos están definidos y contruidos socialmente según la posición de los individuos, en el “*campo social*”, entendido como un sistema de posiciones sociales que se definen unas en relación con las otras (ej. empleado/patrón, hombre/mujer, etc.) y formado por cuatro campos (económico, cultural, simbólico, social) a los que corresponden distintos capitales. Cada posición en el espacio social constituye “*las condiciones sociales de existencia*” que producen distintos *habitus*, preferencias, gustos, prácticas y estilos de vida. Si se conoce por lo tanto, el origen social de una persona, dichos consumo y preferencias son altamente predecibles. Bourdieu opone los gustos o preferencias de la clase popular (obreros y campesino) que define “*de necesidad*” al gusto de “*lujos*” de la clase popular. En relación a la comida, el autor muestra que los primeros favorecen comidas nutritivas, que llenan el cuerpo/machine a buen precio, mientras que los segundos, privilegian una alimentación “*ligera*”, rica en fibras que permita además conservar figuras esbeltas. Al estudiar consumo y gustos en alimentos, arte y muebles, Bourdieu opone al “*gusto bárbaro*” de las clases populares basado sobre una visión utilitaria al “*gusto puro*” de las clases superiores, a la búsqueda del estetismo. Con el antecedente de la existencia de una dimensión de lucha entre clase, también en la cultura y la alimentación, el autor menciona la voluntad de las clases superiores de distinguirse de las



clases populares, también a través de la comida, mientras que estos últimos están según Bourdieu, condenados a elegir lo necesario (« *choix du nécessaire* »)

Si bien Bourdieu en su obra que calificaba él mismo de *constructivismo estructural*<sup>18</sup>, no niega “*las dimensiones conscientes, intencionales y voluntarias de la acción, pero las considera como realidades secundarias*” (29), privilegiando aquellas estructuras objetivas. Es justamente en esta brecha, que en los últimos años, se ha abierto un campo de producción de conocimiento, también en referencia al estudio de las prácticas alimentarias, en el cual se explora el papel del individuo, en la **construcción** de las representaciones relacionadas con la alimentación y el cuerpo, comentado por Contreras y Arnáiz (2). Con este acercamiento, se trata de reconstruir el proceso de construcción de un problema relacionado con un aspecto de la alimentación (ej. la cantidad y la calidad de los alimentos). Escriben los autores;

*“en este sentido, los problemas no son ni universales ni limitados. Se trata de poner atención en el proceso de identificación por el cual la gente observa ciertos fenómenos como problemas más que en los hechos en sí mismos, analizándolos como definiciones colectivas y dependientes de evaluaciones subjetivas” (p.163)*

Dicho acercamiento constructivista permite entonces analizar de qué manera ciertos temas relacionados con la alimentación son o no problematizados por los mismos actores sociales.

En resumen, si bien para comprender las prácticas alimentarias de los individuos, es importante analizarlas en su contexto social, ya que las moldea en gran medida, es también importante voltear la mirada hacia el mismo individuo, según su posición en el campo social para

---

18 Dos principales ideas estructuran la teoría/obra de Bourdieu: (1) el constructivismo porque reconoce la génesis social de los esquemas de acción, percepción, pensamiento que produce el *habitus*, los campos o grupos y clases sociales, (2) el estructuralismo porque identifica en el Mundo social, la presencia de “estructuras objetivas independientes de la conciencia y de la voluntad de los agentes y capaces de orientar o de restringir sus prácticas y sus representaciones” (Bourdieu, 1987a: 147).

identificar si problematiza o no, situaciones relacionadas con la alimentación. En otros términos, ¿cuáles son los fenómenos en relación con la alimentación, conceptualizados como problemáticos aquí en México? ¿Esta conceptualización varía según la ubicación en el campo social?

#### **1.4.4 Limitaciones de los horarios y su influencia sobre las prácticas alimentarias.**

N. Herpin (5) analiza de qué manera el factor tiempo influye sobre las prácticas alimentarias y sus representaciones. Si bien el autor desarrolla una teoría del consumo de alimentos definido por los ingresos, a veces envueltos por un conjunto de determinantes socio-culturales, enfatiza sobre la “fecundidad de otra perspectiva que da un papel determinante a las limitaciones de tiempo”<sup>19</sup> (p.600)

En ese sentido también Bourdieu, basándose los datos de una encuesta del Instituto Nacional de la Estadística e Estudios Económicos<sup>20</sup>, muestra que el tiempo dedicado a la preparación de comida y al consumo varía según la clase social, por lo menos en el contexto francés. Mientras más baja esta la clase social de referencia, más tiempo ocupa para las actividades relacionadas con la comida (preparación de alimentos/lavar trastes). La necesidad de liberar tiempo para acceder por ejemplo a actividades culturales entre los individuos de las clases superiores y su mayor acceso a los aparatos electro-domésticos, que permiten ahorrar tiempos de preparación de alimentos/ limpieza de los platos, explica las diferencias de tiempo con la clase obrera.

---

<sup>19</sup> Traducimos del francés.

<sup>20</sup> Es el « *Institut national de la statistique et des études économiques* » (INSEE)

## **1.5 En conclusión**

Es de subrayar la multitud de factores sociales, culturales, económicos, entre otros, que condicionan lo que comemos. Generalmente y de forma *artificia* hemos limitado el estudio sobre lo alimentario sólo a los factores socioculturales que participan a la definición de lo que comemos y cómo lo hacemos, según nuestro género, categoría socio profesional y cultura, lo que no implica nuestro desinterés para los factores de otros índole. No obstante, hay que enfatizar sobre el hecho de que estas prácticas alimentarias, se inscriben dentro de un contexto más amplio (en nuestro caso actual de globalización y de apresuramiento), que enmarca tanto la producción, distribución y abastecimiento así como preparación y consumo. En el hecho de comer, proyectamos formas de comprender el mundo, como grupo (por ejemplo social) y como país.

En la siguiente sección trataremos, a partir de de la literatura revisada, caracterizar la alimentación de los mexicanos en general y de los habitantes de la Ciudad de México en particular.

## 2 Estudios antropológicos/sociológicos sobre la alimentación en México y en la Ciudad de México

### 2.1 Breve panorama general sobre la manera de estudiar la alimentación en México desde una mirada socio-cultural

#### 2.1.1 Fechas clave

Con la finalidad comprender las prácticas alimentarias actuales, pareció fundamental, sin pretender alcanzar la exhaustividad, retomar los principales eventos/acontecimientos que contribuyeron a moldearlas.

Fecha	Acontecimiento	Fuente
1519- 1521	Conquista de México por los españoles e introducción de nuevos alimentos y sistemas de valoración de los alimentos.	(10, 30)
1925	Subsidio a la producción para aumentar la producción agrícola y mejorar la producción ganadera, mediante la organización de cooperativas populares, préstamo a los productores, combate a plagas de la agricultura y ganadería, exposición nacional ganadera, control de la producción lechera.	(31)
A partir de 1940	Mecanización de la agricultura con la finalidad de mejorar la producción (Segundo Plan Sexenal).	(31)
	Expansión de los sistemas comerciales y de los medios de comunicación, lo que provocó una profunda transformación de los hábitos alimentarios al incrementar la disponibilidad de alimentos industrializados.	(19, 25, 32-33)
Efectos de la 2da Guerra Mundial	México comienza a ser un importante proveedor para Estados Unidos en minerales pero también en trigo y frutas.	(33)
A partir de los años 30 hasta los 60 (del siglo XX)	Políticas públicas que buscan cubrir las necesidades crecientes de demanda en alimentos en zonas urbanas y que se apoyan sobre un sector privado moderno en insumo y tecnología, buscando alcanzar la <i>autosuficiencia</i> .	(19)
1976-1982 (Sexenio de López-Portillo)	Implementación del Sistema Mexicano de Alimentación (SAM), para apoyar la agricultura nacional. El SAM será el último proyecto nacional buscando el auto abasto y.	(19)

