

ISSN: 3061-7103

Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 7 ■ Núm. 14, Septiembre-Febrero 2027



Cuestiones sobre la teoría social

Revista semestral del Departamento de Sociología / División de Estudios Políticos y Sociales
Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades
Universidad de Guadalajara

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Mtra. Karla Alejandrina Planter Pérez, RECTORA GENERAL

Dr. Héctor Raúl Solís Gadea, VICERRECTOR EJECUTIVO

Mtro. César Antonio Barba Delgadillo, SECRETARIO GENERAL

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

Lic. Dulce María Zúñiga Chávez, RECTORA

Dra. Rocío Calderón García, SECRETARIA ACADÉMICA

Lic. Abril Ashanty Ambríz Cárdenas, JEFA DE LA UNIDAD DE APOYO EDITORIAL

DIVISIÓN DE ESTUDIOS POLÍTICOS Y SOCIALES

Mtro. José Alberto Galarza Villaseñor, DIRECTOR

DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA

Dra. Andrea Celeste Razón Gutiérrez, JEFA DE DEPARTAMENTO

Vínculos. Sociología, análisis y opinión, Año 7, Núm. 14, septiembre-febrero 2027, es una publicación semestral editada por la Universidad de Guadalajara, a través del Departamento de Sociología de la División de Estudios Políticos y Sociales del Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades. Av. José Parres Arias, 150, San José del Bajío. Edificio F, tercer piso, C.P. 45132. Zapopan, Jalisco, México. Teléfono: 333819-3300, ext. 23354. Correo electrónico: revistavinculos@hotmail.com. Editor responsable: Jaime Torres Guillén. Reserva de derechos al uso exclusivo 04-2012-042610503700-102. ISSN: 3061-7103 otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Diseño a cargo de Prometeo Editores, S. A. de C. V. Libertad #1457, Colonia Americana, Guadalajara Jalisco, C.P. 44160. Este número se publicó en septiembre de 2026 y está disponible en:
<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/vinculos/index.htm>
<http://www.vinculossociologiaanalisisyopinion.cucsh.udg.mx/index.php/VSAO>

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad de Guadalajara.

Vínculos. Sociología, análisis y opinión está incluida en los catálogos de revistas Latindex, LatinRev, Biblat/CLASE y SNPCyH

latindex


LatinREV
Red Latinoamericana de Revistas Académicas
en Ciencias Sociales y Humanidades


biblat
Latindex y Humanidades


CLASE
Clase Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades

SNPCyH
Sistema Nacional de Publicaciones
Científicas y Humanísticas

Director y editor

Jaime Torres Guillén

Comité Editorial

Héctor Raúl Solís Gadea
Celia del Palacio Montiel
Andrea Celeste Razón Gutiérrez
Paloma Villagómez Ornelas
Hugo Marcelo Sandoval Vargas
Carlos Rafael Hernández Vargas
Luis Rodolfo Morán Quiroz

**Asistente
de dirección**

Nidia Verónica Covarrubias Sánchez

**Secretario técnico
y Soporte plataforma web**

Francisco Tapia Velázquez

Consejo Editorial

Isabel Cristina Naranjo Noreña, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina; Antonio Luzón, Universidad de Granada, España; Silvia Carina Valiente, Conicet CIT Catamarca, Universidad de Catamarca, Argentina; Carlos Javier Maya Ambía, Centro de Estudios Japoneses, Universidad de Guadalajara, México; Luisa Martínez-García, Universidad Autónoma de Barcelona, España; Bruno Baronnet, Universidad Veracruzana, México; Mariana Passarello, Universidad del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires, Argentina; Rafael Sandoval Álvarez, Universidad de Guadalajara, México; David Gómez-Álvarez, Universidad de Guadalajara, México; María del Carmen Ventura Patiño, El Colegio de Michoacán, México; Felipe Gaytán Alcalá, Universidad La Salle, México; Liliana Cordero Marines, Centro de Investigaciones sobre América del Norte, UNAM, México; Esteban Arellano García, Universidad de Guadalajara.

Comité Científico Internacional

María Patricia Fortuny Loret de Mola, CIESAS Peninsular, México; Göran Therborn, Universidad de Cambridge, Inglaterra; José Luis Grosso, Centro Internacional de Investigación PIRKA, Políticas, Culturas y Artes de Hacer, Colombia; Breno Bringel, Instituto de Estudios Sociales y Políticos de la Universidad del Estado de Río de Janeiro, Brasil; Jorge Alonso, CIESAS-Occidente, México.

Departamento de Sociología de la División de Estudios Políticos y Sociales del CUCSH, UdeG. Av. José Parres Arias núm. 150, San José del Bajío. Edificio F, tercer piso, C.P. 45132. Zapopan, Jalisco, México. Teléfono: 3819-3300, Ext. 23354.

La revista **Vínculos. Sociología, análisis y opinión** puede leerse en internet:

<http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/vinculos/index.htm>

<http://www.vinculossociologiaanalisisyopinion.cucsh.udg.mx/index.php/VSao>

DE COMER POBREMENTE A COMER MAL: CAMBIO ALIMENTARIO, PERCEPCIONES LOCALES Y ENFERMEDAD RENAL CRÓNICA EN AGUA CALIENTE, JALISCO

DOI: <https://doi.org/10.32870/vsao.v7i14.7771>

Recibido: 11/06/2026

Aceptado: 24/07/2026

EDITH CARILLO HERNÁNDEZ⁴

Resumen

En el capitalismo neoliberal la seguridad alimentaria ha sido afectada drásticamente por la transición a un modelo alimentario de producción agroindustrial y de consumo de comestibles baratos que dañan la salud humana y de los ecosistemas. En este artículo documento y analizo el cambio alimentario que esta transición ha generado en una comunidad rural marginada y con un fuerte deterioro ambiental en Jalisco, México. Si bien entre los habitantes de Agua Caliente prevalece la idea de que siempre se ha comido *pobremente*, porque su dieta se ha basado en gran medida en el autoabastecimiento y por prejuicios raciales y de clase, ahora un sector importante de la población también considera que comen *mal*, ya que la mayoría de los alimentos que consumen están contaminados por plaguicidas o son nocivos para su salud. Los costos ambientales y en salud que ha generado el capitalismo neoliberal con la Revolución Verde y el auge de la alimentación

4. Doctora en Ciencias Sociales. Posdoctorante en CIESAS Occidente. ORCID: 0000-0002-0822-8590. Correo electrónico: xxedith@hotmail.com

industrial son externalizados a los individuos y a las comunidades más vulnerables. Este artículo se basa en un estudio etnográfico, realizado a través de observación participante, entrevistas a profundidad y estudios de caso. Este trabajo contribuye a complejizar el análisis de la seguridad alimentaria incorporando dimensiones socioambientales, culturales y de salud desde la experiencia local.

Palabras clave: Cambio alimentario, percepción local, revolución verde, alimentación industrial y enfermedad renal crónica.

Abstract

Under neoliberal capitalism, food security has been drastically affected by the shift to an agro-industrial production model and the consumption of cheap, unhealthy food that harms both human health and ecosystems. In this article, I document and analyze the dietary change this transition has brought about in a marginalized rural community facing severe environmental degradation in Jalisco, Mexico. While residents of Agua Caliente maintain the belief that they have always “eaten poorly” due to heavy reliance on subsistence farming and racial and class prejudices, a significant portion of the population now also believes they “eat badly,” as most of their food is contaminated by pesticides or otherwise harmful to their health. The environmental and health costs imposed by neoliberal capitalism—through the Green Revolution and the rise of industrial food—are externalized onto individuals and the most vulnerable communities. This article is based on an ethnographic study involving participant observation, in-depth interviews, and case studies. This study contributes to a more nuanced understanding of food security by incorporating socio-environmental, cultural, and health dimensions grounded in local experiences.

Keywords: Dietary change, local perceptions, green revolution, industrialized food, chronic kidney disease.

Introducción

En la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) definió la seguridad alimentaria como el acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que permiten satisfacer las necesidades alimentarias y mantener una vida activa y saludable.⁵ Inicialmente, los debates en torno a la inseguridad alimentaria se centraban principalmente en el problema del hambre y la falta de alimentos. Sin embargo, en las últimas décadas, en esta discusión se ha integrado la calidad de la alimentación y el impacto ambiental de la producción alimentaria en el medio ambiente (Oseguera y Esparza, 2009).

La globalización económica y las políticas neoliberales han contribuido al deterioro de la seguridad alimentaria con la transición a un modelo agroalimentario de producción industrial y de consumo de comestibles baratos que dañan la salud humana y la sostenibilidad de los ecosistemas (Holt-Giménez, 2017; Patel y Moore, 2024). Esta transición ha afectado, particularmente, a las comunidades rurales más pobres y marginadas.

En la comunidad de Agua Caliente y en localidades vecinas del municipio de Poncitlán, Jalisco, durante las primeras décadas del siglo XXI se ha observado una inusitada y alarmante incidencia de casos de Enfermedad Renal Crónica de causa no Tradicional (ERCnT) en infantes y jóvenes (Lozano et. al., 2021). Investigadores que han estudiado esta enfermedad han encontrado, entre sus posibles causas, la falta de una alimentación suficiente, saludable y nutritiva (Fausto y Lozano, 2023). Esta deficiencia nutricional se refleja en bajos indicadores de peso y talla en niñas, niños y adolescentes, así como en algunos casos de sobrepeso u obesidad (Fausto, 2021). Sin embargo, la malnutrición identificada en la población no se relaciona únicamente con la pobreza y la falta de acceso físico o económico a los alimentos, sino con la inoquidad y la calidad de la alimentación.

