

ISSN: 3061-7103

Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 6 ■ Núm. 11, Marzo-Septiembre 2025



ESTUDIOS SOCIALES SOBRE LA ALIMENTACIÓN

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

Universidad de Guadalajara

Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 6 ■ Núm. 11, Marzo-Septiembre 2025

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA Dr. Ricardo Villanueva Lomelí, RECTOR GENERAL; Dr. Héctor Raúl Solís Gadea, VICERECTOR EJECUTIVO; Mtro. Guillermo Arturo Gómez Mata, SECRETARIO GENERAL. **CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES** Dr. Juan Manuel Durán Juárez, RECTOR; Dra. Katia Magdalena Lozano Uvario, SECRETARIA ACADÉMICA; Lic. María del Rosario Ortiz Hernández, JEFA DE LA UNIDAD DE APOYO EDITORIAL. **DIVISIÓN DE ESTUDIOS POLÍTICOS Y SOCIALES** Mtra. Sofía Limón Torres, DIRECTORA. **DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGÍA** Dr. Jorge Ramírez Plascencia, JEFE DE DEPARTAMENTO.

Vínculos. Sociología, análisis y opinión, Año 6, Núm. 11, marzo-septiembre 2025, 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 Amateditorial, calle Prisciliano Sánchez #612, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco. C.P. 44100. Este número se publicó en marzo de 2025 y está disponible en <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/vinculos/index.htm>
<http://www.vinculosociologiaanalisisyopinion.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 y LatinRev.

latindex



Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 6 ■ Núm. 11, Marzo-Septiembre 2025

ESTUDIOS SOCIALES SOBRE LA ALIMENTACIÓN



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

Director y editor

Jaime Torres Guillén

Comité Editorial

Alejandra Guillén González
Héctor Raúl Solís Gadea
Celia del Palacio Montiel
Andrea Celeste Razón Gutiérrez
Paloma Villagómez Ornelas
Rafael Sandoval Álvarez
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; 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.

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.vinculosociologiaanalisisyopinion.cucsh.udg.mx/index.php/VSAO>

Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 6 ■ Núm. 11, Marzo-Septiembre 2025

Editorial

Investigación y debate

CONTENIDO

Impacto del ingreso del Programa Bienestar para Adultos Mayores en el hambre de los deciles más pobres de México en el año 2022

11 **Jesús Manuel Escobedo de Luna**

Comer o no comer: género, tipologías y prácticas alimentarias de mujeres con gordura

47 **Maribel Núñez Rodríguez**

Prácticas alimentarias tradicionales indígenas: resistencias y luchas ante los imperios alimentarios

81 **Sabina Victoria García Zúñiga**
María del Rosario Ayala Carrillo

Cocinando alternativas: repensar la educación alimentaria desde el espacio social

103 **Sandra Ramírez-García**
Martha Elena Nava-Tablada

Las cocinas periurbanas y su valor como territorios de resistencia cultural ante la modernidad culinaria neoliberal

Gabriela Patricia González del Ángel

137 **Israel G. Ozuna García**

¿Gastronacionalismos en diálogo o en contienda?

Oferta de comida venezolana en la Ciudad de México durante el siglo XXI

171 **Axel Elías Jiménez**

Escritos de Frontera

Devorar y ser devorados: sociología de la alimentación y su crítica post-capitalista en el arte

201 **Álvaro Eduardo Fernández Melchor**

Los márgenes de la transición justa en torno al trabajo y el empleo en la industria solar fotovoltaica en Jalisco, México

229 **Josué Ernesto Rosendo Rentería**

Lecturas

Tres ejemplos del modelo depredador y la tragedia de los comunes

261 **Armando Chávez Hernández**

El tejido de una red socio-cultural y la visión de una región tradicional en ¡Qué lindo es Michoacán! (Ismael Rodríguez, 1942)

Rosario Vidal Bonifaz

281

Eduardo de la Vega Alfaro

Reseñas

Barones de la alimentación 2022. Lucro con la crisis, digitalización y nuevo poder corporativo