<b>1982-1988 (Sexenio de la Madrid)</b>	Cambio de paradigma ya que no se buscó más la autosuficiencia, sino la <i>soberanía alimentaria</i> , entendida como la capacidad a comprar alimentos requeridos sin importar su origen. Según autores tal González-Chávez, con este cambio, se ha adoptado un modelo basado sobre la “ <i>vulnerabilidad agroalimentaria</i> ”, “ <i>situación que caracteriza a países, sectores sociales, grupos e individuos que están expuestos o son susceptibles de padecer hambre, desnutrición o enfermedad por no tener acceso física, económica y sustentablemente a una alimentación suficiente, nutritiva y culturalmente aceptable, o por consumir productos insalubres o contaminados.</i> ”(p.48)	(19) (34)
<b>1988-1994 (Sexenio de Salinas)</b>	Cambio de paradigma, la meta ya es de “ <i>seguridad alimentaria</i> ”, concepto manejado para referirse a esta apertura comercial como mecanismo para garantizar disponibilidad de alimentos en el país. Situación que ha incrementado la dependencia del país hacia las exportaciones-	(19)
<b>2006</b>	Difusión de los resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición que revela altas prevalencias de sobrepeso y obesidad en México (ENSANUT), en población mexicana adulta e infantil.	(35-37)
<b>2008 (2do semestre)</b>	Crisis alimentaria y aumento de precios en particular de los cereales.	(32)

## 2.2 Principales temáticas relacionadas con la alimentación

### 2.2.1 Alimentación en México y sus transformaciones

#### 2.2.1.1 “Encuentro” de los dos Mundos y las huellas del pasado en el sistema de clasificación simbólica de los alimentos

No se puede comprender la alimentación de hoy, ni el sistema actual de valorización de los alimentos, sin considerar el encuentro de dos mundos en el siglo XVI, tal lo escribe Long en su prólogo:

*La comida Hispanoamérica de hoy en día tiene sus bases en el siglo XVI. Fue la invasión de alimentos y cultivos europeos que siguió a la llegada de los españoles, lo que sirvió para cambiar las dietas del Nuevo Mundo para siempre. Fue un encuentro de alimentos y, a la vez, un choque entre dos maneras de percibir la función y el valor de la comida.” (p11)*

De manera simultánea, con la llegada de los españoles, fueron introducidos nuevos alimentos en las Américas, tales el trigo, las carnes y sus derivados, el azúcar, los cítricos y las hortalizas, especialmente cebolla y ajo. De manera simultánea fueron estigmatizados, y hasta prohibidos por decreto, el consumo de algunos alimentos tradicionalmente

precolombinos, como los insectos, principal fuente de proteína animal de la época prehispánica (38), como lo especifica Oseguera (30):

*“(...) excluyeron muchos productos vegetales y animales que constituían la dieta autóctona prehispánica, y que no encajaban con sus gustos procedentes de península ibérica, reduciendo también así el aporte indígena a la cultura culinaria regional. Por ejemplo, productos como los insectos y perros fueron tajantemente proscritos de la dieta de Colima y eso permanece hasta la actualidad” (p.28).*

---

Más allá de la introducción de nuevos alimentos y técnicas para su preparación, fue profundamente transformada la relación a la alimentación. Se reduce lo considerado “*bueno para comer*” (18), es decir, los alimentos conceptualizados como “*comestibles*”, apetitosos y sabrosos, corresponden a un número mínimo, entre la gran gama de alimentos disponibles y propios para la consumación humana. En este marco, los alimentos asociados a la vida prehispánica fueron desvalorizados, a veces definitivamente excluidos de la dieta de la mayoría de los habitantes de México, mientras que otros productos introducidos por los españoles fueron y siguen siendo valorizados. Tal escala de apreciación/”*clasificación sociocultural*” (26) de los alimentos, sigue vigente en gran parte de América latina, evaluando negativamente algunos alimentos como de “*indio*”, “*negro*”, y hoy “*pobre*”, mientras que los alimentos asociados a los “*blancos*” y “*ricos*”, son bien valorizados, independientemente de su valor nutricional (39).

En México, las plantas silvestres tradicionales, tales como los quelites, carecen por lo general de prestigio social (26) por ser asociadas al indigenismo y a la pobreza (40). Como reportado por Messer (26) y comentado por uno de sus informadores, “*cuando haya dinero, ya no comeremos hierbas*” (p.43). A los antípodas, se encuentra en México aquellos alimentos socialmente valorizados (41), a los cuales se quiere acceder, tales los lácteos y las carnes, sinónimos de estatus y bienestar económicos de quienes los consumen. Como se

podrá apreciar a continuación, la publicidad además, se encargó que los *nuevos* alimentos industrializados y preparados, fueran valorizados positivamente.

#### 2.2.1.2 Prácticas alimentarias durante el XX y XXI siglo

A partir del el inicio del siglo XX (17, 25, 32, 42), las prácticas alimentarias se transformaron profundamente debido a: (a) el desarrollo de la industrialización al inicio del siglo pasado en la Ciudad de México, combinado con un fenómeno de éxodo hacia la capital y el transfer progresivo de una “*económica de subsistencia*” hacia la “*sociedad de consumo*”, (b) la generalización de la publicidad para promover estos nuevos alimentos, (c) la dificultad para conseguir ciertos alimentos antes frecuentes con la transformación de los modos de producción, (d) el ingreso masivo de las mujeres al mercado laboral por lo que cuentan con menos tiempo para la preparación de los alimentos y privilegian preparaciones rápidas, (e) por lo mismo al deterioro en la transmisión de los saberes culinarios de las madres a las hijas.

##### ***2.2.1.2.1 ¿De la introducción de nuevos alimentos y recetas hacia la introducción de nuevas líneas de productos?***

Autores tales como Torres (32) y Aguilar-Rodríguez (25) coinciden con la idea de una profunda transformación de las prácticas alimentarias en México, a partir de los años 40 del siglo pasado, debido al desarrollo de la industria alimentaria y de la publicidad. Según ambos autores, estas transformaciones no se operan de manera homogénea entre las diferentes clases sociales: a) Torres identifica, por ejemplo, en referencia al periodo 1960-1960, tres patrones distintos de dieta<sup>21</sup> (*indígena, mestiza, variada*). Según este mismo

---

<sup>21</sup> La primera estaba basada en alimentos como el maíz, el frijol, el chile y algunas verduras tales como el nopal y los quelites, el azúcar, el café, los huevos y pequeñas cantidades de carne. La segunda, presente principalmente en la clase media, se caracteriza por un consumo de mayor cantidad de alimentos en comparación a la dieta anterior, caracterizado principalmente por verduras, leches, carnes y huevos, así como por la introducción de algunos alimentos industrializados como la pasta para sopa, harina de trigo, y refresco. La dieta variada se documentó en población con mayor poder adquisitivo y consiste en una dieta mestiza a la cual se agrega productos más variados.

autor, la tipología comentada, está ahora obsoleta y no refleja las diferentes dietas actuales. En un estudio llevado a cabo con mujeres de Guanajuato y de la Ciudad de México de diferentes sectores sociales, nacidas entre 1917 y 1945, Aguilar-Rodríguez (25), analiza los cambios realizados en las prácticas alimentarias durante desayuno, comida y merienda<sup>22</sup>, aproximadamente a mediano del siglo 20. Se interesa específicamente por aquellos nuevos productos industrializados o procesados<sup>23</sup> como la leche en polvo, el café soluble, y más tarde los aceites vegetales, que inundaron el mercado mexicano, a partir de los años 30 del siglo XX. La publicidad favoreció la compra y consumo de alimentos procesados/industrializados y su valorización; recurriendo a un discurso nacionalista y condicionando el *progreso* de la nación a la compra de dichos productos. De este estudio, tres principales conclusiones emergieron: (a) determinación por la clase social más que por la región del proceso de “modernización” de las prácticas culinarias, el cual se puede definir como la adopción de cualquier alimento no producido en casa o con métodos artesanales, idea que fue mencionada por varios otros autores (32, 43), (b) las clases populares adoptaron de forma más tardía ciertos alimentos industrializados, como el café soluble o el aceite, esto de la mano con un fenómeno de disminución de los precios, (c) papel importante de las mujeres en la introducción de estos nuevos alimentos, mediante la preparación de nuevas recetas ampliamente difundida por la misma industria, para facilitar la adopción de sus productos (ej. recetas con la leche condensada).

Como menciona Torres (32), en la actualidad, más que la introducción de nuevos alimentos, lo que se observa es un fenómeno de diversificación de las líneas de alimentos

---

<sup>22</sup> Para cada tiempo, la autora discute alimentos diferentes. Analizó, para el desayuno: la leche, el café y las tortillas; para la comida el consumo de carne, pescado, insectos, verduras, chile, manteca de cerdo, aceite y pescado enlatado; para la merienda, en el pan de trigo. Discuto por último de las tortillas que acompañan todas las comidas.