En este artículo documento y analizo las transformaciones del sis-

5. <https://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

tema alimentario en Agua Caliente en las últimas décadas desde la perspectiva de la población local. He encontrado que entre los habitantes de esta comunidad prevalece la idea de que siempre han comido *pobremente* debido a prejuicios raciales y de clase que desvalorizan una dieta tradicional basada en el autoabastecimiento. Sin embargo, en años recientes un sector creciente de la población también considera que comen mal porque ha disminuido el acceso a alimentos locales, nutritivos y saludables, y la mayoría de los alimentos que consumen están contaminados por plaguicidas o son nocivos para la salud. La mala alimentación que la población local identifica y relaciona con el aumento de enfermedades crónicas en Agua Caliente es resultado de dos procesos que han afectado el acceso y la calidad de alimentación en México: la Revolución Verde y el auge de la alimentación industrial. Estos procesos han erosionado sistemas alimentarios tradicionales, alterando drásticamente prácticas productivas y patrones de consumo en el ámbito rural.

Estrategia metodológica

Este artículo se basa en un estudio etnográfico realizado en dos periodos de trabajo de campo en Agua Caliente, en el año 2018 y el 2024, utilizando fundamentalmente dos técnicas cualitativas: entrevistas a profundidad y observación participante. En 2018 realicé entrevistas a profundidad con seis personas adultas mayores para registrar los principales cambios socioambientales que se han desarrollado en las últimas décadas y que han incidido en el cambio alimentario en la comunidad. En 2024 entrevisté a cinco líderes comunitarias, mujeres que han participado en actividades públicas en la iglesia, la escuela o la casa de salud. Además, realicé nueve estudios de caso de mujeres que participan en actividades comunitarias vinculadas a la salud y el cuidado del medio ambiente, a partir de entrevistas a profundidad y de observación participante en sus hogares y en dichas actividades. Toda la información fue analizada e interpretada a partir de un enfoque temático. Todas las participantes en el estudio fueron informadas sobre

el objetivo de la investigación y aceptaron participar en ésta. He utilizado pseudónimos para resguardar su anonimato.

1. La seguridad alimentaria en comunidades rurales en México

La teoría de la reproducción social analiza el conjunto de procesos y condiciones necesarias para garantizar el sostenimiento de la vida y la disponibilidad de fuerza de trabajo en el capitalismo. Entre éstos, resulta fundamental la alimentación. El capitalismo requiere una clase productora más o menos bien alimentada que pueda vender su fuerza de trabajo. Esta mercancía resulta fundamental para activar los medios de producción y generar valor. No obstante, pese a esta centralidad, la lógica capitalista orientada a la maximización de ganancias y la acumulación de riqueza, tiende a externalizar y minimizar los costos asociados a la reproducción social (Fraser, 2016).

De este modo, se configura una contradicción estructural entre las exigencias del capital y la reproducción de la vida en condiciones de bienestar y dignidad (Fraser, 2016). En el capitalismo las necesidades y las lógicas de la producción y del mercado se colocan por encima de la reproducción social y las condiciones de vida de la fuerza de trabajo (Carrasco, 2017). En el sistema alimentario contemporáneo, esta contradicción se profundiza con el modelo neoliberal que privilegia el libre mercado y acota el papel regulador del Estado en la economía y como garante de derechos y bienestar social (Harvey, 2007).

La Revolución Verde y la expansión de la industria alimentaria han sido procesos centrales en la consolidación del sistema alimentario capitalista neoliberal, basado en la agroindustria y la producción de comestibles ultraprocesados que han alimentado a una gran población concentrada, particularmente, en centros urbanos (Patel y Moore, 2024). Ambos procesos contribuyeron a maximizar la producción de alimentos baratos, expandir mercados y potenciar las ganancias del sector privado, a costa de la inocuidad y la calidad nutricional de los alimentos, la sostenibilidad alimentaria, la salud humana y de los ecosistemas (Patel, 2012).

El sistema alimentario configurado bajo el orden capitalista neoliberal extrae altos rendimientos de la producción y el consumo de alimentos baratos. Patel y Moore (2024) señalan que la noción de “alimentos baratos” no se limita a su bajo precio para el consumidor -al ser producidos con ingredientes o sustitutos de mala o baja calidad-, sino que implican también la menor compensación posible del trabajo humano y la sobreexplotación de la naturaleza. Esta producción de alimentos baratos resulta altamente lucrativa para el capital, en tanto no incorpora los costos reales de producción, ni los impactos sociales y ambientales que genera este sistema alimentario (Patel y Moore, 2024). Estos costos son externalizados, de modo que las personas y la naturaleza padecen los daños que este sistema produce, particularmente, en la salud humana y de los ecosistemas.

El capitalismo neoliberal ha dado lugar a una profunda crisis socioreproductiva que afecta elementos clave para el sostenimiento de la vida, entre ellos la seguridad alimentaria. Esta crisis perjudica, particularmente, a la población social y económicamente más vulnerable (Fraser, 2016). Pérez (2014) apunta que la crisis socioreproductiva se caracteriza por tres procesos: el aumento generalizado de la precariedad vital, la proliferación de situaciones de exclusión y la intensificación de las desigualdades sociales.

En México, estos procesos se reflejan en altos niveles de inseguridad alimentaria. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020, el 59.1% de los hogares experimentó algún grado de inseguridad alimentaria. La FAO y la OPS (2019), destacan que la pobreza y la falta de empleo son causas estructurales de este fenómeno en América Latina. En México la pobreza extrema y moderada se manifiestan con mayor intensidad en el ámbito rural. En 2022, el 14.9% de la población rural vivía en situación de pobreza extrema, en contraste con el 4.5% de la población urbana (CONEVAL, 2024). La condición de pobreza extrema implica que el ingreso que obtiene una persona es inferior al costo de la canasta alimentaria mensual, lo que compromete seriamente su seguridad alimentaria.

De los 4.7 millones de personas que viven en pobreza extrema en el ámbito rural, 2.1 millones reportaron carencia por acceso a la alimentación nutritiva y de calidad (CONEVAL, 2024). Desde finales de la década de 1970, diferentes estudios han registrado una tendencia importante en los patrones alimentarios en el medio rural mexicano marcada por el abandono del autoconsumo de alimentos frescos y la compra de alimentos de origen animal y de comestibles industrializados de menor valor nutricional, pero con una fuerte carga calórica (Ramírez, 2022).⁶

Particularmente, ante situaciones de emergencia o crisis, se ha observado que la población con pobreza extrema disminuye su acceso a una alimentación nutritiva y de calidad. Como estrategia de sobrevivencia, en estas circunstancias los hogares “incrementan el consumo de alimentos de baja calidad nutricional, altos en calorías, azúcar, sal y grasa; y disminuyen el consumo de alimentos frescos, como los de origen animal, verduras y frutas, que en algunos casos son más costosos” (Mundo et al., n.d., p. 2).

La inseguridad alimentaria afecta, particularmente, a infantes, adolescentes, mujeres y adultos mayores (Rodríguez et al., 2017). Los periodos prolongados de inseguridad alimentaria pueden ocasionar diferentes impactos en la salud: baja talla, anemia, sobrepeso u obesidad, enfermedades crónicas y síntomas depresivos (Mundo et al., n.d.).

2. La comunidad de Agua Caliente. El contexto socioambiental

La comunidad de Agua Caliente se encuentra en la ribera del Lago de Chapala, el lago más grande de México. De acuerdo con el último censo de población, Agua Caliente tiene 1,248 habitantes (INEGI, 2020), y es clasificada como una localidad con grado de marginación medio. Oficialmente, no es reconocida como una localidad indígena, pero com-

6. Patel y Moore (2024) destacan que, a nivel global, el precio de alimentos procesados se ha incrementado menos que el de frutas y vegetales frescos. Los habitantes de zonas rurales en los países más pobres tendrían que invertir más de la mitad de sus salarios para lograr el consumo diario recomendado de frutas y vegetales frescos, incluso optando por aquellos de menor precio.

parte este origen con las comunidades ribereñas vecinas que sí reciben este reconocimiento. Muchas prácticas, valores y tradiciones que se observan en estas localidades dan cuenta de esta pertenencia cultural.

La mayoría de los hogares viven al día, los ingresos económicos son insuficientes o escasos y provienen de la pluriactividad de sus integrantes. Hombres y mujeres trabajan en el cultivo de maíz y/o chayote para el mercado, se emplean como jornaleros para la agroindustria o realizan alguna actividad comercial en la comunidad. Los hombres también trabajan como albañiles en la comunidad o en la Zona Metropolitana de Guadalajara, mientras que algunas mujeres se emplean como trabajadoras domésticas o niñeras en esta metrópoli; la mayoría no recibe ningún tipo de seguridad social.

La agricultura de temporal y la pesca de autoconsumo son actividades fundamentales para el sostenimiento de estos hogares. El maíz, el frijol y el pescado son parte central de su dieta y adquieren particular relevancia ante la escasez de recursos económicos. Para muchas familias, las remesas representan el sustento principal o un apoyo fundamental. En las últimas décadas, los programas sociales y los apoyos alimentarios otorgados por diferentes instancias públicas también han cobrado gran relevancia para cubrir algunas necesidades básicas. Generalmente, los hogares están conformados por una familia extensa y siguen un patrón de residencia virilocal. Además de participar en actividades productivas para la subsistencia o para el mercado, las mujeres se encargan de todo el trabajo doméstico y de cuidado en los hogares.