Claudia Madrid Serrano

305

Oswaldo Escobar Uribe

317

Criterios Editoriales

EDITORIAL

La práctica del comer es ancestral y su conocimiento es vernáculo. Es hasta principios del siglo XX que la biomedicina monopolizó el saber de esta práctica mediante el concepto de alimentación o dieta con apoyo del primer régimen alimentario surgido en Reino Unido hacia 1870. Después, ya en el siglo XX, con la modernización de la agricultura y la fabricación del hambre en el mundo, así como la imposición de alto consumo de proteína animal y “la revolución del supermercado”, se consolidaron los actuales imperios alimentarios. Estos, son complejos empresariales, estatales y militares, cuyos aparatos industriales, ideológicos, tecnológicos y políticos, mantienen un control sobre lo que comemos a partir de cuatro ofensivas: a) guerra contra la subsistencia campesina; b) centralización de un régimen alimenticio en las grandes industrias de la agricultura, procesamiento y comercialización de alimentos; c) imposición simbólica de los objetos de consumo; y d) la desconexión de la producción y consumo de alimentos de las especificidades de estos, por ejemplo, descontextualizar los ecosistemas de donde fueron sustraídos e ignorando el sufrimiento a gran escala de los animales confinados en las industrias ganaderas.

Comparado con las ciencias de la alimentación nacidas en 1931 o las disciplinas de la nutrición o la dietología creadas en esa misma década, las ciencias sociales han reaccionado tarde al tema de la alimentación, Por lo regular, en los estudios sociales dedicados al tema suele citarse a Harriet

Friedmann y Philip McMichael quienes hacia finales de los ochenta, acuñaron el concepto de régimen alimentario en el marco de la re-estructuración agroalimentaria a escala global que enfrentaban los estados nación. Poco se cita a Frances Moore Lappé y Joseph Collins quienes una década antes, habían planteado el problema del comer como punto de discusión propio de las ciencias sociales y las humanidades.

Por fortuna, desde los años noventa del siglo XX, hasta el actual milenio, el comer y la alimentación como problemas de las ciencias sociales ya es tema de interés para quienes practican estas disciplinas. En este nuevo número de *Vínculos. Sociología, Análisis y Opinión*, presentamos una muestra de distintos abordajes sobre lo que podríamos denominar estudios sociales sobre la alimentación. En efecto, en la sección de **Debate e Investigación**, Jesús Manuel Escobedo de Luna analiza en su artículo **Impacto del ingreso del Programa Bienestar para Adultos Mayores en el hambre de los deciles más pobres de México en el año 2022**, los problemas de hambre en los hogares de la mitad más pobre de México que cuentan con por lo menos una persona mayor de 65 años y que obtuvieron ingresos de transferencias de dicho programa. Concluye que la mayor parte de esos hogares, a pesar del apoyo recibido, padece algún tipo de problema para alimentarse y cerca de un 20% en el decil más pobre, tienen problemas graves de alimentación.

En **Comer o no comer: género, tipologías y prácticas alimentarias de mujeres con gordura**, Maribel Núñez Rodríguez presenta un trabajo etnográfico realizado en la Ciudad Juárez durante los años 2018 y 2019 con dos grupos contrastantes: Tragones Anónimos (TA) y Activistas contra la gordofobia. Su objetivo es obtener información sobre estas distintas experiencias de alimentarse y entender cómo influyen las interacciones en la conformación de una subjetividad edificada desde la corporalidad gorda. Por su parte, Sabina Victoria García Zúñiga y María del Rosario Ayala Carrillo, quienes escriben **Prácticas alimentarias tradicionales indígenas: resistencias y luchas ante los imperios alimentarios**, reflexionan sobre la resistencia de las comunidades locales en cuanto a sus prácticas alimentarias tradicionales lideradas por mujeres. Sostienen que la preservación de la diversidad alimentaria y cultural, así como la producción, el procesamiento y el consumo de alimentos tradicionales, es un



acto político significativo frente a la homogeneización impuesta por el sistema alimentario industrial.

En esta misma perspectiva, el artículo de Sandra Ramírez-García y Martha Elena Nava-Tablada, postula que, la educación alimentaria no sólo debe orientarse al aprendizaje sobre nutrición, sino cuestionar las relaciones que atraviesan la alimentación personal y motivar la imaginación para reordenar políticamente la cotidianidad de comer. De ahí el título del trabajo: **Cocinando alternativas: repensar la educación alimentaria desde el espacio social**. Por su parte Gabriela Patricia González del Ángel e Israel G. Ozuna García en **Las cocinas periurbanas y su valor como territorios de resistencia cultural ante la modernidad culinaria neoliberal** presentan una reflexión sobre la importancia de los habitantes de las periferias urbanas, en este caso, de la Zona Metropolitana de Querétaro, quienes en su búsqueda por producir y transformar alimentos en comida nutritiva, culturalmente pertinente y económica accesible, logran resistir a la creciente invasión de productos ultraprocesados en sus localidades.