<sup>23</sup> Son cualquier alimento no producido en casa o preparados según métodos artesanales.



con la introducción, por ejemplo, de los productos “*light*” o *deslactosados*, principalmente consumidos por las clases más privilegiadas.

#### **2.2.1.2.2 *¿Generalización del consumo fuera del hogar?***

Si bien los diferentes autores considerados coinciden con un aumento del consumo de alimentos fuera del hogar durante los últimos años, es de precisar que no es un fenómeno nuevo en la Ciudad de México según Pilcher (42). En efecto, considera el autor que la *comida callejera*<sup>24</sup> constituye una de las características de la Ciudad de México, como fue comentado por el cronista Bernal Díaz del Castillo. Hacia los inicios del siglo XX, esta comida callejera, adquirió una relevancia particular entre la clase trabajadora en expansión, con el desarrollo de las taquerías que proponían tortillas rellenas con algún guisado, cuyo origen variaba (Cf. especialidad de las diversas cocinas regionales tales la cochinita pibil de Yucatán o el pescado de Baja California).

No obstante, si bien el consumo de alimentos en la calle por los varones trabajadores constituye una práctica antigua y arraigada, parecería que es un fenómeno reciente para los otros miembros de la familia, en particular para las mujeres quienes trabajan también en la actualidad.

#### **2.2.1.2.3 *Comida en tiempo de globalización***

En la actualidad, la Ciudad de México, así como cualquier ciudad del planeta, ofrece una gran variedad de alimentos industrializados/preparados producidos por las gigantes empresas agroalimentarias (28), y distribuidos a través de una red de diferentes tipos de estructura de distribución (supermercado, hipermercado, tiendas de autoservicio, etc.) o de restaurantes/franquicia de comida rápida. Por lo revisado en la literatura nacional, por lo general, dicha reflexión sobre la globalización y su impacto sobre las prácticas alimentarias,

---

<sup>24</sup> Es decir, aquella comida vendida en la calle e mercados.

se centra principalmente sobre el “*fast-food*”, llamado comida rápida accesible en las cadenas internacionales tales como *Mac Donald*, *Kentucky Fried Chicken*, *etc.*

Oseguera (17) basándose sobre datos cualitativos y cuantitativos, llega a la conclusión de que no se observa en México, y en particular en los sectores pobres del país, la adopción generalizada del *fast-food* y de una dieta sin relación con su lugar de origen. Reconoce la adopción de productos como las *pizzas*, pero enfatiza sobre una reapropiación de estos alimentos y su *aclimatación* a los gustos locales, integrando productos tradicionalmente consumidos, por ejemplo, como los chiles jalapeños. Además, según este autor, son en particular los jóvenes de las clases acomodadas quienes consumen los alimentos preparados en los *fast-food*, mientras que las clases populares optan por el consumo de tacos, tortas, tamales, *etc.*

Más allá de la introducción de nuevos alimentos y más recientemente de nuevas líneas de productos (light, deslactosado, productos orgánicos), es necesario preguntarse sobre la dirección hacia la cual se transforman las prácticas alimentarias. Según Torres (32), en este contexto de apresuramiento del tiempo en particular para las mujeres quienes trabajan, se opta por alimentos que (a) “*obedecen a criterios pragmáticos, cuya base son productos elaborados y procesados listos para servirse, que no impliquen trabajos adicionales en el hogar para su preparación, consumo o pos-tconsumo*”,(b) y sin importar en algunos casos la calidad del contenido, (c) tal es el caso de alimentos chatarra que resultan altamente funcionales para las capas medias y bajas de la población. Estas transformaciones se caracterizan también por (d) el incremento constante del consumo fuera del hogar; (f) y la

incorporación de un componente internacional en los hábitos de consumo, sin desplazar no obstante, las dietas locales.

### **2.2.2 La alimentación como marcador y diferenciador social**

En México también, la comida constituye un importante diferenciador social que se puede observar en (1) la presencia versus ausencia de ciertos alimentos en la dieta según el nivel socio-económico. Por ejemplo Pichler (42) muestra que si bien los tacos son consumidos en todos los grupos sociales, el tipo de carne agregado será distinto; filete de res para las clases acomodadas, *versus* tacos de cabeza para las clases populares, parte menos noble del animal y más económica. Se puede también observar en la cantidad de productos, considerando su estatuto dentro de la dieta. Si bien, en todos los grupos se consume frijoles (13, 40) o tortillas (40, 44), en las clases populares pueden constituir la base de la alimentación, sirven para *llenar*, mientras que en los grupos más favorecidos, son consumidos de manera puntual en pocas cantidades.

### **2.2.3 La dimensión simbólica de algunos alimentos**

Como ya ha sido comentado, los alimentos no son solamente calorías y nutrimentos sino también son símbolos. En este marco, es de interésarnos la carga de dos tipos de alimentos. Por una parte, maíz y frijoles, y por otra, la *comida chatarra* o industrializada. Con los dos primeros alimentos, se establecen los discursos sobre su relación con una carga **identitaria** e **histórica**. Mientras que, con la llamada *comida chatarra*, conformada por refrescos, papas, hamburguesa etc. o industrializada, el registro es otro y se le relaciona con la **vida moderna** y su apresuramiento.

#### **2.2.3.1 Maíz y frijoles**

Maíz y frijoles están entre los cuatro alimentos básicos genéricos con las calabazas y los chiles que perduran desde el periodo prehispánico (13) y que además están (en forma de

tortilla en el caso del maíz) entre los diez productos<sup>25</sup> más consumidos en los hogares mexicanos según la Encuesta de Ingresos y Gastos de los hogares (ENIGH) (Martínez y Villezca, citado por García et al, 2008). A propósito del frijol, Del Roble Pensado Leglise (13) escribe:

*El frijol, como alimento y como bien cultural, es transformado y, pese a las variaciones en el consumo, permanece como uno de los elementos centrales en el ámbito alimentario de la identidad cultural del ciudadano-consumidor mexicano (...)*  
(p203).

De la misma manera, el maíz ocupa un lugar privilegiado en la identidad cultural del comensal mexicano. Campañas tales “*sin maíz no hay país; ¡pon México en tu boca!*”<sup>26</sup>, expresa claramente el vínculo estrecho existente entre el pueblo de México y el maíz, y eso a pesar de posturas ideológicas<sup>27</sup> y de políticas públicas que trataron de substituir el cultivo del maíz por el trigo (25). El maíz, objeto de un proceso de transformación tecnológica, con por ejemplo, el proceso de industrialización de la harina de maíz, sigue siendo presente en la dieta de los mexicanos bajo diferentes formas, como tortilla, tamales, atole, fritangas, etc.) (13).

Cabe subrayar que si bien, la tortilla está socialmente valorizada desde las retóricas y discursos (25), su nivel de consumo es distinto según los grupos sociales así como su propia función; siendo un acompañamiento entre las clases acomodadas *versus* el principal alimento entre los más pobres, por lo general localizados en zonas rurales (25, 40).

---

<sup>25</sup> Estos alimentos son: tomate rojo, huevos, frijol, tortilla, azúcar, refrescos, pasta para sopa, cebolla, arroz en grano y aceite vegetal.

<sup>26</sup> Slogan usado en México para la Defensa de la Soberanía Alimentaria y la reactivación del campo mexicano.  
<http://sinmaiznohaypais.org/>

<sup>27</sup> Se llegó a explicar una dicha superioridad de los pueblos europeos y estadounidense debido a su alimentación basada sobre el consumo de trigo (España citado por Beltrán, 2010)

#### 2.2.3.2 Comida “*chatarra*”

Alrededor de la comida chatarra, existe una *cacofonía*, debido a la profusión de discursos antagónicos sobre la comida *chatarra*, emitidos por los sectores de salud y de la industria agroalimentaria. Con la construcción discursiva de la “*alimentación saludable científica*” (45), producida por el sector Salud, los alimentos están clasificados en función de sus propiedades nutricionales (encapsuladas en los conceptos de *nutrientes*”, “*nutritivos*”, “*vitaminas*”, *etc.*) y su relación con las nociones de beneficios y riesgos para la nutrición y la salud. Con este antecedente, los alimentos chatarra, están valorizados negativamente por el sector salud, ya que su consumo está estáticamente relacionado con la presencia de enfermedades crónicas como el cáncer, diabetes u obesidad. Tal es el caso de las bebidas gaseosas dulces. Como menciona Aguilar-Rodriguez (25), la publicidad, también en México, se encargó de convencer a la población de adoptar los nuevos alimentos industrializados, vinculados con ideas de “*modernidad*”, “*progreso*”, “*felicidad*”, “*placer y sabor*”, “*éxito*”, *etc.*, proponiendo de alguna manera una valorización positiva de dichos productos. ¿Cómo entonces la población mexicana, y en particular la de la ciudad de México, navega entre estos dos sistemas de clasificación de los productos chatarra? En un estudio llevado a cabo (46) con actores escolares del sur la ciudad de México, se pudo identificar un doble movimiento por parte de los adultos (directores, maestros de grupo, padres de familia) y de los mismos niños. Por una parte retoman el discurso enunciado por el sector salud al incriminar los daños provocados en la salud de estos alimentos. Por otra parte, al mismo tiempo los relacionan con placer, gusto y hasta con *estatus*, evidenciando una valorización positiva de estos alimentos que se traduce, además, en un consumo regular y constante de dichos alimentos.