Desde finales del siglo XX, la región del Lago de Chapala ha experimentado un proceso sostenido de degradación y contaminación ambiental que ha generado preocupación en torno a sus efectos en la salud humana. Este proceso se explica, principalmente, por el uso intensivo de agroquímicos y la gran cantidad de descargas de aguas residuales industriales y de drenajes locales que desembocan en afluentes del lago (Valdez et al., 2000; Pedroza y Catalán, 2017). Diversos estudios han documentado que las poblaciones ribereñas tienen contacto directo

con estas fuentes de contaminación a través de tres vías principales: el agua, los alimentos y el trabajo agrícola (Padilla y Aceves, 2021). En este contexto, la salud y la vida de infantes y adolescentes resultan particularmente vulnerables ante las condiciones de pobreza, insalubridad y deterioro ambiental que prevalecen en la comunidad.

3. De comer *pobremente* a comer *mal*. El cambio alimentario.

El sistema alimentario comprende el conjunto de actores, procesos y actividades que inciden en la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos que, generan distintos resultados nutricionales, en función de la cantidad, la calidad y la diversidad de alimentos que consume una población (Rapallo y Rivera, 2019). Por su parte, el cambio alimentario alude a las transformaciones que ocurren en este sistema, local y global, desde la producción hasta el consumo, así como sus efectos en la nutrición de la población (Meléndez y Aboites, 2015).

En Agua Caliente, las personas de 30 años o más refieren que, en las últimas décadas, se ha generado un cambio alimentario muy importante en esta localidad. De acuerdo con su percepción, en la comunidad “siempre han comido *pobremente*”, pero ahora algunas también consideran que “comen *mal*”. Sin embargo, la valoración de que “siempre han comido *pobremente*” contrasta con sus propios relatos. La mayoría anotó que durante su infancia y juventud tenían acceso a una dieta basada en alimentos frescos y diversos, y que no padecían hambre. Aunque los hogares en esta comunidad campesina de subsistencia enfrentaban importantes carencias de bienes y servicios, y contaban con pocos recursos para comprar alimentos y otro tipo de productos en el mercado, tenían acceso a diversos alimentos nutritivos a través de la recolección, la agricultura, la pesca y/o la cría de animales. Dos mujeres apuntaron:

uno de todas formas comía porque la laguna estaba llena de pescados, maíz y frijol, no habría para comer carne, para comprar zapatos

o buena ropa, pero para salir adelante, antes sí había... iban a la laguna y volvían con pescado (Nuria, 2024);

antes, en la infancia, que tuviéramos hambre, no, pero en cuestión de necesidades, por ejemplo, ropa o eso sí, pero de comida no... no recuerdo haberme dormido un día sin cenar por falta de comida, porque mis papás tenían chayotera de lado a lado y pegado a la laguna, ellos de eso vivían y teníamos maíz, teníamos frijol, ellos pescaban, digamos que comida no padecemos (Celina, 2024).

En los alrededores de Agua Caliente las personas recolectaban distintas frutas, verduras y hortalizas para el autoconsumo o la venta: guamúchiles, pitayas, zapotes, mangos, ciruelas, tunas, guayabas, nopales, verdolagas, quelites, camote de cerro y hongos. En la milpa se sembraba, principalmente, maíz, frijol y calabaza, pero también se incluía: garbanzo, cebolla, cacahuete, jícama, camote, sandía y pepino. A la orilla del Lago de Chapala también sembraban diversidad de cultivos: jitomate, ejote, cilantro, chile, melón y papaya. Además de la agricultura, la pesca era otro elemento fundamental en la dieta de las comunidades a la orilla del lago. En este vaso lacustre había una gran cantidad y diversidad de peces (bagre, popocha, sardina, blanco, lisa y distintos tipos de charal), además se consumía la hueva de pescado y el cangrejo. Las personas cazaban con redes “la güilota”, un ave del tamaño de una paloma que llegaba en grandes parvadas a la orilla del lago, y que consumían igual que el pollo. Las familias también criaban algunos animales en patios o corrales, especialmente, gallinas y puercos, obtenían huevos y pollo para el autoconsumo y los puercos se vendían o los engordaban para comerlos en alguna celebración familiar o comunitaria. Esa dieta, señalaron las y los adultos mayores entrevistados, se relacionaba con un buen estado de salud, con tener más fuerza o “resistencia”. Así lo destacaron dos de ellos:

aquí teníamos más fuerza por el pescado, había pescado más bueno,

estaría más limpio, no sé, un doctor casi nunca ocupábamos (Roberto, 2018); más antes se criaba la gente sana por el pescado limpio (Brenda, 2018).

En la mayoría de los hogares de Agua Caliente se sigue la costumbre de hacer solamente dos comidas al día: el almuerzo entre las 10 y 12 de la mañana, y la comida alrededor de las 3 y 6 de la tarde. Al iniciar el día no se come ningún alimento o sólo se toma café con un pan, primero salen a trabajar en el campo o en la pesca. Los alimentos que se suelen consumir en el almuerzo son: frijoles, pescado frito, huevo, nopales, chayote o papas guisadas con tortillas. En la comida también se consumen este tipo de alimentos junto con alguna sopa de pasta o arroz. Después de la comida, ya no se come ningún otro alimento hasta el día siguiente, pero esto no necesariamente se percibe como una situación de hambre o de falta de alimentos, sino como un patrón de consumo. Así lo refirió una de las entrevistadas:

hacemos dos comidas, por decir, en la mañana te levantas y te vas al chayote, sin comer nada, hace su actividad, ya sea cortar, regar, y regresa, 10,11, a esa hora viene a almorzar a la casa, y ya de ahí que otra salida, depende dónde salga, a las 3, 4, 5, unos hasta más tarde, ya vienen de regreso, ya es la segunda comida, ya de ahí no, nada, hasta el siguiente día igual (Nuria, 2024).

De acuerdo con las y los entrevistados, las situaciones de hambre o de poco acceso al alimento en Agua Caliente se presentaban cuando en los hogares ocurrían ciertas circunstancias: las madres habían quedado viudas o habían sido abandonadas por sus parejas; los hombres tenían problemas de alcoholismo, descuidaban el trabajo y malgastaban sus ingresos, o bien, cuando algún integrante de la familia enfermaba o se incrementaba el número de bocas que alimentar y eran pocas las personas que podían trabajar en el campo o en la ciudad. También se podían presentar situaciones de hambre o penuria por desastres natu-

rales o eventos climáticos, por ejemplo, cuando ocurría alguna tromba o sequía que hubiera afectado la cosecha, o bien, cuando disminuía drásticamente el nivel del lago y se reducía la pesca. En esa época, los recursos económicos de las familias eran muy limitados, generalmente, la mayor parte del alimento provenía del autoconsumo, sólo se compraban productos como la sal, el arroz, la manteca o las lentejas. Muy pocas veces los padres podían comprar algún dulce tradicional o bebida para las y los infantes en la pequeña tienda de abarrotes que había en la comunidad o en los comercios que se encontraban hasta la cabecera municipal.

La valoración de que en Agua Caliente “siempre han comido *po bremente*” no parece sustentarse en la escasez de alimento o en que se tuviera una alimentación poco variada o nutritiva, sino en prejuicios racistas y de clase en torno a la dieta tradicional de la población indígena, y el autoabastecimiento de los alimentos. Diversos investigadores han dado cuenta que, durante la primera mitad del siglo XX, desde el ámbito científico y gubernamental en México y otros países de América Latina, se divulgó la idea de que esta dieta era inadecuada e insuficiente en términos nutricionales y se le vinculó con la pobreza, el atraso, la muerte y la enfermedad. (Pilcher, 2001; Bertran, 2006, 2010; Martínez, 2013; Velázquez; 2021). Estas apreciaciones en torno a la dieta de la población indígena no tenían ningún sustento científico, únicamente se basaban en que ésta no contenía ingredientes clave para la dieta europea, tales como: la leche, la carne o el pan (Bertran, 2006; Martínez, 2013).⁷ Como cualquier otra práctica cultural, las prácticas y los hábitos alimentarios son un elemento utilizado para distinguir y jerarquizar a los grupos sociales (Vizcarra, 2022).

El estigma y la desvalorización de la dieta tradicional indígena ha

7. Hasta la segunda mitad del siglo XX se inició en México la investigación científica en torno a las características nutricionales de la dieta de la milpa. En ésta se dio cuenta que la dieta tradicional indígena no es monótona ni reducida, aporta un gran contenido de calcio; ácido fólico; hidratos de carbono; proteínas de alto valor biológico y, un buen contenido de fibra, además de ser baja en grasa (Almaguer et al., n.d.). La dieta tradicional indígena es balanceada y satisfactoria en requerimientos nutricionales, lo que contribuye a mantener la salud y reducir el riesgo a presentar enfermedades crónicas y degenerativas (Almaguer et al., n.d.).

prevalecido en el imaginario social de la población indígena y no indígena hasta el contexto actual.⁸ La dieta europea se vinculó a un mayor estatus social, ya que sólo era accesible para la clase media-alta a través del mercado y, mayoritariamente, en espacios urbanos (Pilcher, 2001). La dieta tradicional indígena se vinculó a la pobreza, la vida rural y el autoabastecimiento de alimentos.