Axel Elías Jiménez escribe **¿Gastronacionalismos en diálogo o en contienda? Oferta de comida venezolana en la Ciudad de México durante el siglo XXI**. Cuestiona los discursos de amabilidad y amistad mexicana que se suelen repetir con respecto a las personas en estado migratorio, pues, al menos en el campo del gastronacionalismo, las jerarquías asumidas en las campañas que favorecen el gastronacionalismo mexicano, repercuten de manera poco receptiva en comunidades no identificadas con México. Por último, en **Devorar y ser devorados: sociología de la alimentación y su crítica post-capitalista en el arte**, Álvaro Eduardo Fernández Melchor analiza cuatro obras de arte con la finalidad de abrir interrogantes que reflejen la contingencia inherente al arte contemporáneo, en lo referente a la relación entre alimentación, consumo y explotación en el contexto globalizado.

Por lo que respecta a las secciones **Escritos de Frontera, Lecturas y Reseña**, quienes lean el número, se encontrarán una miscelánea de tópicos de sumo interés, relativos a la energía, desastres naturales, cine y un informe crítico sobre los imperios alimentarios.

El director

IMPACTO DEL INGRESO DEL PROGRAMA BIENESTAR PARA ADULTOS MAYORES EN EL HAMBRE DE LOS DECILES MÁS POBRES DE MÉXICO EN EL AÑO 2022

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7732

Recibido: 07/11/2024

Aceptado: 05/02/2025

JESÚS MANUEL ESCOBEDO DE LUNA¹

Resumen

El objetivo de este trabajo fue hacer un análisis estadístico descriptivo y un análisis de correspondencia multivariada de los problemas de hambre en los hogares de la mitad más pobre de México que tenían al menos una persona mayor de 65 años en el año 2022 y que obtuvieron ingresos de transferencias del Programa Bienestar para Adultos Mayores (PBAM). Se denota que, en los hogares más pobres, las transferencias gubernamentales son de suma importancia al momento de combatir los problemas de hambre extremos como dejar de comer, comer menos o mendigar por comida, y son una forma de ingreso complementario con

1 Doctor en Estudios Socioculturales por la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Actualmente realiza una estancia posdoctoral en la Unidad Académica de Estudios del Desarrollo de la Universidad Autónoma de Zacatecas. Es candidato al SNI desde el año 2023. ORCID: 0000-0003-2884-8276

los ingresos de jubilaciones o pensiones para disminuir los problemas relacionados con el hambre.

Palabras clave: México, pobreza, hambre, transferencias gubernamentales, personas de edad

Abstract

This work aimed to carry out a descriptive statistical analysis and multivariate correspondence analysis of hunger problems in households in the poorest half of Mexico that had at least one person over 65 years of age in 2022 and obtained income from transfers from the welfare program for older adults. In the poorest households, government transfers are of utmost importance when combating extreme hunger problems such as not eating, eating less, or begging for food. Likewise, they are a form of complementary income with retirement or pension income to reduce any hunger-related problems.

Keywords: Mexico, poverty, hunger, government aid, aged

Introducción

Los Programas de Transferencias Monetarias Condicionadas (PTMC), han sido uno de los principales motores de la innovación en el campo de la política social latinoamericana de las últimas dos décadas² que

2 En los años noventa México y Brasil fueron países pioneros en la aplicación de programas cuya principal finalidad era entregar transferencias en efectivo a familias en extrema pobreza (Cecchini y Madariaga, 2011). En 1997, México lanzó el Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresa), que otorgaba a las familias rurales en situación de extrema pobreza transferencias en efectivo, suplementos alimenticios y acceso a un paquete básico de servicios de salud, con la condición de que cumplieran ciertos compromisos en los ámbitos de la educación y la salud (Levy y Rodríguez, 2005). Desde ese momento, estos programas se han implementado como un instrumento privilegiado de la política contra la pobreza en varios países de América Latina y el Caribe; en la actualidad han aumentado el número de países que los implementan, el monto, alcance y cobertura geográfica (Bastagli, 2009; Cecchini y Madariaga, 2011).