#### 2.2.4 Food security versus food safety<sup>28</sup>

En un estudio llevado a cabo por Oseguera (16) con mujeres urbanas y rurales del Estado de Michoacán, con la técnica de grupos focales, se evidenció diferencias en cuanto a la amenaza y el peligro identificados para su alimentación. Mientras las mujeres urbanas, manifestaron claramente su preocupación por “*los agentes infecciosos y tóxicos de los alimentos*” (**food safety**), los temas comentados por las mujeres rurales se relacionaron principalmente con sus condiciones de pobreza que ellas perciben como “*transgeracional*”, y que a su vez constituyen un elemento que obstaculiza el acceso a los alimentos (**food security**).

En otra publicación ya comentada, Sandoval-Godoy y colaboradores (21) presentan un estudio llevado a cabo en el Estado de Sonora, en la cual, exploran entre otros, los diferentes elementos (ej. cultural, económico, organizacional, político) que contribuyen a una exposición mayor de los sonorenses, a un tipo de riesgo relacionado con el modo actual de producción hegemónico de las grandes empresas agroindustriales<sup>29</sup>. Cabe precisar que según los autores, los sonorenses, no manifiestan miedo hacia el nivel de seguridad de los alimentos. Parecería que dicha preocupación es exclusiva de las clases sociales privilegiadas del Estados, quienes cuentan con mayor capital económico y cultural. En referencia a la seguridad alimentaria, los autores concluyen que en este contexto de

---

<sup>28</sup> Según D. Oseguera, *food security* se refiere “a la garantía de producción y de oferta agrícola, que está relacionada con el problema de la escasez de producción e insuficiente abasto de alimentos y a la garantía de derecho de acceso a los alimentos. Está enlazada con la distribución desigual de alimentos en las economías de mercado”, mientras que el **food safety** a “la garantía de calidad sanitaria y nutricional de los alimentos. Se refiere a los problemas de baja calidad nutricional y de contaminación de los alimentos consumidos por la población; así como a la garantía de conservación y control de la base genética del sistema agroalimentario, y se relaciona tanto con la conservación como con el monopolio sobre la base genética del sistema agroalimentario”.

<sup>29</sup> Autores explican que los modos de producción de estas empresas pueden basarse sobre prácticas ineficaces y descuidadas que son al origen de diferentes crisis alimentarias vividas en México y otras partes del mundo (Cf. la encefalopatía espongiiforme, la peste porcina, etc.).

globalización y de integración de los mercados regionales, dichas problemáticas están compartidas entre las diferentes sociedades y regiones del planeta.

### **2.2.5 Género y alimentación**

Ortiz Gómez y colaboradores (19), señalan la falta en México de estudios que exploren la unidad doméstica para comprender mejor las desigualdades de género en el acceso a los recursos productivos, en la distribución y consumo de alimentos. Según los autores, dichos estudios podrían permitir comprender mejor la situación de desnutrición, por lo general encontrada en zonas rurales, y agregaría yo, de manera más general, situaciones de *mala alimentación* desde el punto de vista de salud, y pobre en fibra y rica en azúcar, grasa y harinas refinadas. Más allá de los trabajos generados por el feminismo, que mencionan la doble jornada de las mujeres trabajadoras fuera y dentro de su hogar, poco se sabe sobre la distribución y consumo dentro del hogar y *a fortiori*, sobre lo considerado como alimentos de primera necesidad de los hombres y de las mujeres.

## **2.3 En conclusión**

En México también la comida está profundamente estructurada según la categoría social (más que según el estado de origen) y por la cuestión del tiempo disponible. En México también se han transformado las prácticas alimentarias (tipo de alimentos, estructura de las comidas) que se relacionan con transformaciones más generales del sistema de producción y distribución de los alimentos, del trabajo de las mujeres, etc. Dicha transformación se traduce por la integración de nuevos alimentos, modos de preparación y consumo. Ciertos alimentos, estrechamente asociados con una condición de indigenismo e pobreza (ej. quelites), son por lo general rechazados por la población, mientras que alimentos relacionados con la vida moderna son valorizados (ej. comida llamada “*chatarra*”).

Para el estudio específico de la ciudad de México hemos encontrado escasa literatura en relación con sus prácticas alimentarias, por lo que se propuso estudiarlas en el marco de los grupos focales.

En el siguiente capítulo, *aterrizaremos* esta información y formularemos recomendaciones y preguntas, para la construcción de una Canasta normativa que considere también la dimensión sociocultural de la alimentación.



### **3 Principales recomendaciones y sugerencias**

Con la finalidad de mantener la cronología de las actividades llevadas a cabo en el marco de este proyecto, retomaremos los principales aprendizajes de esta revisión y formularemos las principales recomendaciones para (I) el diseño y análisis de los datos de los grupos focales, y (II) el diseño de la Canasta alimentaria.

#### **3.1 Para la orientación de la recolección de datos en los grupos focales**

##### **3.1.1 Mayor exploración de las prácticas alimentarias en la ciudad de México en el marco de los Grupos Focales**

Ante la ausencia de una literatura describiendo con detalle las prácticas alimentarias actuales de los habitantes de la ciudad de México, particularmente en los sectores de bajos recursos, y ante las transformaciones de las prácticas alimentarias comentadas, fue identificado como necesario, explorar (a) la alimentación como diferenciador social y cultural, (b) lo consumido dentro y fuera de casa, (c) las dinámicas familiares<sup>30</sup> (40) presentes alrededor de abastecimiento, preparación y consumo de alimentos dentro y fuera del hogar, (d) elementos considerados para establecer menús (ej. food safety y food security), (d) forma de preparación de alimentos relacionados con la dinámica social, considerando el nuevo rol de las mujeres dentro del sector laboral y el poco tiempo que tienen para la cocina, de ello depende en gran medida el tipo de productos que compran para cocinar.

---

<sup>30</sup> García y colaboradores (2008) consideran por una parte la división sexual del trabajo (explorando en relación con el proveedor principal, la participación económicas de las madres de familia, la participación de los padres de familias e hijos en las actividades domésticas) y por otra parte, la toma de decisión y participación de los integrantes en las etapas del proceso de alimentación.

### 3.1.1.1 Alimentación como diferenciador social y cultural

Con el antecedente que nos muestra Bourdieu respecto al papel de la alimentación como diferenciador social, consideramos importante indagar en los grupos focales sobre (a) ¿cuáles son las dietas específicas de cada categoría socio-profesional?, y (b) ¿cuáles son los alimentos que consumen/no consumen para alcanzar un cierto estatus?

### 3.1.1.2 Consumo fuera de la casa

Además, con el antecedente de la acentuación y generalización de la alimentación **fuera de la casa** documentado por varias encuestas (EPASB, ENIGH), sugerimos que se explore este fenómeno, también en los Grupos Focales, de tal forma que se esbocen sus principales rasgos. Con este propósito, se sugiere explorar (a) tipo de alimentos consumido fuera del hogar, (b) proveniencia de los alimentos de los alimentos consumidos fuera del hogar, (c) criterios movilizados para seleccionar los alimentos entre las diferentes opciones existentes de consumo fuera de la casa. Porque parece ser un fenómeno que concierne cada vez más miembros de la familia (no solamente el jefe de hogar trabajador), es de importancia explorar las características de esta práctica ¿Quiénes comen afuera y por qué?, ¿Cuáles son los criterios que movilizan ellas para elegir los alimentos consumidos fuera del hogar?