La valoración de que en la comunidad “siempre han comido *pobremente*”, pero ahora “comen *mal*”, obedece al registro de un cambio alimentario. Si bien la comunidad sigue basando su dieta en maíz, frijol y pescado, la alimentación ya no se sustenta en el autoabastecimiento, ahora se compran muchos alimentos que han sido producidos fuera de la región, especialmente, los ultraprocesados. La diversidad de alimentos que podían recolectarse o producirse ha disminuido considerablemente con la contaminación y la degradación ambiental, así como por las prácticas agrícolas modernas relacionadas con el monocultivo y el uso indiscriminado de plaguicidas. Ahora ya no prevalecen los alimentos frescos, inocuos y nutritivos, la calidad de su dieta ya no se liga a la salud sino a la muerte y la enfermedad, particularmente, a la enfermedad renal crónica entre niños y adolescentes. Las y los investigadores en salud han considerado la mala alimentación como una de las posibles causas de esta enfermedad (Lozano, et al., 2017).

Ahora que las personas tienen más ingresos y se compran más alimentos debido a la pluriactividad de los integrantes de los hogares, la recepción de remesas y los programas sociales, se ha registrado el problema de la desnutrición y la obesidad entre la población local.⁹ En Agua Caliente, diversos indicadores sugieren que una parte impor-

8. El reconocimiento de la comida mexicana como patrimonio cultural se construye en base a los sabores. Sin embargo, ello no implica el reconocimiento de un sistema alimentario que involucra prácticas agrícolas y de recolección de alimentos, rituales, técnicas y conocimientos culinarios, costumbres y valores propios de los pueblos indígenas (Velázquez, 2021).

9. Investigaciones realizadas en población indígena de América Latina, particularmente, en comunidades Aguarunas de Perú, reportaron que en la década de los setenta había una baja prevalencia de desnutrición crónica en la población infantil (6%), pero 30 años después esta prevalencia se había incrementado a más del 30%. En el análisis de la dieta local se observó un cambio alimentario: había disminuido el consumo de alimentos regionales y se incrementó considerablemente el consumo de alimentos industrializados (Pérez, et al., 2012).

tante de la población infantil enfrenta limitaciones en el acceso a una alimentación suficiente, inocua y nutritiva (Fausto y Lozano, 2023). En 2017, la prevalencia de la desnutrición entre preescolares (39.4%) y escolares (34.1%) de la comunidad era mucho más alta que la prevalencia a nivel nacional (3.9%), de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud de Medio Camino (ENASUT MC, 2016) (Fausto, 2021).

En la mayoría de los hogares se mantiene el patrón alimentario de hacer dos comidas al día. Un porcentaje importante de infantes y adolescentes acuden a la escuela sin consumir un primer alimento hasta el almuerzo. De un día a otro pasan varias horas sin consumir alimentos.

Chela ha observado que en muchas casas el primer alimento es casi a mediodía, a veces toman algo antes, pero sólo es un café muy cargado de azúcar y, en ocasiones, algunas galletas. Chela piensa que hay personas que no ven tan importante comer temprano, ella señala: *“así ha sido todo el tiempo y no nos había pasado nada”* (Chela, 2024). Desde su perspectiva, más que una cuestión económica, influye la costumbre y la flojera, ya que se puede comprar un kilo de arroz o de avena y hacer un atole, son productos baratos y que rinden bien.

Las situaciones de hambre y escasez de alimentos siguen presentes en algunos hogares por las mismas razones que antes, pero se han agravado con los efectos del cambio climático, la reducción en el autoabastecimiento de alimentos y el incremento de enfermedades crónicas y degenerativas, y los consecuentes gastos en salud. A pesar de ello, de acuerdo con las y los entrevistados, el cambio más drástico en la alimentación en Agua Caliente no está tan relacionado con el acceso a una alimentación suficiente, sino con la calidad de la dieta. La percepción de que ahora *“comen mal”*, está directamente vinculada con la preocupación de que los alimentos que consumen los enferman o no los nutren. Estas cualidades en los alimentos se relacionan con que están contaminados, o bien, contienen ingredientes poco nutritivos o nocivos para su salud.

4. Procesos socioambientales que han afectado el acceso y la calidad de la alimentación

4.1 La Revolución Verde y el uso intensivo de plaguicidas

En la segunda mitad del siglo XX se consolidó en México el sistema alimentario agroindustrial a partir de la denominada Revolución Verde, cuyo objetivo era modernizar y maximizar la producción agrícola mediante la introducción de cultivos de alto rendimiento, el uso intensivo de agroquímicos y la tecnificación del campo (Ceccon, 2008). Este proceso se inscribió en la lógica del sistema capitalista, orientado a garantizar el abasto de alimentos para una creciente población urbana, impulsando la expansión del mercado agroindustrial y la oferta de cultivos producidos a bajo costo (Dalla Costa, 2006).

El estado mexicano promovió la Revolución Verde bajo la promesa de que reduciría la pobreza y el rezago social en el ámbito rural. Las ideas de progreso y bienestar en el campo se articularon con este desarrollo científico y tecnológico. (Gil y Vivar, 2015). En la modernidad, se jerarquiza a las sociedades en función de su ritmo productivo (Pérez, et al., 2012). Las sociedades que no tienen prácticas extractivas y de explotación de la naturaleza para incrementar su productividad, son consideradas subdesarrolladas o atrasadas (Patel, 2012). En consecuencia, el estado mexicano implementó políticas públicas que favorecieron el cambio del modelo productivo de autosuficiencia tradicional a la producción comercial (Pérez, et al., 2012).

Sin embargo, estas políticas vinculadas a la Revolución Verde no trajeron bienestar ni prosperidad para las y los campesinos, antes agravaron su situación (Ceccon, 2008). La integración de las y los pequeños productores a esta Revolución fue marginal, no recibieron los apoyos económicos y técnicos que el gobierno y promotores externos brindaron a los grandes productores agrícolas por considerar que no tenían la misma capacidad de recibir y hacer buen uso de la nueva tecnología (Patel, 2012). Entre los pequeños productores, el cambio en el

modelo de producción agrícola se dio de manera más lenta y accidentada, ya que dependía de sus propios recursos y enfrentaban mayores riesgos con el cambio de producción (Ceccon, 2008; Patel, 2012).¹⁰

En Agua Caliente, de acuerdo con el relato de los adultos mayores, hace casi cuatro décadas que las y los campesinos comenzaron a integrarse, poco a poco, en función de sus posibilidades económicas, a la Revolución Verde. La principal motivación para cambiar las prácticas agrícolas, comprar semillas mejoradas y utilizar agroquímicos en los cultivos era incrementar la producción agrícola para el mercado y reducir el trabajo humano en el campo. En esta comunidad se eliminó la agrobiodiversidad y comenzó a prevalecer el monocultivo de maíz y chayote. A partir del cambio en el modelo de producción agrícola, las y los adultos mayores recuerdan que la tierra se hizo cada vez menos fértil y empezaron a proliferar más plagas.¹¹ Dos entrevistados anotaron:

empezaron a haber plagas y esos animalitos acababan la hojita del frijol, dejaban las puras guías, tenían que ir a polvearlas para que dieran; porque si las dejaban así se secaban (Lupita, 2018); contaminamos la tierra, salieron plagas y ya la tierra no dio nada si no le echábamos líquidos (Néstor, 2018).

Estas condiciones incidieron en que cada vez más las y los campesinos tuvieran que comprar semillas mejoradas e incrementaran el uso de agrotóxicos en el campo sin ningún tipo de asesoría técnica más allá de las recomendaciones informales que obtienen de boca en boca o en las tiendas donde se comercializan estos productos. A partir de

10. A diferencia de los grandes terratenientes, los campesinos no tenían acceso a sistemas de riego ni a grandes cantidades de fertilizantes y agroquímicos, obtenidos a través de subsidios o créditos accesibles, para garantizar una alta productividad (Ceccon, 2008; Patel, 2012).

11. Diversos estudios han registrado el incremento en el número de plagas que afectan los cultivos, a la par del aumento del consumo de agrotóxicos. De igual forma se registra un incremento exponencial en el uso de fertilizantes, mientras que aumenta la erosión de los suelos y la productividad se reduce o tiene un incremento mínimo. Estos datos parecen sugerir que el uso de estos insumos ha tenido un efecto contraproducente o mínimo (Ceccon, 2008).

los cambios agrícolas generados por la Revolución Verde, apunta Dally Costa (2006), las sociedades humanas perdieron el control sobre un mecanismo central para la reproducción de la vida: la producción de alimentos, al hacer este proceso dependiente de la tecnología y del mercado.¹²

Las personas entrevistadas anotaron que los cambios en la producción agrícola han tenido diferentes impactos en el acceso a los alimentos que consumen en su dieta diaria. El desmonte de tierras para la producción agrícola, la degradación y la erosión de los suelos, el incremento de plagas y la prevalencia del monocultivo han incidido en que ahora tengan que comprar en el mercado frutas y verduras que antes producían o recolectaban. Anteriormente, la población podía autoabastecerse de distintos alimentos sanos y nutritivos. Tres entrevistados apuntaron:

ahora todo sale podrido, con gusanos, antes cortaba usted un mango y era sanito, nada de podrido, y ahora ya no sirve el mango, pega, pero cae todo podrido” (Isidoro, 2018); aquí arriba había mucho nopal, y entró el herbicida y se desapareció el nopal (Néstor, 2018); toda la verdura venía de que lo sembrábamos, jitomate, chile; todo venía de nosotros, de la siembra, ahora no, ahora todo compra uno, cebollas, jitomates, todo (Roberto, 2018).