han logrado cubrir poblaciones tradicionalmente excluidas de cualquier prestación en protección social, articulando distintas acciones intersectoriales desde una óptica multidimensional, otorgando transferencias monetarias y servicios a hogares que se encuentran viviendo en situación de pobreza y pobreza extrema, bajo ciertas condiciones que buscan mejorar las capacidades humanas de sus miembros. (Cecchini y Atuesta, 2017). Su mecanismo es muy simple, implica la distribución ocasional o regular de sumas de dinero a hogares vulnerables; pueden ser generales o enfocarse en cierto sector de la población, pueden ser variantes, mensuales, bimensuales o trimestrales y varían considerablemente su duración, además pueden ser emergentes o permanentes y en la mayoría de los casos los principales beneficiarios son mujeres y los principales destinatarios son familias muy pobres, mujeres embarazadas, víctimas de terremotos o hambrunas, personas discapacitadas y ancianos. Sus objetivos primordiales se basan en erradicar la pobreza extrema o romper el ciclo intergeneracional en el largo plazo, en este caso, pueden convertirse en un nuevo derecho social y un pilar central de la política social (De Sardan y Piccoli, 2018). Se clasifican analíticamente en tres grandes tipos con relación en sus objetivos, los instrumentos utilizados y los resultados esperados; se pueden caracterizar como: i) programas de transferencia de ingresos con condicionalidad blanda, ii) programas de incentivo a la demanda con condicionalidad fuerte y iii) sistemas o redes de coordinación programática con condicionalidades. En el primer caso, el objetivo principal es asegurar un nivel de consumo básico a las familias pobres a través de la transferencia monetaria; en el segundo caso, el objetivo central es promover el desarrollo humano de los pobres mediante un mayor uso de los servicios de salud y educación; y en el tercero, el propósito es conectar a las familias pobres con las distintas prestaciones ofrecidas por programas específicos y así generar un piso de inclusión (Cecchini y Martínez, 2011).

Los adultos mayores

En los últimos años, la llamada generación baby-boom ha alcanzado la vejez y por consecuencia ha aumentado la población adulta mayor en México y el mundo. De acuerdo con estudios de la población mexicana,

en 1950 residían 5 personas mayores de 60 años y más por cada 100 habitantes; para el año 2021, esta cifra llegó a 12 personas mayores por cada 100 habitantes, es decir, en 71 años esta población pasó de 1.3 a 15.0 millones y de mantenerse esta tendencia se estima que en 2050 en total habrá cerca de 33.4 millones de personas mayores en México (Gobierno de México, 2021). Para esta población en ascenso, y principalmente en los hogares más pobres, uno de los mayores problemas es no recibir ingresos de una pensión contributiva o jubilación. Esta cuestión se debe a que en el pasado muchas personas en su etapa como trabajadores no obtuvieron una seguridad social debido al trabajo informal³, al autoempleo o al trabajo no remunerado (es este contexto surgieron los programas precursores⁴ del PBAM, que fungieron como programas para beneficiar a las personas adultas mayores que perciben menos ingresos). En el año 2020 solamente el 33.1% de los adultos mayores recibían una

3 Camberos y Bracamontes (2021) denotaron que de acuerdo con la International Labor Organization (2012) en México el sector informal suele ser caracterizado por el mercado laboral que no cumple con las regulaciones establecidas de manera legal, sobre todo de las leyes hacendarias y del trabajo; la informalidad ha acaparado a millones de trabajadores que han laborado en empresas registradas como formales, pero que los mantienen en la informalidad sea por no pagar prestaciones de salud, vivienda o fondo de pensiones, como a los cientos de miles de empleados domésticos (mujeres y hombres) que no trabajaban en negocios formales ni en informales, sino que lo hacían en hogares (Negrete, 2010). Una consecuencia del crecimiento de la informalidad en México a lo largo de las cuatro últimas décadas es su contribución a la pobreza de millones de trabajadores y sus familias, porque los ha dejado al margen de los beneficios de un sistema de salud y los ha privado de una pensión para el retiro, que los ha condenado a un futuro incierto (Camberos y Bracamontes 2021).

4 Con la finalidad de atender a la población informal, que no ha trabajado, que no ha cotizado lo suficiente o que no tiene derecho a una jubilación, el gobierno federal creó en 2007 el programa Pensión para Adultos Mayores de 70 años y más en zonas rurales como antecedente de una pensión universal. Desde 2014 existe el programa presupuestario denominado Pensión para Adultos Mayores (PAM), operado por la Sedesol, que otorga una transferencia monetaria a adultos mayores de 65 años sin una pensión contributiva o con una menor a un salario mínimo (Villarreal, H. y A. Macías, 2020), en la actualidad la pensión es universal.

pensión contributiva⁵ en México de los cuales el promedio de ingresos monetarios mensuales era de \$7,362 pesos (CONEVAL, 2020).