### 3.1.1.3 Food security y food safety

En relación con acceso a los alimentos, en términos de cantidad y calidad, ¿qué les preocupa, poder acceder a una cantidad suficiente de alimentos y/o a una calidad de alimentos? ¿Según las participantes de los Grupos Focales, cuáles son los alimentos que les garantice un nivel mínimo de seguridad alimentaria? ¿Existen diferencias según los niveles socioculturales? ¿Existe una preocupación por la calidad de los alimentos y su potencial peligrosidad (por tener químicos, etc.)? ¿Dicha preocupación está presente en los diferentes grupos? ¿Cuáles son los alimentos que identifican como “sensibles” a una exposición

potencial a los químicos, etc.? y ¿cuáles son las estrategias que desarrollan para acceder a alimentos que consideran potencialmente menos peligrosos?

#### 3.1.1.4 Dimensión de género

Será importante identificar de qué manera esta dimensión de género estructura por una parte prácticas alimentarias distintas entre varones y mujeres, donde podría ser imaginados alimentos de primera necesidad diferentes entre los dos géneros. Por otra parte, sería importante ver si la relación al cuerpo y, aún más, a la apariencia corporal condiciona las prácticas alimentarias y la percepción de lo considerado como de primera necesidad. Además, ¿es posible diferenciar la manera de articular la apariencia corporal y prácticas alimentarias según las clases sociales? Es también de documentar el rol de cada género, tanto para la compra como para la preparación de alimentos.

#### 3.1.1.5 La alimentación humana en contexto de globalización

##### *3.1.1.5.1 Los alimentos industrializados (latas, congelados)*

De la literatura revisada, emergió la idea según la cual, las prácticas alimentarias constituyen también en México, un diferenciador social importante. Al momento de analizar la información en los Grupos Focales, será de primera importancia considerar detalladamente los siguientes:

- ¿cuestionar a las participantes sobre la compra de alimentos envasados o presentados de diversas maneras como enlatados o congelados y que consideran como de primera necesidades?
- ¿Cuáles son las ventajas y desventajas, identificadas por las participantes, del uso de alimentos enlatados o congelados para la preparación de la comida en casa?

##### *3.1.1.5.2 Introducción de nuevas líneas de productos*

En el entendimiento de que las prácticas alimentarias tienen un carácter dinámico, y que se transforman constantemente con la inclusión de nuevos productos (ej. productos llamados *light* o los productos *deslactosados* es de preguntarse si se puede observar a dichos productos en las dietas de los sectores C, D de la población. Si tal fuera el caso, ¿cuáles son estos alimentos?, ¿están considerados como indispensables por la misma población?

Se tratará también de explorar sobre la compra y consumo de alimentos congelados y su importancia en las prácticas alimentarias de los habitantes del DF. ¿Compra y consumo siguen siendo limitados entre las clases sociales de bajo niveles socio-económicos, o se observa una mayor adopción? Además, cuáles son los discursos y percepciones relacionadas con los alimentos congelados. En caso de que no corresponda a un consumo actual, sería interesante explorar qué tanto el acceso a estos alimentos no aspiran a acceder a ellos o a ser considerados como alimentos de primera necesidad.

#### **3.1.1.5.3 La transformación de las maneras de comer**

Es necesario tratar identificar de qué manera se ha podido transformar la estructura de la alimentación, no solo pensando en la comida rápida, sino también en la comida preparada y consumida dentro y fuera de la casa, Como menciona Messer (26), los antropólogos distinguen los alimentos “*primarios*”, de los “*secundarios*” y “*terceros*”. Los primeros son aquellos que ocupan el principal lugar en la alimentación del grupo, mientras que los secundarios acompañan al alimento principal y los secundarios son condimentos o alimentos *accesorios*. Hasta tiempo relativamente reciente, las tortillas de maíz eran el alimento primario y principal de fuente de energía de los mexicanos, mientras que el frijol y la calabaza, eran sucesivamente alimentos secundarios y terceros. Si bien las tortillas de maíz han dejado de ser, incluso en ciertas zonas rurales, el principal alimento,

convirtiéndose en un acompañamiento, es de reflexionar sobre la estructura actual de la alimentación de los habitantes de la ciudad de México, en un contexto marcado por la diversificación de las líneas de productos y por la diversificación en general de los productos disponibles.

#### ***3.1.1.5.4 El aumento significado de los precios de los alimentos durante 2008***

Según Torres (32), la crisis alimentaria internacional del 2do semestre de 2008, que se tradujo por el aumento de los precios de los alimentos y en particular de los cereales, tuvo efectos sobre la alimentación de los mexicanos y en particular de los más pobres. Por lo tanto, si bien es difícil indagar este tema con la población ya que siempre se tiene la percepción de que los precios están en aumento constante, sería importante, al momento de analizar los datos de los Grupos Focales ¿qué tanto las prácticas alimentarias se han transformado, a la raíz del aumento de los precios y de qué manera?

## **3.2 Contribución para construcción de la canasta**

### **3.2.1 Consideraciones generales**

De este recorrido teórico, se identificaron tres principales condiciones a tomar en cuenta para poder comprender las prácticas alimentarias.

En primer lugar los elementos que participan en la construcción de una práctica alimentarias son **múltiples** y estrechamente **interrelacionados**; engloban elementos de índole cultural, económicos, sociales, entre otros, que se entrecruzan durante los procesos de producción/distribución/preparación/consumo de alimentos.

En segundo lugar, las prácticas alimentarias se inscriben dentro de un contexto dado (sociocultural, histórico, económico, etcétera) y son propensas a transformarse.

### 3.2.2 Factores condicionantes de las prácticas alimentarias

A la luz de lo revisado en la literatura nacional e internacional sobre la alimentación, desde una mirada sociocultural, vimos que varios elementos como las condiciones de **género**, las **identidades culturales**, el nivel **socioeconómico**, **preocupaciones** por el “*food safety*” y/o “*food security*” condicionan profundamente las prácticas alimentarias, las cuales se desempeñan en un contexto económico (Cf. producción, distribución de alimentos), social e histórico dado.

En el entendimiento de que condiciones de género y de pertenencia a un grupo sociocultural participan de maneras muy diferentes al construir sus prácticas alimentarias, y a veces de manera desigual entre varones y mujeres, así como según el nivel socioeconómico, es necesario preguntarnos ¿hasta qué punto se pueden considerar estos elementos estructurantes/estructurados sin mantener o generar desigualdad?. Por ejemplo en estudios anteriores, según las poblaciones de estudio (rural *versus* urbana), se observaron preocupaciones diferentes hacia la comida (“*food safety*” *versus* “*food security*”). En caso de que las preocupaciones por ejemplo para el “*food safety*” no sea presente en las categorías sociocultural bajo<sup>31</sup>, es importante preguntarse si hay que considerar este dato, al momento de construir la canasta. Obviamente, en todos los casos, no se trataría de nivelar los precios de la canasta hacia los de tiendas especializadas, por ejemplo en la venta de alimentos orgánicos (tipo “the Green Corner”), sino de considerar estrategias para tratar de garantizar cantidades y sobre todo cualidades, de los alimentos comprados, tal como lo hacen algunas mujeres en su rol de administradoras del hogar. Por ejemplo, para comprar la carne, privilegian un tipo de lugares o días específicos y ¿con cuál motivo? Posiblemente

---

<sup>31</sup> Lo cual se podría analizar como diferenciación en el acceso a la información y también al hecho de que para las categorías más bajas, el reto sigue siendo conseguir todos los días alimentos.

considerando los más adecuados para obtener los beneficios de precio y calidad de los productos.

Además, más allá de las percepciones/sensibilización de la misma población hacia el nivel de la peligrosidad de un alimento, es de preguntarse si tenemos que esperarnos a que la población haga conscientes los riesgos asociados con el proceso industrializado de su producción, para considerar los costos de alimentos producidos sin fertilizantes o sin que sean añadidos, por ejemplo, de conservadores o químicos.

### **3.2.3 Reflexiones de índole ética, epistemológica y metodológica**

#### **3.2.3.1 Reflejar una alimentación *versus* transformarla para una sociedad más equitativa**

En el entendimiento de que la canasta normativa es una herramienta fundamental para la medida de la pobreza y el desarrollo de políticas públicas para un mundo más equitativo, es de primera importancia plantearse una serie de preguntas epistemológicas y éticas, de tal manera que se expliciten posturas.

En primer lugar, ¿qué tanto dicha canasta tendrá que reflejar las prácticas alimentarias documentadas, aun cuando se conoce sus efectos y daños para la salud, reproduciendo de alguna manera situaciones de inequidades entre personas de diferentes sectores de la población?