El uso intensivo de agrotóxicos es considerado un elemento muy relevante en la contaminación de aguas subterráneas y superficiales (Ceccon, 2008), lo que también ha afectado el acceso al alimento en esta comunidad. A partir de la década de 1980, comenzó un fuerte proceso de degradación y contaminación ambiental en el lago de Chapala relacionado, entre otros factores, con el uso intensivo de agroquímicos en la

12. Patel (2012) refiere diferentes investigaciones que han dado cuenta del proceso de acumulación por desposesión generado por la mercantilización del ámbito biológico. Particularmente, anota el caso de la concentración de semillas patentadas en cuatro empresas que controlan gran parte del suministro de semillas a nivel mundial.

región (Valdez, et al., 2000).¹³ Este nivel de contaminación ha producido un grave deterioro ecológico; en las últimas décadas se ha registrado un decremento de la población y la diversidad de especies de peces que habitan en el lago de Chapala.¹⁴ La actividad pesquera para el mercado y el autoabastecimiento se ha reducido drásticamente (Sandoval y Hernández 2016; Pedroza y Catalán, 2017). Un entrevistado señaló:

antes había mucho pescado, yo nunca pensaba que se iba a acabar, pero se acabó por la contaminación... se murieron, yo pienso que, por los líquidos de las milpas, como baja el agua, ahorita por donde quiera se están usando los líquidos de las milpas, pienso que fue por eso, desde que se empezó a abonar las milpas, el bagre se acabó, ya no hubo bagre (Flor, 2018).

Las y los entrevistados anotaron que ahora hay menos diversidad de peces y estos son mucho más pequeños, tienen menos carne y, según sus recuerdos, menos sabor. Un entrevistado subrayó: *no, cuándo se va a comparar al que había antes, el olor y el sabor, ahora ya no, no sabe igual ni huele igual (Néstor, 2018).*

Además, ya no es tan factible pescar a la orilla del lago, los pescadores tienen que adentrarse mucho para poder pescar. Actualmente, los pobladores de Agua Caliente siguen consumiendo mucho pescado, pero la mayoría se compra a los pocos pescadores que quedan en la comunidad. Dos entrevistados apuntaron:

ya ahorita, ya no, ya ni pesca hay... poca gente pesca, ya no es como

13. Otros elementos que abonan a este proceso son la descarga directa de drenajes locales y, especialmente, las descargas de industrias que arrojan aguas residuales no tratadas -con desechos químicos altamente peligrosos- en la Cuenca del río Lerma-Santiago que alimenta el lago de Chapala (Valdez et al., 2000). El nivel de contaminación que registra este humedal resulta alarmante, ya que entre los agentes contaminantes se incluyen metales pesados (arsénico, cobre, cromo y zinc), así como sustancias derivadas de agroquímicos, que afectan directamente a organismos vivos, generando efectos de bioacumulación (Juárez et. al., 2021).

14. En los años de 1980 al 2000 se perdieron alrededor del 40% de las especies en el lago, lo cual es reflejo del acelerado deterioro ambiental y la mala planeación en el uso de este humedal (Medina et al., 2005).

antes (Lucadio, 2018); ahora compra uno los pescados, primero pues no, no los compraba uno (Luciana, 2018).

De acuerdo con las y los entrevistados, el maíz, el frijol y el pescado, elementos fundamentales en su dieta, ya no están “limpios” o “sanos”, están contaminados por los agroquímicos que aplican a sus cultivos y se infiltran en el agua o los metales pesados que han sido descargados por las industrias en los ríos que alimentan el lago de Chapala. Diversos estudios han registrado la presencia de plaguicidas o metales pesados en los suelos, los cultivos, los peces, las fuentes de agua y los humanos (Maldonado, et al., 2024; Sandoval, et al., 2024). Dos entrevistados destacaron:

ahorita hay muchas enfermedades... y es el maíz, porque ya le avienta uno abono y luego le avienta líquido, entonces lo agarra el maíz, por eso ya hay muchas enfermedades (Isidoro, 2018); estudiaron lo referente al pescado... y decían que posiblemente sí, el pescado puede estar dañando el organismo humano, como comíamos pescado, decían que a lo mejor por eso se nos quedó la contaminación (Néstor, 2018).

Más allá de las dudas o certezas que la población tiene en torno a la contaminación de los alimentos, la mayoría de las y los entrevistados en Agua Caliente señalaron que ellos no tienen opción de alimentarse de otra manera, es decir, asumen que para producir en el campo es necesario usar agrotóxicos y, por otro lado, el pescado es la proteína más barata y a la que pueden tener acceso no sólo a través del mercado. El alimento se consume para saciar el hambre, aunque éste sea fuente de temor o sospecha entre la población local. Entre el hambre y la enfermedad, no existe disyuntiva, lo primero es comer. Dos entrevistados subrayaron:

es lo que come aquí la gente, óigame toda la gente pobre que a veces no tiene, a huevo, aunque sea un pescadito pa comer... dijeron que no comieran pescado porque nos iba a hacer daño, si nosotros no come-

mos, nosotros vamos a comer... la gente que no tiene, ¿qué va hacer uno?, el pescadito, porque, aunque sea con diez pesos, ya compramos, o ya oiga, regálame uno, ya le dan uno (Luciana, 2018).

No hay más, ¿qué hacemos?, estamos acostumbrados al pescado, y de que me muera de hambre, no... me perdone Dios, pero aun así me los voy a comer, no hay más, y como nos gusta el pescado, bueno, tenemos que comer, como dice el dicho vale más morir llenos y no vacíos (Casimiro, 2018).

Los cambios productivos que generó la Revolución Verde han tenido un impacto muy negativo en la integridad de los ecosistemas y en la resiliencia de los cultivos tradicionales (Ceccon, 2008; Patel, 2012). La Revolución Verde hace evidente la contradicción entre capitalismo y naturaleza, el sistema expolia y contamina bienes naturales indispensables para la reproducción social, sin permitir su regeneración ni contribuir a su reparación, al tiempo que transfiere, particularmente, a las comunidades más pobres y marginadas, los costos del daño ecológico y sus impactos en la salud y la alimentación.

4.2 El auge de la alimentación industrial

En América Latina y el Caribe, los sistemas alimentarios han experimentado en las últimas décadas una rápida transformación, caracterizada por la mercantilización como mecanismo fundamental para la provisión de alimentos y la producción de comestibles ultraprocesados por empresas transnacionales (Rapallo y Rivera, 2019). Entre los principales factores que explican esta transformación se encuentran el crecimiento económico, la apertura comercial, el desarrollo de infraestructura, la urbanización, el incremento del empleo rural no agrícola y la participación de la mujer en el mercado laboral (Popkin y Reardon, 2018 en Rapallo y Rivera, 2019). Estos cambios estructurales han reconfigurado las prácticas de producción, distribución y consumo de alimentos en la región.

En este contexto, se ha facilitado el acceso económico y físico a

alimentos industrializados, de bajo o nulo valor nutricional (Rapallo y Rivera, 2019). Estos productos son adquiridos en el mercado, ya sea por necesidad ante la reducción de la autosuficiencia alimentaria o por preferencia (Melendez y Aboites, 2015). Las empresas transnacionales de alimentos procesados están presentes tanto en los grandes supermercados como en los pequeños negocios de abarrotes en el ámbito urbano y rural.

Diversos organismos internacionales, institutos de salud pública y asociaciones civiles han denunciado que para estas empresas el alimento es una mercancía y no un satisfactor de la necesidad nutricional humana (Holt-Giménez, 2017). Estas industrias obtienen alimentos del medio rural, los procesan -incorporando grasas trans y saturadas, azúcar y sal por arriba de la ingesta recomendada- los empaquetan, distribuyen y, finalmente, venden estas mercancías en el mercado. Particularmente, a los comestibles que se dirigen a los infantes, les agregan aditivos químicos para darles color, olor y sabor artificial.¹⁵ La niñez es uno de los principales grupos a los que la industria alimentaria dirige su mercado, los sabores intensos y los empaquetados atractivos les permiten atraer a esta población (Calvillo, et al., 2014).

La globalización y la mercantilización del sistema alimentario en el capitalismo neoliberal han incidido en la homogeneización y deslocalización de los alimentos, “con la consecuente pérdida de diversidad biocultural de los repertorios locales alimentarios” (Vizcarra, 2020) y “el debilitamiento de los vínculos entre alimentos y territorio en la mayoría de las fases del sistema, desde la producción hasta el consumo” (Melendez y Aboites, 2015).

En México se expandió en los años noventa la distribución y el consumo de alimentos industrializados con altos contenidos calóricos y de baja calidad nutricional (Torres, 1997). De acuerdo con datos de la OPS (2017), México ocupa el cuarto lugar a nivel mundial en el consu-

15. Estos aditivos han sido prohibidos en varios países por el daño o los riesgos a la salud de los infantes. No obstante, en México y varios países de América Latina se siguen permitiendo estos químicos en varios productos que consumen cotidianamente niñas y niños (Calvillo et al., 2014).

mo de alimentos altamente procesados, y es uno de los tres países en los que se venden más bebidas azucaradas (Rapallo y Rivera, 2019). Actualmente, en México, el gasto en alimentos industrializados no recomendables es igual o mayor al gasto en alimentos recomendables (frutas, verduras, lácteos y carnes) (Gaona et al., 2023). Particularmente, en las zonas rurales

se ha consolidado, de manera gradual y rápida, la cultura global de comercialización de alimentos industrializados que está modificando las prácticas y costumbres socioculturales de la población que hasta hace pocas décadas basaba su alimentación en la producción de autoconsumo (Álvarez y Santana, 2018).