Lo anterior es consecuencia de la fragmentada y deficiente seguridad social en México que ha perjudicado a una gran parte de los individuos debido a la insuficiente protección social ante la existencia de mercados de trabajo duales, la inviabilidad financiera y la exclusión sistemática de ciertos grupos, tales como la población rural y en pobreza. En el año 2010 menos de un 3% en el quintil más pobre recibían ingresos de alguna pensión contributiva (Rublo, Gloria y Garflas Francisco, 2010). Como consecuencia ha originado que en la actualidad muchas personas que se encuentran en la vejez tengan que seguir trabajando para obtener más ingresos, vivir de transferencias familiares o mendigar en las calles para no caer en un peor estado de pobreza. En el año 2020, 3 de cada 10 adultos mayores trabajaron o buscaron trabajo, es decir, eran parte de la población económicamente activa (PEA) de los cuales un 9.8% seguían teniendo un trabajo subordinado y 14.1% tenía un trabajo independiente. Se podría pensar que la población ocupada, al contar con una fuente de ingreso laboral, tiene la capacidad de eludir la pobreza o superarla, no obstante, el fenómeno de la pobreza en las personas de 65 años o más en 2020 fue más frecuente en la población ocupada (44.6 %) que en la no económicamente activa (34.8 %) y aún mayor en la población que buscó trabajo (63.5 %) (CONEVAL, 2020).

Población mayor con pensión y relación con la alimentación

En el año 2020 el 46.1% de la población de 65 años y más presentó problemas en el acceso a la alimentación nutritiva y de calidad; representaron 5.5 millones de adultos mayores que no pudieron satisfacer sus

5 Las jubilaciones o pensiones por vejez del esquema contributivo son aquellas otorgadas principalmente a través del IMSS y del ISSSTE, y de los esquemas especiales de Pemex, el Instituto de Seguridad Social para las Fuerzas Armadas Mexicanas (ISSFAM) y los regímenes estatales. Estas pensiones se supeditan a una relación laboral y, según su tipo, son financiadas con contribuciones tripartitas (trabajador o trabajadora, empleador o empleadora y Estado) o solo por el Estado (en su carácter de empleador), o bien por el trabajador (esquema de cuentas individuales) (CONEVAL, 2018).

necesidades básicas (alimentarias y no alimentarias) con los ingresos que percibían (CONEVAL, 2020). En este contexto también se integran los PTMC en su inferencia con los problemas de hambre. Cecchini y Madariaga (2011) han descrito que algunos de los principales beneficios al obtener ingresos de un PTMC es un aumento en el gasto de alimentos y su diversidad en el consumo (aunque esto no siempre implica un mayor consumo de los alimentos más saludables); describen en su texto que de acuerdo con Hoddinott, Skouias y Washburn (2000), Progresía en México ha implicado un aumento del nivel medio de consumo de cerca del 15%, tanto en términos de la compra de productos como del autoconsumo. En comparación con los hogares no destinatarios, el consumo medio de alimentos en los hogares destinatarios aumentó un 2% durante el primer año de implementación del programa (1998) y un 10,6% en el siguiente (noviembre de 1999), este aumento fue aún más pronunciado en el caso de los hogares más pobres, además hubo un mayor consumo de frutas y verduras y de productos de origen animal.

Los beneficios de las transferencias en el ingreso de las familias pueden ser sustanciales en el corto plazo debido a que representan, en promedio, alrededor de un 10,3% del ingreso per cápita de los hogares que las reciben. Además, se constata que este tipo de prestaciones monetarias puede llegar a duplicar el ingreso primario en el primer decil de la distribución del ingreso (CEPAL, 2010; Maluccio, 2005; Fiszbein y Schady, 2009; Cecchini y Madariaga, 2011). En México son esenciales en la vida de los adultos mayores debido a que una gran parte no pueden obtener los recursos suficientes para tener una vida digna después de dejar de trabajar debido al endurecimiento de las restricciones para tener derecho a una pensión, a la incapacidad que ha mostrado la seguridad social para incorporar a la mayoría de los trabajadores y a la aceleración de la tasa de envejecimiento de la sociedad, por lo tanto, podemos esperar que un número cada vez mayor de personas entre a la vejez en una situación de absoluta desprotección (Barba, Ordoñez y Valencia, 2007). Como describen Bukuluki & Watson (2012), “las personas mayores son las personas adecuadas para recibir un ingreso por transferencias del gobierno porque una gran parte son pobres, débiles y no pueden trabajar ni hacer negocios con facilidad como lo hacen otras personas”, incluso

pueden padecer alguna discapacidad que aumenta la probabilidad de no poder obtener los ingresos necesarios para una tener una vida adecuada y aumenta la posibilidad de estar en una situación de pobreza extrema. En el contexto mexicano de la desigualdad, la pobreza extrema, la marginación, la exclusión y la precariedad de muchas familias con adultos mayores que no cuentan con los ingresos necesarios para satisfacer algunas necesidades básicas y esenciales⁶, se incrusta el PBAM cuyo objetivo es mejorar la situación de protección social de toda la población adulta mayor de 65 años⁷ o más de edad, a través de una pensión económica, equivalente a \$6,000 pesos bimestrales entregados de manera directa, sin intermediarios; esta pensión es universal, lo que quiere decir que se entrega a todas y todos los adultos mayores que vivan en México⁸, sin importar origen, condición social o económica, ideología, creencias, nacionalidad, etcétera (Pensión para el Bienestar de las Personas Adultas Mayores, 2022).