En segundo lugar, con el antecedente de que la producción y la comercialización de los alimentos industrializados (de las grandes corporaciones) responde a una lógica capitalista predadora generando costos para el medio ambiente y explotación del trabajador, del agricultor y del mismo consumidor, ¿qué tanto al incluir en la canasta alimentos industrializados, no se legitima o por lo menos no se permite la reproducción de un sistema que genera tantas inequidades. Uno poco al modo de Pablo González Casanova (47), ¿qué

tanto no se podría con la canasta, proponer un instrumento que permita un cambio social real, fuera de los límites estructurales del sistema de producción capitalista de los alimentos? Esta pregunta no es simple, ya que la tendencia va hacia una integración mayor de los alimentos industrializados y preparados en las dietas de la familia, que explica (en parte) y amplifica la pérdida de conocimiento y habilidades para la preparación de alimentos entre las nuevas generaciones.

En tercer lugar, en el entendimiento de que las prácticas alimentarias, se construyen en función de los alimentos accesibles según los ingresos, es de reconocer que estas prácticas llevadas por poblaciones con bajos ingresos, reflejan situación de inequidad en cuanto al acceso a los alimentos. Si bien, se mencionó que no se tomará como referencia las prácticas alimentarias de las personas con los ingresos más bajos, cuál será el grupo de referencia y ¿por qué? Con el condicionante de que sean cubiertos los requisitos nutricionales, ¿cómo y según cuáles criterios se establece que las prácticas alimentarias de un grupo, pueden servir de *gold standard* (o referente alimentario) para la construcción de una canasta que servirá para un grupo más desfavorecido? ¿Qué tanto la canasta construida a partir de las prácticas alimentarias identificadas en otros estratos, puede ser aceptada por los grupos más bajos? Esta pregunta refleja la necesidad de validar esta canasta con los estratos más bajos, para asegurarse que responden a sus aspiraciones y preferencias.

De alguna manera, las dos primeras preguntas cuestionan cuál debería ser alcance de la canasta, reflejando prácticas aún cuando son productos de inequidades estructurales o al revés, un instrumento de cambio social. Con la tercera pregunta, la reflexión es principalmente metodológica, ya que se trata de reflexionar sobre las condiciones de



pertinencia de una canasta construida en función de un estrato social, para aproximar e ilustrar las prácticas alimentarias de otro grupo (con estrato más bajo).

#### 3.2.3.2 Nuestro contexto de sobrepeso y obesidad (SP/O)

Otro elemento a considerar al momento de explicitar la orientación de la canasta, se relaciona con el contexto de sobrepeso y obesidad presente en México (35-37). Las prácticas alimentarias actuales, además de reflejar situaciones de inequidad social y de acceso diferenciado a los alimentos, contribuyen al problema de salud pública de SP/O del país. Por lo tanto, hacer recomendaciones específicas de ciertos alimentos industrializados ¿no implicaría seguir participando en esta espiral del sobrepeso y obesidad, al promover prácticas alimentarias que se saben asociadas al SP/O (ej. consumo importante de bebidas azucaradas)? Por lo tanto, entre los alimentos culturalmente aceptables, ¿cuáles alimentos pueden ser considerados y cuáles no, para la construcción de la canasta?

## 4 Principales recomendaciones y sugerencias

Para cerrar con este documento, y con la finalidad de facilitar la introducción del *insumo* de la dimensión socio-cultural para la construcción de la Canasta, a continuación se recapitulan las principales recomendaciones y sugerencias derivadas de este ejercicio de revisión de la literatura nacional e internacional.

<b>Diseño y análisis de los grupos focales para recolección de datos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Explorar la comida como diferenciador social y cultural e indagar en particular sobre el consumo de alimentos industrializados entre las categorías socioprofesionales bajas. (a) ¿Cuáles son las dietas específicas/propias de cada categoría socio profesional?, (b) ¿cuáles son los alimentos que consumen/no consumen por alcanzar un cierto estatus?</li><li>✓ Explorar: (a) lo consumido dentro y fuera de casa, (b) las dinámicas familiares presentes alrededor de abastecimiento, preparación y consumo de alimentos dentro y fuera del hogar, (c) elementos considerados para establecer menús (ej. <i>food safety</i> y <i>food security</i>).</li><li>✓ Explorar (a) ¿Quiénes comen afuera y por qué?, (b) tipo de alimentos consumidos fuera de la casa, (c) proveniencia, (d) criterios movilizados para seleccionar los alimentos entre las diferentes opciones existentes de consumo fuera de la casa.</li><li>✓ Explorar preocupaciones de las participantes en relación con cantidad y calidad de alimentos (a) ¿qué les preocupa: poder acceder a una cantidad suficiente de alimentos y/o a una cierta calidad de alimentos? Según las participantes de los GF, (b) ¿Cuáles son los alimentos que les garantizan un nivel mínimo de seguridad alimentaria? (c) ¿Existen diferencias según los niveles socioculturales?, (d) ¿Existe una preocupación por la calidad de los alimentos y su potencial peligrosidad (por contener productos o residuos químicos, etc.)?, (e) ¿Cuáles son los alimentos que identifican como “sensibles” a una exposición potencial a los químicos, etc.? y ¿Cuáles son las estrategias que desarrollan para acceder a alimentos que consideran potencialmente menos peligrosos?, (f) en caso de que sean percibidos como riesgosos los alimentos accesibles, identificar las estrategias desarrolladas por las mujeres para reducir este riesgo.</li><li>✓ Explorar de qué manera, el género puede incidir sobre las prácticas alimentarias; (a) en particular la definición por parte de las participantes de los bienes de primera necesidad para varones y para mujeres, (b) a partir de la construcción diferenciada o no de la relación al cuerpo/apariencia corporal de los varones y mujeres, (c) en cuanto al rol respectivo de las mujeres y los varones tanto para la compra como para la preparación de alimentos.</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Al atender el carácter dinámico de las prácticas alimentarias, es necesario explorar la introducción e inclusión de <i>nuevos</i> productos/líneas en las dietas de las familias tales como los productos <i>light</i>, deslactosados, congelados y por otra parte la transformación de la estructura de la alimentación. Por ejemplo, ¿cuáles son los alimentos considerados como “<i>primarios</i>”, de los “<i>secundarios</i>” y “<i>terciarios</i>”? Finalmente se recomienda ver percepciones y prácticas alimentarias relacionadas con el aumento de precio de los alimentos.</li> </ul>
<p><b>Diseño de la canasta</b></p>	<p>FACTORES A TOMAR EN CUENTA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Varios factores inciden profundamente sobre prácticas alimentarias: las condiciones de género, las identidades culturales, el nivel socioeconómico, preocupaciones por el “food safety” y/o “food security”, etc.</li> </ul> <p>PUNTOS A REFLEXIONAR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ De alguna manera preguntarse si es necesario esperar que la misma población perciba <i>peligros</i> (por ejemplo de ciertos alimentos o de sistemas de producción por ejemplo, de los alimentos industrializados) para tomar en cuenta esta dimensión al momento de construir la canasta.</li> <li>✓ Si bien durante una junta, se comentó que la construcción de la canasta tendrá que reflejar prácticas alimentarias documentadas en la ciudad de México, y que podría en paralelo emitir recomendaciones por ejemplo en relación con alimentos/bebidas considerados como no saludables (ej. los refrescos), es de preguntarse, por ejemplo, ¿qué sentido tiene incluir productos cuyo consumo regular produce daño para la salud y cuyo consumo se traduce quizás en desigualdad en cuanto a acceso por ejemplo a otros productos de mejor calidad.</li> </ul>

## 5 Contribución y aprendizajes de las dos salidas al campo

### 5.1 Consideraciones generales

En el marco de este proceso de construcción de la canasta, se llevaron a cabo dos series de cuatro grupos focales con madres de familia de niveles socioeconómicos C/C+ y D+, experiencia sobre la cual se quisiera reflexionar en el marco de este capítulo cinco.

Debido a la falta de literatura científica que permitiera conocer con detalle las prácticas alimentarias de las familias capitalinas y en particular en los niveles socioeconómicos *intermedios*, el propósito de la primera serie de grupos focales con madres de familia<sup>32</sup>, fue precisamente de **documentarlas** y **caracterizarlas**. Para efectos de construcción de la canasta, se decidió enfocarse sobre aquellos niveles socioeconómicos porque su acceso a los alimentos no estaría *a priori* definido por condiciones de exceso, o al contrario, de carencia.