En Agua Caliente, las personas entrevistadas refieren que, antes de la década de los noventa, la mayor parte de los alimentos que consumían en la comunidad provenían de la recolección, la agricultura y la pesca de subsistencia. La dieta se basaba, predominantemente, en alimentos frescos y nutritivos. En la comunidad sólo existían dos pequeñas tiendas en las que se vendían unos cuantos productos (manteca, sal, arroz, petróleo, jabón), y uno o dos dulces tradicionales o caseros. De manera semanal o quincenal, las y los jefes de familia acudían al mercado o a las tiendas de la cabecera municipal a comprar esos productos básicos y, en ocasiones, algunos alimentos: frutas, verduras, carne y los pocos alimentos procesados que había en la época (bebidas azucaradas, golosinas). Debido a la falta de recursos, la mayoría de las familias consumía muy poco estos productos, o bien, los consumía muy esporádicamente. Tres entrevistados anotaron:

no había refresco, había unas que se llamaban limonadas, de allá las traiban, era lo que había, limonaditas, todavía no había Pepsis, ni Cocas, nada de eso (Vicente, 2018); no, antes no había ni tiendas, la gente no tenía para comprar casi refresco, acá no llegaban, como a las ciudades sí los habría, pero aquí nosotros cuándo (Luciana, 2018);

antes uno deseaba un refresco y cuando tenía, iba uno y lo compraba; y ahora no, ahora va a comer uno y el refrescote que no falte en la mesa (Lupita, 2018).

Como ha ocurrido en distintas comunidades rurales e indígenas la disponibilidad de alimentos industrializados en Agua Caliente, ha generado cambios drásticos en la dieta (Pérez et al., 2012). Dos aspectos que han sido claves para que estos alimentos fueran accesibles física y económicamente son: el incremento de los recursos económicos y la construcción de caminos. Estos dos elementos también permitieron el incremento en el número de tiendas de abarrotes en la localidad, a las que empresas transnacionales empezaron a surtir con productos ultraprocesados. Ahora, las personas pueden encontrar en las tiendas de abarrotes mejor surtidas de Agua Caliente una variedad más amplia de alimentos recomendables y no recomendables para la salud: hay mayor variedad de frutas, verduras, carnes, lácteos y embutidos, pero también hay una gran variedad de productos industrializados (panes y galletas, golosinas, botanas, alimentos instantáneos, enlatados y bebidas azucaradas).

El incremento en el número de tiendas de abarrotes en Agua Caliente y la diversidad de alimentos que éstas ofertan obedece no sólo al crecimiento poblacional, sino al hecho de que esta comunidad ya no se sostiene en una economía de subsistencia sino en una economía monetarizada. Las y los entrevistados en la comunidad consideran que ahora hay menos pobreza en Agua Caliente, hay más dinero. Los ingresos provienen, principalmente, del trabajo asalariado en la ciudad y en el campo, las remesas y los programas sociales. Las y los entrevistados sostienen que se ha reducido la pobreza a partir de dos indicadores, uno es la situación de las viviendas y, el otro, la alimentación.¹⁶ Si bien

16. Un elemento que se considera da cuenta de que hay menos pobreza o más dinero en la comunidad es el consumo de carne. En algunos hogares se consume carne de res o de pollo una vez por semana y/o el fin de semana. Desde hace una década, hay una tienda en la comunidad que ya vende carne de res, puerco y embutidos. Estos productos, señaló la dueña de la tienda “se venden bien”, ella ha notado que ahora vende más kilos de carne que antes.

se sigue produciendo maíz y frijol para el autoconsumo en los hogares,¹⁷ la mayoría del resto de los alimentos que componen su dieta se compran en el mercado.

El aumento de ingresos en los hogares, destacan Rapallo y Rivera (2019), ha tenido un efecto adverso en la nutrición, ya que se incrementó el consumo de alimentos procesados de relativamente bajo costo, pero de poco o nulo valor nutricional. En comunidades indígenas y rurales, señala Bertrán (2010), el consumo de este tipo de alimentos se ha relacionado con tener una mejor posición económica, estos alimentos no eran accesibles a poblaciones pobres y tampoco formaban parte de la dieta indígena.

Chela señaló que cuando era niña no le daban dinero para comprar ningún tipo de dulce, muy esporádicamente le compraron algún jugo o limonada cuando estaba enferma. Las y los niños que tenían padres en Estados Unidos o trabajando en la ciudad sí podían consumir este tipo de productos.

Cuando María y Tania eran niñas, sus padres emigraron por temporadas a Estados Unidos, en ese tiempo ellas podían comer dulces, refrescos y frituras. A sus hijos, señala Tania, no les da dinero para comprar comida chatarra. No obstante, sí la consumen, tienen amigos que pueden comprar estos comestibles porque sus madres salen a trabajar entre semana a la ciudad y les dejan dinero para gastar.

La dueña de una de las tiendas de abarrotes mejor surtida en Agua Caliente comentó que las ventas de alimentos recomendables y no recomendables es prácticamente igual: lo más vendido es el huevo y el frijol, y la chatarra también se vende bastante bien, si lo ponemos en una balanza casi empatan (Celina, 2024). Dos mujeres subrayaron que

17. Algunas familias en Agua Caliente ya compran el maíz y el frijol a las familias de la comunidad que también producen para la venta, o bien, lo compran en las comunidades vecinas. En muchos casos, los integrantes del hogar no se encuentran en la comunidad o no pueden regresar a trabajar la tierra en el temporal.

el consumo de comida chatarra se incrementó conforme aumentaron los ingresos en los hogares:

ha aumentado porque hay más nivel adquisitivo que hace años... en el tiempo en que nosotros crecimos no venían tantos vendedores a las comunidades, encontraba uno en la tienda lo más básico, una bolsa de jabón, el azúcar, la sal (Tania, 2024);

el consumo de refresco es de un tiempo para acá, de que te dan para comprar un refresco y vas por el refresco porque antes no hay para el refresco y tómale agua, tenías sed y tomabas agua, y ahora es tengo sed, vayan por un refresco y se van por un refresco, es refresco y refresco (Lorena, 2024).

Las y los entrevistados consideran que el alto consumo de alimentos ultraprocesados ha generado distintas enfermedades crónicas, además de problemas de desnutrición y obesidad. Las distintas charlas que el personal médico e investigadores de la salud han dado en Agua Caliente para hablar de la incidencia e impactos de una mala alimentación han fortalecido esta idea entre la población. Tres entrevistados apuntaron:

dicen que porque toman mucha coca... mucha química; hay mucha gente con diabetes, están bien malos, de chiquito a grande, por el refresco, a mí me lo quitaron, estaba muy alto de azúcar (Prudencia, 2018); ahora hay mucha cosa enlatada, por eso hay mucha enfermedad de cáncer (Néstor, 2018); el refresco negro, es malísimo, la salsa valentina también, son muy malos, muy irritantes para el riñón, por eso se estará enfermando la gente, porque no toman agua, mejor puro refresco (Brenda, 2018).

En las últimas dos décadas, en Agua Caliente y las comunidades vecinas, se han presentado decenas de casos de infantes y adolescen-

tes que, debido a la enfermedad renal crónica de causa no tradicional (ERCnT), han tenido que someterse a terapias de reemplazo renal, el trasplante de riñón y también han ocurrido defunciones (Padilla y Aceves, 2021). Esta situación ha incidido en que la población local considere que la mala alimentación está dañando, particularmente, la vida y la salud de los infantes:¹⁸

ahorita los niños se están atrasando por los churros que han comido, pura chatarra que hay en la tienda como que no les está haciendo (Luciana, 2018); no comen bien, que con una sopa maruchan se la pasan y todo va a dar a los riñones (Flor, 2018); mi nuera tiene una niña también que está así, se ve desnutrida, por lo mismo, porque a ella le gustan mucho los churros con mucho chile (Lupita, 2018); el refresco sube mucho de azúcar a la persona, y todo ese niño, todo el refresco, le estamos chingando el riñón, porque no toman agua, mejor puro refresco (Roberto, 2018).

No obstante, las y los entrevistados reconocen que en la mayoría de los hogares se sigue teniendo un alto consumo de comestibles ultraprocesados, prácticamente, en igual o mayor medida que de alimentos recomendables. En las últimas décadas, en contextos rurales en situación de pobreza, prevalece un alto consumo de alimentos industrializados por su bajo costo, el fácil acceso, la publicidad y la sensación de saciedad que éstos proporcionan (Álvarez y Santana, 2018).

En Agua Caliente, como se ha registrado en encuestas nacionales de nutrición y salud en México, existe un alto consumo de alimentos no recomendables entre la población infantil. Comúnmente, los alimentos ultraprocesados son el primer alimento que se consume en el día o el principal alimento de las y los infantes, quienes se han acostumbrado a preferir este tipo de alimentos a aquellos que son nutritivos y

18. El deterioro en la calidad de la dieta que se ha observado en México afecta, particularmente, de manera negativa el estado nutricional y la salud de la población infantil, ya sea por deficiencias en micronutrientes, desnutrición crónica y morbilidad por enfermedades crónicas e infecciosas (Gaona et al., 2023).

saludables. Así lo anotaron las personas entrevistadas:

en la mañana se levantan y van y les compran churros, ¿qué les alimenta los churros?, y si ya se llenaron, ya no comieron... antes se criaban ellos comiendo pura verdura, ejotes, verdolagas, nopales... y ahora ya no quieren eso, ellos quieren una sopa maruchan, pero no lo bueno de la comida, ahorita ya no los hacen comer comida" (Flor, 2018);

aquí en el rancho casi toda la gente toma(refresco), pa qué voy a decir que no toma, sí toma, de chiquito a grande, ya se acostumbra más el refresco, ya no quieren agua, toman mucho refresco porque hay gentes que cada comida con refresco, cada comida refresco, la coca, la pepsi (Roberto, 2018).