6 El PBAM beneficia no solamente a los hogares más pobres, sin embargo, el programa social cumple con el objetivo principal que es el beneficio en las personas mayores, es una política universal que de alguna manera beneficia a las todas personas en la vejez y principalmente a los hogares más endebles.

7 En 2022, con datos de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares, había 12.6 millones de personas adultas mayores, de los cuales 5.6 millones eran hombres y 7.0 millones eran mujeres; de estas, 4.5 millones de personas adultas mayores estaban en situación de pobreza en 2018, equivalente a 43.2%, proporción que en 2022 pasó a 31.1 %, es decir, a 3.9 millones de personas (CONEVAL, 2024).

8 Los antecedentes PBAM datan del año 2001, con la transferencia monetaria para adultos mayores de 68 años y más, que se otorgó a nivel local, por el entonces Gobierno del Distrito Federal; posteriormente en el año 2003 se expandió en diversos estados de la república enfocándose en adultos mayores de 60 años y más, de localidades rurales de alta y muy alta marginación en umbral de pobreza alimentaria. Con el paso del tiempo el programa tomo varias facetas, incentivos y población objetivo hasta llegar al año 2019 donde reciben el incentivo todas las personas con 65 años y más de forma universal (CEFP, 2023).

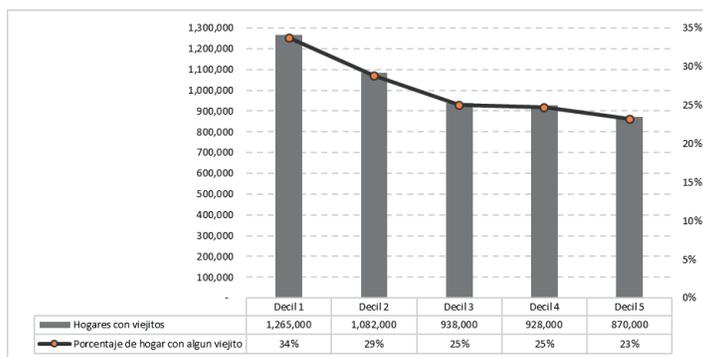
Descripción metodológica

Este trabajo generó una relación de datos estadísticos de las Encuestas Nacionales de Ingresos y Gastos de los hogares (ENIGH) del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) en los cinco deciles poblacionales más pobres de México que tenían personas mayores de 65 años. Primeramente, para obtener los valores absolutos mediante el uso de una estadística descriptiva se relacionaron los ingresos del PBAM y de la jubilación con los hogares que padecían problemas de hambre; en segundo plano se realizó un análisis de correspondencias múltiples a fin de conocer la cercanía o separación entre las variables de hambre moderada y extrema y el tipo de ingresos obtenidos en los hogares, es decir, se categorizó la homogeneidad o disimilitud que denotaban las variables de ingreso con los problemas de hambre en las familias más pobres que tienen adultos mayores; de esta forma se generaron diversos clústeres que describieron la importancia entre las variables analizadas.

1. Datos descriptivos generales

De acuerdo con los resultados obtenidos en el análisis descriptivo en las Encuestas Nacionales de Ingreso y Gasto de los Hogares (ENIGH), en el año 2022 existían en México 9.6 millones de hogares que tenían al menos una persona con 65 años o más, de los cuales 7.4 millones adquirieron ingresos de transferencias por parte del PBAM; esos hogares equivalieron el 24.4% del total de hogares y el 76% de los hogares que tenían al menos un adulto mayor de 65 años.