Mientras que con la segunda serie de grupos focales<sup>33</sup>, el objetivo fue **validar** con la misma población, una canasta que había sido construida a partir de un triple insumo basado en los requisitos nutricionales mínimos, que satisfaga los aspectos socioculturales de la alimentación de los capitalinos y que sea de bajo costo. Cabe recordar que una primera versión de dicha canasta se ajustó gracias a los comentarios y sugerencias formulados por un panel de expertos compuesto por académicos (nutrición, economía) y por un activista (El Poder del Consumidor).

---

<sup>32</sup> Cameo, L. Reporte de los grupos de enfoque sobre las prácticas alimentarias de los habitantes del Distrito Federal. Evalúa. Ciudad de México. Octubre 2010.

<sup>33</sup> Cameo, L. Reporte de los grupos de enfoque para validar la Canasta Alimentaria. Evalúa. Ciudad de México. Agosto 2011.

A continuación se reflexionará sobre la contribución de la información recolectada en el marco de estas dos series de grupos focales con madres de familia, en materia de:

- ❖ un mayor conocimiento de las prácticas alimentarias de los niveles socioeconómicos C/C+ y D+ de la población capitalina
- ❖ la construcción de una canasta que sea compatible con las prácticas alimentarias de los habitantes de la ciudad de México.

## **5.2 Mayor conocimiento de las prácticas alimentarias de los niveles socioeconómicos C/C+ y D+ de la población capitalina**

### **5.2.1 Una aproximación metodológica amplia**

Gracias a la información recolectada en las dos series de grupos focales, se pudieron documentar y comprender algunos de los elementos que participan en el desarrollo de las prácticas alimentarias actuales de los niveles socioeconómicos incluidos en este estudio. Además, al considerar el análisis de aquellas prácticas alimentarias, en lugar de limitarse al estudio por ejemplo de la comida, nos dimos a la tarea de abarcar toda la cadena desde estrategias y dinámicas familiares de abastecimiento de alimentos hasta aquellas de consumo. Por otra parte, se buscó identificar algunos de los elementos que pudieran moldear las prácticas alimentarias de las familias (niveles de ingreso, ocupación de la mujer, edad de los niños, apresuramiento). Otro eje importante de esta exploración fue precisamente analizar los criterios considerados por las mujeres al momento de establecer estrategias de compra de alimentos o de preparación de los menús.

### **5.2.2 Principales rasgos de las prácticas alimentarias de los participantes en el estudio**

A grandes rasgos, las prácticas alimentarias documentadas en el marco de este proyecto, se caracterizan por: (a) dos dinámicas y patrones alimentarios distintos (b) múltiples criterios

considerados por las madres al momento de establecer los menús, (c) proceso de diferenciación (en la compra y abastecimiento de los alimentos, su preparación y consumo) según el nivel socioeconómico de referencia y la ocupación de las madres de familia, (d) un contexto de adversidad económica (nivel D+) y el desempeño cotidiano de estrategias para alimentar a la familia.

**Dinámicas y patrones alimentarios distintos.** Uno de los principales hallazgos de este estudio fue el establecimiento claro dentro de las familias, independientemente de su nivel socioeconómico, de dos tipos muy distintos de dinámicas y patrones alimentarios que varían según que sea o no un día laboral. Así entre semana, las dinámicas y patrones buscan la practicidad de los platillos y menús así como un cierto equilibrio nutricional, mientras que durante los fines de semana, las estrategias encaminan hacia una satisfacción de los antojos de los diferentes miembros pero liberando las mujeres de la responsabilidad de la preparación de los alimentos. Quizás también porque uno de los criterios de inclusión fue tener hijos, y en un contexto marcado por la escasez de los comedores escolares en escuelas públicas, llama la atención esta organización familiar alrededor de la comida del mediodía con la presencia de uno o de los dos padres. Cabe también precisar que si bien para el nivel D, es en la comida de mediodía donde se consumen más productos y platillos durante el día, en el caso del nivel C, el desayuno parece ser el tiempo con mayores productos y platillos.

**Múltiples criterios considerados por las madres al momento de establecer los menús.**

La mayoría de las madres participantes a los grupos focales (ocho en total si se consideran las dos series), se encargaban de preparar o por lo menos de planear (para aquéllas con personal doméstico) el menú de la familia. Entre las participantes de los grupos focales, existe un consenso en cuanto a los criterios considerados para escoger alimentos y

establecer menús, el primero de ellos, unánime, es un criterio de **gusto** y de agrado. Con el antecedente de que el gusto está cultural y socialmente construido, se entiende que dicho gusto está condicionado en gran parte por los alimentos a los cuales se tiene acceso económico. Otro criterio mencionado de manera unánime para escoger alimentos y definir menús es la practicidad de preparación de los platillos y de la composición de cada tiempo de comida. Así, se nos comentó que las comidas de mediodía en las casas se componen de una sopa (aguada o seca) y de un guisado. Si bien los criterios de **disponibilidad** y sobre todo de la **economía disponible** fueron mencionados de manera sistemática en todos los grupos, las consideraciones económicas se argumentaron con más énfasis con algunas participantes de los grupos de participantes de nivel D.

**Proceso de diferenciación.** Si bien se reportó dentro de todos los hogares del estudio, una inclinación hacia alimentos típicos de la dieta habitual (sobre todo la tortilla) y preparación “tradicional” así como la existencia de alimentos presentes en todos los hogares<sup>34</sup>, es de recalcar procesos de diferenciación según el nivel socioeconómico. Así, de manera general, a mayor ingreso en el hogar, mayor cantidad y diversidad de alimentos almacenados y consumidos, y por lo mismo, desarrollo de *gustos* alimentarios socialmente diferenciados. Por lo mismo, se podría deducir que la ausencia de variedad en la alimentación está sobre todo muy relacionada con limitaciones de los ingresos. Sin hablar a la manera de Bourdieu en términos de clasificación socioeconómica de los gustos (4), hay selección de “*ricos*” versus selección de “*pobre*”, en la segunda serie de grupos focales de validación de la canasta, pudieron observarse diferencias entre apreciaciones y gustos de las mujeres según su nivel socioeconómico. Mientras las del nivel C validaban opciones de comida

---

<sup>34</sup> Por lo general son alimentos de conservación prolongada tales mayonesa, leche, pan de caja, sopa de pasta, azúcar y frijoles.

implicando varios platillos e ingredientes, las de nivel D manifestaban su preferencia para un número limitado de ingredientes y platillos. A la luz de los análisis previos, se podría de hecho plantear el acceso a una variedad, no solamente como un requisito de índole nutricional, sino también desde un planteamiento de Derecho a la alimentación cuantitativa y cualitativamente suficiente, variada y que corresponda a las tradiciones alimentarias de la población.

### **Contexto de adversidad económica y desempeño cotidiano de estrategias para alimentar a la familia.**

En las dos series de grupos focales (exploración de las prácticas alimentarias y de validación de la canasta), se reportaron situaciones de adversidad económica que no solamente conducen a las familias a optar por una dieta poco variada, sino que lleva a seleccionar alimentos que “*llenen*”, alimentos que “*sacien*” y que son generalmente aquellos de bajo costo, de mala calidad nutricional y que contribuyen precisamente a este contexto epidemiológico de obesidad sumamente grave que está experimentando el país (48), con más de 70% de la población adulta con sobrepeso u obesidad.

Si bien las participantes no comentaron directamente la situación de inseguridad alimentaria, varias participantes (de nivel D+) mencionaron la reciente incapacidad monetaria de su familia (debido la alza de los precios de los alimentos durante los últimos años) a acceder a productos considerados como “básicos” pero caros, tales el jamón o el queso. En el caso del pescado, por ejemplo, parecería la limitación en el acceso es más antiguo y no entra por lo mismo en los patrones frecuentes de consumo de este segmento de la población capitalina.



Cabe subrayar que a pesar de que se asumía haber construido una canasta “minimalista”, en el sentido de lo más barata posible que satisficiera los requerimientos nutricionales, sociales y culturales de la alimentación, algunas mujeres consideraron que dicha canasta estaba arriba, en términos de costo, de lo que podían realmente dedicar a la alimentación de su familia. Con estos testimonios, se evidencia claramente una pobreza alimentaria entre los capitalinos, y que además en expansión dentro de nuestro país, como reconocido en septiembre 2011, por parte del mismo CONEVA.