Particularmente, en el caso de infantes y adolescentes, hay algunos factores que inciden y/o facilitan el acceso a los alimentos ultraprocesados. Un primer factor es que infantes y adolescentes son quienes más acuden a las tiendas de abarrotes y se exponen constantemente a estos comestibles. En ocasiones, las personas adultas los envían a la tienda para comprar algún producto, o bien, les dan dinero y ellos optan por comprar estos comestibles cuando salen a jugar o mientras están en la escuela. La dueña de una tienda de abarrotes apuntó:

la chatarra vienen a comprar los niños, y los alimentos también los niños... siempre vienen los niños, casi no vienen las mamás, solo cuando los niños están en la escuela porque no tienen de otras, a fuerzitas vienen ellas, pero siempre vienen a la tienda a comprar los niños (Celina, 2024).

María señaló que, cuando los niños acuden a las tiendas por algún encargo, piden comestibles chatarra y se lo anotan en la lista del fiado a la mamá. Su hijo comía mucha chuchería usando esta estrategia.

María habló con la señora de la tienda: no me le den, si son papas o jugos, no me le den, si le pueden fiar fruta, un yogurt o leche, pero eso no, ya no (María, 2024). Ella tomó esta decisión recientemente a raíz de que, en un tamizaje, su hijo fue diagnosticado con inflamación en el riñón.

Un segundo factor que incide en el acceso que tienen infantes y adolescentes a la comida chatarra es que las tiendas de abarrotes y los alimentos ultraprocesados han cobrado un papel muy importante en las economías locales. En las últimas décadas, con el cambio a una economía monetarizada y la construcción de caminos seguros, se incrementó el número de tiendas de abarrotes en la comunidad. Estos pequeños negocios no sólo sostienen a las familias que obtienen ingresos de estas tiendas, sino también a las familias que pueden obtener artículos fiados de estos negocios. Entre éstos, como se ha señalado, están los comestibles chatarra.

Rosa señaló que, en los momentos económicos más difíciles, cuando el esposo no tiene trabajo o cuando tienen que cubrir los gastos escolares de inicio de ciclo, compra los frijoles y las sopas de pasta más económicas, comen los huevos que ponen las gallinas y los charales que le regala su padre. Sin embargo, apuntó, los niños siempre quieren comer algo de la tienda: *no saben si hay dinero o si no hay* (Rosa, 2024). En estas situaciones, casi siempre sacan fiado en la tienda y lo pagan después.

Además de las tiendas formales, en las cooperativas escolares y en los pequeños puestos informales fuera de las escuelas también se venden alimentos ultraprocesados o poco nutritivos. A pesar de que hace más de una década se ha legislado para prohibir la venta de comestibles chatarra en centros escolares, todavía las y los estudiantes tienen acceso a ellos. Así ocurría en el caso de la Telesecundaria en Agua Caliente, las y los adolescentes todavía compraban sopas instantáneas,

frituras y bebidas azucaradas en la cooperativa escolar, en las tiendas o en los puestos informales que se ubican enfrente de la escuela y que venden sus productos a través de la reja.

El director del centro escolar ha señalado la dificultad de cumplir con la normatividad que prohíbe los alimentos chatarra. Por un lado, las personas que llevan la cooperativa escolar señalan que si no venden comestibles chatarra no obtienen ganancias y así, preferían dejar el local. Para el director es importante que la cooperativa funcione, de esta renta obtiene dinero para la escuela y no es fácil conseguir a alguien que quiera encargarse de este espacio. Además, a través de la reja, las y los estudiantes también compran comestibles ultraprocesados en la tienda de enfrente o en el puesto de frituras fuera de la escuela. El director apuntó que esta situación no permite que la cooperativa pueda implementar un cambio para ofertar sólo alimentos saludables. Por otro lado, anotó que él no puede controlar la oferta de este tipo de productos fuera de la escuela. Las y los adolescentes piden a gritos a la tienda diferentes productos, estos comercios obtienen buenas ganancias con estas ventas y, también hay familias que cuando tienen problemas económicos compran bolsas de fritura para vender en la reja. En alguna ocasión, ya se intentó prohibir la compra de alimentos fuera de la Telesecundaria durante el horario de clases. Sin embargo, se quitó esta medida porque algunas personas de la comunidad arrojaban piedras a los vehículos del personal escolar.

El alto consumo de comida chatarra o de comestibles ultraprocesados ha tenido un impacto muy negativo en la salud y la seguridad alimentaria, particularmente, en las y los infantes y adolescentes de los contextos más vulnerables. Estas consecuencias, subraya Holt-Giménez (2017), no son accidentes, sino resultados predecibles del sistema alimentario capitalista neoliberal. El auge de la industria alimentaria hace evidente la contradicción entre el capitalismo y la vida, el sistema

produce comestibles nocivos que enferman o no nutren a las personas, al tiempo que externaliza los costos de este sistema alimentario y sus impactos en la salud.

Conclusiones

Diversas investigaciones han documentado el cambio alimentario ocurrido en las dietas tradicionales de comunidades indígenas durante las últimas décadas, a partir de la implementación de la Revolución Verde y la expansión de la industria alimentaria. (Oseguera y Esparza, 2009; Pérez et al., 2012; Álvarez y Santana, 2018). Estos estudios destacan, particularmente, los riesgos ambientales y sanitarios que esta población vincula con la dieta actual.

En el caso de Agua Caliente, a diferencia de otras comunidades indígenas, la emergencia de la enfermedad renal crónica de causa no tradicional (ERCnT) ha incidido en que la población local ya no perciba la dieta actual sólo como un riesgo sino como una amenaza patente a la vida y la salud, especialmente, de infantes y adolescentes. La transición a un sistema alimentario de producción agroindustrial y de comestibles ultraprocesados baratos ha afectado negativamente el acceso, la inocuidad y la calidad de los alimentos que se consumen cotidianamente.

Dos procesos han sido claves en este cambio alimentario. Por un lado, la Revolución Verde ha generado una fuerte degradación y contaminación ambiental, afectando negativamente la biodiversidad y la agrodiversidad que existían hasta hace unas décadas. En consecuencia, se ha reducido el acceso a frutos, vegetales y peces frescos y diversos mediante la recolección, la agricultura o la pesca de subsistencia. Además, el maíz, el frijol y el pescado, elementos que siguen siendo fundamentales en su dieta, ahora presentan residuos de plaguicidas y otros metales pesados presentes en el ambiente.

Por otro lado, la expansión de la industria alimentaria y la transición a una economía monetizada también incrementó el consumo de comestibles ultraprocesados poco nutritivos y que contienen en su formulación ingredientes nocivos para la salud. Ambos procesos han

transformado radicalmente las prácticas de producción, acceso y consumo de alimentos.

En Agua Caliente, el hambre o la escasez de alimentos son fenómenos que han estado presentes en algunos hogares de la comunidad y que no se han erradicado, a pesar del uso de agroquímicos y la integración al mercado alimentario global. Sin embargo, la preocupación más general y persistente en torno a la seguridad alimentaria no es el acceso al alimento, sino la falta de inocuidad y de calidad en los alimentos, ya que estas características se han vinculado a la enfermedad renal que está afectando particularmente y, de manera muy importante, a esta comunidad.

En el capitalismo neoliberal, los costos de maximizar la productividad agrícola y de abaratar los alimentos han sido externalizados a la naturaleza y a los grupos humanos más vulnerables social y económicamente. La emergencia de la enfermedad renal crónica de causa no tradicional en Agua Caliente ha incidido en que algunos integrantes de la población local consideren que ahora “comen mal”, ya que los alimentos que consumen afectan o dañan su salud. No obstante, como se ha dado cuenta, no resulta nada sencillo modificar el sistema alimentario que prevalece en la comunidad. Por un lado, el monocultivo, la contaminación y la degradación ambiental, así como la pobreza y la escasez de recursos, limitan el acceso a una alimentación adecuada. Por otro lado, aun cuando las prácticas agrícolas y alimentarias promovidas por el sistema capitalista neoliberal resultan perjudiciales, tienen un fuerte arraigo cultural; éstas se han integrado en las dinámicas productivas, las preferencias alimentarias y las economías locales. En ese sentido, los problemas alimentarios observados en Agua Caliente no pueden explicarse como resultado de decisiones individuales equivocadas o consecuencia de la falta de información; más bien, expresan la influencia de procesos históricos, económicos, políticos y ambientales.

El caso de Agua Caliente da cuenta de la complejidad multicausal y multiescalar vinculada a la mala alimentación en el ámbito rural y

subraya la necesidad de repensar la seguridad alimentaria más allá del acceso a la alimentación para incorporar de manera central la calidad y la inocuidad de los alimentos. Esto implica reconocer el valor de los sistemas alimentarios tradicionales y promover políticas públicas orientadas a su fortalecimiento, así como a la regulación y disminución del uso de agroquímicos y de la producción y distribución de alimentos ultraprocesados. Sin estos cambios estructurales, será imposible revertir las tendencias actuales del deterioro alimentario y sus consecuencias en la salud y el bienestar de las poblaciones rurales.