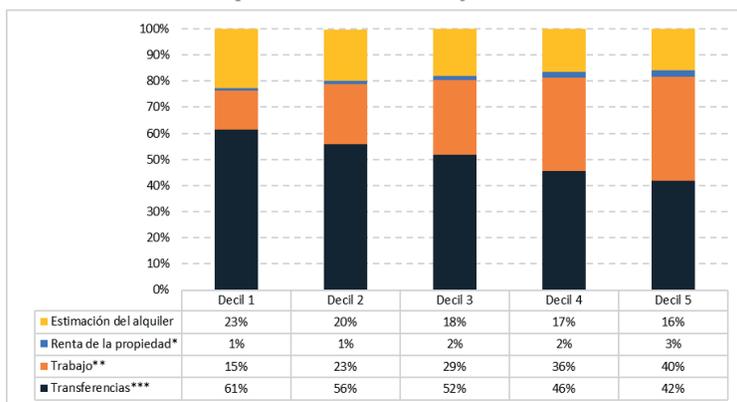
Gráfico 1. Número absoluto y *porcentaje* de hogares que tienen al menos una persona de 65 años o más por decil poblacional en México en 2022



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

La siguiente parte del trabajo consistió en hacer una estratificación social por ingresos por deciles poblacionales en México y conocer el número de hogares que tenían al menos un adulto mayor (se eligieron los primeros cinco deciles poblacionales que equivalen a la mitad más pobre del país). El primer hallazgo relevante de la investigación fue que el número de hogares que tienen al menos un adulto mayor es más prominente en los deciles más endebles, siendo el decil más pobre el que tiene el mayor porcentaje con un 34%, y es notorio que el porcentaje de hogares que tienen adultos mayores va disminuyendo en los subsecuentes deciles hasta llegar el decil 5 donde obtienen el menor porcentaje con el 23% de los hogares (**Gráfico 1**).

Gráfico 2. Porcentaje por tipo de ingreso por decil poblacional en los hogares que tienen adultos mayores.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

*La renta de la propiedad se compone de todos los ingresos que reciben los integrantes del hogar derivados de la posesión de activos financieros o tangibles que han puesto a disposición de otras unidades institucionales como los provenientes de sociedades cooperativas o empresas que funcionan como sociedades y el arrendamiento de activos tangibles y financieros.

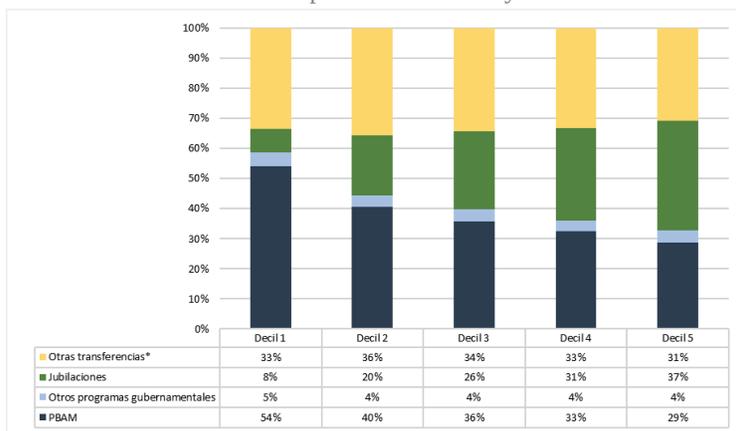
**El trabajo comprende las remuneraciones por trabajo subordinado y está compuesta por los sueldos, las comisiones, aguinaldo, indemnizaciones del trabajo y remuneraciones en especie; también incluye el trabajo independiente que se refiere a las entradas en efectivo o en especie que los integrantes del hogar reciben regularmente por su desempeño como trabajadores independientes en su trabajo principal o, si es el caso, en su trabajo secundario.

***Los ingresos de transferencias comprenden las entradas en efectivo o en especie recibidas por los integrantes del hogar y por las cuales el proveedor o donante no demanda retribución de ninguna naturaleza. Incluye las becas provenientes del gobierno y de otras instituciones, las jubilaciones y pensiones, las remesas, los donativos en dinero provenientes de instituciones y otros hogares y los beneficios provenientes de programas gubernamentales.

A continuación, se obtuvo el porcentaje de cada tipo de ingreso; en los deciles más pobres que tienen adultos mayores los ingresos prove-

nientes de transferencias son de suma importancia ya que ocupan la mayor parte. En el decil 1 el porcentaje de transferencias fue de 61%, para el decil 2 disminuye a un 56%, en el decil 3 a un 52%, en el decil 4 a un 46% y finalmente en el decil 5 fue de 42% (**Gráfico 2**); los ingresos que provienen de las rentas (que primordialmente los obtienen los hogares y estratos más pequeños y ricos) son mínimos en los deciles más pobres y representan una mínima parte del ingreso total; de igual forma los ingresos del trabajo tienen muy poca participación.

Gráfico 3. Ingresos relativos de transferencias en los hogares que tienen al menos una persona adulto mayor.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

* Los ingresos de otras transferencias se componen de becas provenientes de instituciones privadas, de organismos no gubernamentales y provenientes del gobierno, donativos provenientes de organizaciones no gubernamentales o en dinero provenientes de otros hogares y las remesas.