### **5.3 Aportaciones del componente sociocultural en la construcción de la Canasta Normativa Alimentaria**

La contribución del componente sociocultural en la construcción de la Canasta Normativa Alimentaria fue doble y parte del mismo objetivo: orillar hacia la construcción de una canasta que no esté desconectada de la vida y de las prácticas alimentarias de los estratos desfavorecidos de la ciudad de México.

En primer lugar, al brindar informaciones precisas sobre las prácticas alimentarias de las familias, de esa manera fue posible brindar recomendaciones sobre (a) los alimentos a considerar absolutamente para la canasta porque cultural y simbólicamente resultan importantes para la población capitalina de estrato intermedio y también porque se adecuan al estilo de vida de apresuramiento (b) las funciones sociales de la alimentación (como por ejemplo, la de fin de semana orientada hacia el antojo y el descanso de las mujeres) que tienen que ser consideradas al momento de diseñarla, (c) el ritmo y dinámica de los tiempos de comida dentro y fuera de la casa. En segundo lugar, al validar la canasta con la misma población de los sectores C, D se trataba de identificar los elementos que la componen

y que pudieran mejorarse en la composición de la canasta alimentaria mejor adaptada a las necesidades y posibilidades reales de acceso de la población involucrada.

## Referencias

1. Mintz S, Du Bois C. The anthropology of food and eating Annual Review of Anthropology. 2002;31:99-119.
2. Contreras Hernández J, Arnaiz M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Ariel ed. Barcelona 2005.
3. Fischler C. El [h]omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo: Anagrama; 1995.
4. Bourdieu P. La distinción; Critique sociale du jugement. Minuit, editor. Paris 1979.
5. Herpin N. Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps. Revue française de sociologie. 1980;21(4):599-628.
6. Duhart F. Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. Gazeta de Antropología. 2002;18.
7. Meléndez Torres J, Cañez De la Fuente G. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México Estudios Sociales, Revista de Investigación Científica. 2010 15 de agosto 2010;17:182-204
8. Novo S. Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México. México: PORRUA; 1967.
9. Pilcher J. Tamales o timbales: cuisine and the formation of mexican national identity 1821-1911  
The Americas. 1996;53(No. 2. (Oct., 1996)):193-216.
10. Long JC. Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); 2003.
11. Barros C, Buenrostro M. El maíz nuestro sustento. Arqueología Mexicana. 1997;5(25):7-15.
12. Bertran M, Arroyo Pe. Antropología y nutrición. México: Fundación Mexicana para la Salud, A.C. y Universidad Autónoma Metropolitana; 2006.
13. Del Roble Pensado Leglise M. La evolución del consumo de frijol en la Ciudad de México durante la década de los noventa. In: Torres Salcido G, editor. Políticas de abasto alimentario Alternativas para el Distrito Federal y su zona metropolitana. Ciudad de México: Rdiciones Casa Juan Pablo, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNAM; 2003. p. 197-224.
14. Hernández M. Cocinas y cocineras o el alma de la casa: una aproximación fenomenológica. Argos 2008;25(48):99-112.
15. Oseguera Parra D. La comida : ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas? Estudios sobre las culturas contemporáneas Estudios sobre las culturas contemporáneas 2001;VII(13):141-51.

16. Oseguera Parra D. En las fronteras del riesgo alimentario: subjetividad en familias michoacanas.
17. Oseguera Parra D. El fast-food y el apresuramiento en México. Estudios sobre las Culturas Contemporaneas. 1996;II(3):109-35.
18. Harris M. Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. . D.F: Dirección General de Publicación del Consejo Nacional para la Cultura y los artes; 1991.
19. Ortiz Gómez A, Vázquez García V, Montes Estrada M. La alimentación en México: Enfoques y visión a futuro Estudios Sociales, Revista de Investigación Científica. 2005; XIII(25):7-34.
20. Morin E. Introduction à la pensée complexe. POINTS, editor. Paris: Seuil; 2005.
21. Sandoval Godoy S, Dominguez Ibañez S, Cabrera Murieta A. De golosos y tragones están llenos los panteones:cultura y riesgo alimentario en Sonora. Estudios Sociales. enero de 2010;XVII(Vol. XVII. Número Especial):149.
22. Mintz S. Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna. México: Siglo XXI Editores; 1996.
23. Arnáiz M. La emergencia de las sociedades obesogénicas o de la obesidad como problema social. Rev Nutr. 2009;22(1):5-18.
24. Watt R, Sheiham A. Towards an understanding of young people's conceptualisation of food and eating. Health Education Journal. 1997;56:340-9.
25. Aguilar Rodríguez S. La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX. Revista de historia iberoamericana. 2009;9(9):52-85.
26. Messer E. Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. In: Fundación Mexicana para la Salud ACyUAM, editor. Antropología y nutrición. México2006. p. 27-74.
27. Rebato-Ochoa E. Las "nuevas" culturas alimentarias: globalización vs. etnicidad. Osasunaz. 2009;10:135-47.
28. Fritscher Mundt M. Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias. Política y cultura. 2002;018:62-82.
29. Corcuff P. Pierre Bourdieu (1930-2002) leído de otra manera Crítica social post-marxista y el problema de la singularidad individual. Cultura y representaciones sociales. 2009;4(7):9-26.
30. Oseguera Parra D. La cultura Alimentaria de Colima. Distrito Federal: Universidad Autónoma Metropolitana. Unidad Iztapalapa; 2000.
31. Barquera S, Rivera-Dommarco J, Gasca-Garcia A. [Policies and programs of food and nutrition in Mexico]. Salud Publica Mex. 2001 Sep-Oct;43(5):464-77.
32. Torres-Torres F. Rasgos perennes de la crisis alimentaria en México. Estudios Sociales. 2010;18(36):125-53.
33. Vargas L, Casillas L. Diet and foodways in Mexico city. Ecology of Food and Nutrition. 1992;27(3):235 -47

34. González-Chávez H, Macías-Macías A. Desacatos. Vulnerabilidad alimentaria y política agroalimentaria en México. 2007(25):47-78.
35. Rivera J, Irizarry L, González-de Cossío T. Overview of the nutritional status of the Mexican population in the last two decades Salud Públ Méx. 2009;51(Sup 4):S645-S56
36. Rivera JA, Barquera S, Gonzalez-Cossio T, Olaiz G, Sepulveda J. Nutrition transition in Mexico and in other Latin American countries. Nutr Rev. 2004 Jul;62(7 Pt 2):S149-57.
37. Bonvecchio A, Safdie M, Monterrubio A, Gust T, Villalpando S, A. R. Overweight and obesity trends in Mexican children 2 to 18 years of age from 1988 to 2006. Salud Públ Méx. 2009; 51(sup 4):586-94.
38. Ramos-Elorduy J, Pino-Moreno J. El consumo de insectos entre los aztecas. In: Long J, editor. Conquista y comida Consecuencias de encuentro de dos mundos. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); 2003. p. 89-101.
39. de Suremain C, Katz E. Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine. Anthropology of food [Online] [serial on the Internet]. 2008: Available from: <http://aof.revues.org/index4033.html>.
40. García M, Pardío J, Arroyo P, V. F. Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. Estudios sobre las Culturas Contemporáneas. 2008;14(27):9-46.
41. Bertran M, . Significados socioculturales de la alimentación en la ciudad de México. Antropología y nutrición. Mexico: Fundación Mexicana para la Salud, A.C. y Universidad Autónoma Metropolitana; 2006. p. 221-35.
42. Pilcher J. “¡Tacos, joven!” Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. Dimensión antropológica. Jun, 2009 37.
43. Weis R. De panzas y prejuicios: la historia y la comida Revista de historia iberoamericana 2009;2(2):10-5.
44. Martínez I, Villezca P. La alimentación en México: un estudio a partir de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares INEGI. Revista de información y análisis. 2003;21:26-37.
45. Gracia-Arnaiz M. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. Salud Publica Mex 2007;49:236-42.
46. Théodore F, Bonvecchio A, Blanco I, Y. C. Representaciones Sociales relacionadas con la alimentación escolar: el caso de las escuelas públicas de la Ciudad de México. Salud Colectiva. 2010.
47. González-Casanova P. Reestructuración de las ciencias sociales: hacia un nuevo paradigma. In: González-Casanova Pc, editor. Ciencias sociales: algunos conceptos básicos. México: Siglo XXI; 1999.
48. Olaiz-Fernández G, Rivera-Dommarco J, Shamah-Levy T, Rojas R, Villalpando-Hernández S, Hernández-Avila M, et al. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006. Cuernavaca: INSP

2006.