Bibliografía

- Almaguer, J., García, H., Padilla, M. González, M. (n.d.). La dieta de la milpa. Modelo de alimentación Mesoamericana Biocompatible. Secretaría de Salud. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/98453/La_Dieta_de_la_Milpa.pdf
- Álvarez, G. y Santana, R. (2018). Alimentación y salud de familias de áreas rurales de Chiapas. ECOSUR. Disponible en: <https://www.ecosur.mx/alimentacion-y-salud-de-familias-de-areas-rurales-de-chiapa>
- Bertran, M. (2006). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En Peña, F., Alonzo, A. (Eds.) *Cambio social, antropología y salud*. (pp. 167-175). INAH.
- _____. (2010). “Acercamiento antropológico de la alimentación y la salud en México”. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 387-411. <https://www.scielo.br/j/physis/a/FMsPy6Q9yHh7ZpqXtpfJHTr/abstract/?lang=es>
- Calvillo, A., García, K., y Cabada, X. (2014). *Publicidad de alimentos y bebidas dirigidas a la infancia. Estrategias de la industria. Alianza por la salud alimentaria*. México. Disponible en: https://alianzasalud.org.mx/wp-content/uploads/2014/04/Publicidad-de-Alimentos-y-Bebidas-Dirigida-a-la-Infancia_Estrategias-de-la-Industria.pdf
- Carrasco, C. (2017). “La economía feminista. Un recorrido a través del

- concepto de reproducción”. *Ekonomiaz: Revista vasca de economía*, 91, 53-77
- Ceccon, E. (2008). “La revolución verde tragedia en dos actos”. *Ciencias*, 91(1), 21-29.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2024). *Análisis de la población en situación de pobreza extrema*. México. Disponible en: https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Documents/contribucion_estrategias_pobreza/Pobreza_extrema_Mexico.pdf
- Dalla Costa, M. (2006). La sostenibilidad de la reproducción: de las luchas por la renta a la salvaguardia de la vida. En Legarreta, M., Ávila, D., Pérez, A. (Comps), *Transformaciones del trabajo desde una perspectiva feminista*. Producción, reproducción, deseo, consumo. (pp. 59-78). Tierra de nadie.
- Fausto, J. y Lozano, F. (2023). Tendencias de malnutrición y desarrollo infantil de la localidad de Agua Caliente en Poncitlán, Jalisco. *Ichan Tecolotl*, 34, Núm. 370. <https://ichan.ciesas.edu.mx/tendencias-de-malnutricion-y-desarrollo-infantil-de-la-localidad-de-agua-caliente-en-poncitlan-jalisco/>
- Fausto, J. (2021). Desnutrición infantil en la comunidad de Agua Caliente, Ponciltán, Jalisco. En Lozano, F. (Comp.) *Exclusión social de la infancia y enfermedad renal en el lago de Chapala*. (pp. 61-75). Universidad de Guadalajara.
- Fraser, N. (2016). “Las contradicciones del capital y los cuidados”, *New Left review*, 100, 111-132.
- Gaona, E., Rodríguez, S., Medina, M., Valenzuela, D. (2023). “Consumidores de grupos de alimentos en población mexicana. Ensanut Continua 2020-2022”. *Salud Pública de México*, 65: 248-258 <https://www.saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/14785>
- Gil, J. y Vivar, J. (2015). “La modernización agrícola en México y sus repercusiones en espacios rurales”. *Revista Antropologías del Sur*, 3, 51-67. <https://revistas.academia.cl/index.php/rantros/article/view/831>
- Harvey, D. (2007). *Breve historia del Neoliberalismo*. Akal.

- Holt-Giménez, E. (2017). *El capitalismo también entra por la boca. Comprendamos la economía política de nuestra comida*. Monthly Review Press y Food FirstBooks.
- Juárez, A., López, L., Orozco, N. (2021). Ficha informativa ILBM (Lake Brief) del Lago Chapala, México. En *Fichas Informativas de Lagos y Embalses (Lake Briefs) de América Latina*. Red Mexicana de Cuencas Hidrográficas/International Lake Environment Comittee Foundation/Instituto Corazón de la Tierra.
- Maldonado, M., Gutiérrez, P., Ramírez, B., García, J. (2024). Metales pesados en el sistema agua-suelo-planta en la región chayotera de la rivera del lago de Chapala. En J. García, J., Ramírez, B., Juárez, E. (Comps.) *El lago de Chapala: Informe científico 2023. Actualización del conocimiento científico del lago más grande de México*. (pp. 117-145). Universidad de Guadalajara.
- Meléndez, J. y Aboites, L. (2015). “Para una historia del cambio alimentario en México durante el siglo XX. El arribo del gas y la electricidad a la cocina”. *Revista de Historia Iberoamericana*. 8(2), 76-101. DOI: <https://doi.org/10.3232/HIB.2015.V8.N2.04>
- Medina, M., Segura, M., Moncayo, R. (2005). Peces. En *La Biodiversidad en Michoacán, Estudio de Estado*. (pp. 95-99). Comisión Nacional para la Conservación y Uso de la Biodiversidad, Gobierno de Michoacán, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.
- Mundo, V., Vizuet, N., Villanueva, M., García, A. (n.d.) *Seguridad alimentaria en hogares mexicanos*. Instituto Nacional de Salud Pública. Instituto Nacional de Salud Pública. Disponible en: https://insp.mx/assets/documents/webinars/2021/CIEE_Seguridad_alimentaria.pdf
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2019). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutrición en América Latina y el Caribe 2019*. Santiago. FAO y OPS.
- Oseguera, D. y Esparza, L. (2009). “Significados de la seguridad y el riesgo alimentarios entre indígenas purépechas de México”.

- Desacatos*, 31, 115-136. <https://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n31/n31a8.pdf>
- Patel, R. (2012). "The Long Green Revolution". *The Journal of Peasant Studies*, 40(1): 1-63. DOI: <https://doi.org/10.1080/03066150.2012.719224>
- Patel, R. y Moore, J. (2024). *La historia del mundo en siete cosas baratas. Una guía del capitalismo, la naturaleza y el futuro del planeta*. Taurus.
- Padilla, C. y Aceves, H. (2021). A la orilla: degradación ambiental, violencia estructural y enfermedad renal de causa (des)conocida en el Lago de Chapala. En Hernández, L. (Comp.) *Avatares en la enfermedad renal crónica. Las respuestas de quienes la padecen y los actores sociales implicados*, (pp. 63-89) Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Pérez, A. (2014) *Subversión feminista de la economía. Aportes para un debate sobre el conflicto capital-vida*. Traficantes de sueños.
- Pedroza, C. y Catalán, J. (2017). "Evolución histórica y ambiental en los procesos de transformación del lago Chapala". *Ambiente y Desarrollo*, 21(40), 9-25. DOI: <https://doi.org/10.11144/Javeriana.ayd21-40.ehap>
- Pérez, O., Nazar, A., Pérez, S., Castillo, M. (2012) "Percepciones alimentarias en personas indígenas adultas de dos comunidades maya". *Revista española de nutrición comunitaria*, 18(2), 103-114. https://renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC%202012-2_art%206.pdf
- Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. CIESAS
- Pío, Juan (2013). La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 34(133), 225-255. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=Soi185-39292013000100009
- Ramírez, J. (2022). "Seguridad alimentaria y la agricultura familiar en México". *Revista Mexicana De Ciencias Agrícolas*, 13(3), 553-565. <https://doi.org/10.29312/remexca.v13i3.2854>.

- Rapallo, R. y Rivera, R. (2019). *Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los sistemas alimentarios*. 2030. Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 11. Santiago de Chile. FAO.
- Rodríguez, L., Mundo, V., Méndez, I., Pérez, R. (2017). "Dietary quality and household food insecurity among Mexican children and adolescents". *Matern Child Nutr.* 13(4). DOI: <https://doi.org/10.1111%2Fmcn.12372>
- Sandoval, A. y Hernández, A. (2016). Pesca, política pública y condiciones socioeconómicas de los pescadores artesanales del lago de Chapala. *Textual*, 67, 85-118.
- Sandoval, E., Lozano, F., Cremades, R., Sierra, E. (2024). Salud humana en la rivera del lago de Chapala. En J. García; B. Ramírez, B. y E. Juárez (Comps.) *El lago de Chapala: Informe científico 2023. Actualización del conocimiento científico del lago más grande de México*. (pp. 146-162). Universidad de Guadalajara.
- Torres, F. (1997). *Dinámica económica de la industria alimentaria y patrón de consumo en México*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas, México.
- Valdez, A., Guzmán, M., Peniche, S. (2000). La crisis de la cuenca de Chapala. Análisis de sus problemas y alternativas de solución. En A. Valdez; M. Guzmán y S. Peniche. *Chapala en crisis. Análisis de su problemática en el marco de la gestión pública y la sustentabilidad*. (pp. 63-80). Universidad de Guadalajara.
- Velázquez, Y. (2021). "La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas". *Contribuciones desde Coatepec*, 34, 26-42. <https://www.redalyc.org/journal/281/28164959004/28164959004.pdf>
- Vizcarra, I. (2022). "La alimentación-salud de las mujeres en el campo mexicano del siglo XXI: desafíos para la soberanía alimentaria desde una mirada decolonial feminista". *Interdisciplina*, 10(26), 61-89. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/inter/article/view/80969>