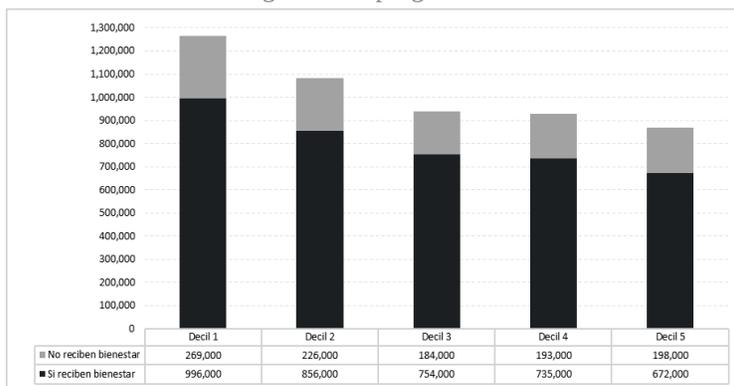
A continuación, fue fundamental describir que tipo de ingresos componen el total de las transferencias; a primera vista se destaca que en los tres deciles más pobres los ingresos del PBAM representan la mayor parte de las transferencias y son en mayor proporción cuando se acercan

a los hogares más pobres; en el decil 1 los ingresos del PBAM representaron el 54% del total de las transferencias (más de una tercera parte de los ingresos totales en ese decil contando los hogares que no tienen adultos mayores), los ingresos de otras transferencias representaron el 33%, los ingresos de las jubilaciones representaron solamente un 8% del total. Para el decil 2 los ingresos del PBAM disminuyen a un 40%, los ingresos de las jubilaciones aumentan a un 20% y los ingresos de otras transferencias aumentan a un 36%; en los siguientes deciles los ingresos del PBAM disminuyen de manera continua hasta representar un 29% en el decil 5, en ese decil los ingresos de jubilaciones representan la mayor parte de las transferencias y ascienden a un 37% (**Gráfico 3**).

2. Hogares y hambre

El paso siguiente del trabajo fue realizar una separación de los hogares que tenían al menos un adulto mayor y que adquirirían o no adquirirían ingresos del PBAM (los datos fueron redondeados a miles para tener una mejor aproximación); como resultado se obtuvo que en el primer decil los hogares con algún adulto mayor fueron más de 1,2 millones de hogares de los cuales casi un millón de hogares recibieron el beneficio del PBAM que fue equivalente a un 79%. Para el decil 2 disminuye el número de hogares que tenían algún adulto mayor a un poco menos de 1,1 millones, de los cuales al igual que en el primer decil el 79% obtuvieron recursos del PBAM que equivalieron a 996,000 hogares.

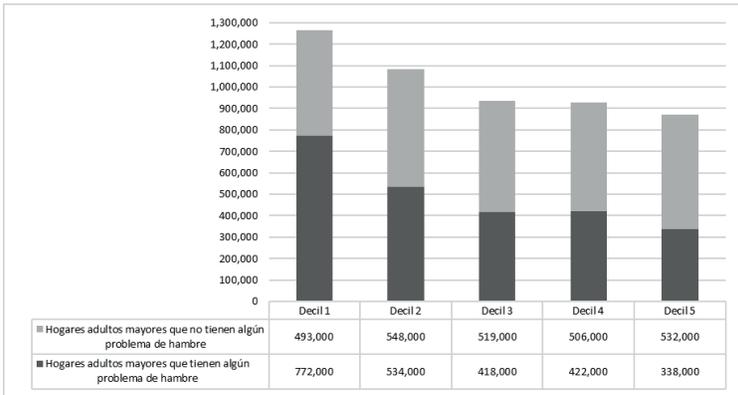
Gráfico 4. Hogares que tienen personas de 65 años y más, que reciben o no reciben ingresos del programa bienestar.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

En los siguientes deciles la población de adultos mayores disminuyó e igualmente el porcentaje de hogares que recibieron el apoyo del PBAM, en el decil 3 el porcentaje de hogares que obtuvieron el ingreso fue de un 80%, en decil 4 de un 79% y en el decil 5 de un 77% que equivalieron a 672,000 hogares (**Gráfico 4**); 4 de cada 5 hogares en la mitad más pobre de México donde existen adultos mayores percibieron el ingreso del PBAM. La siguiente parte consistió en saber el número de hogares que tenían adultos mayores y presentaban algún tipo de problema relacionado con el hambre. En el decil más pobre, de los poco menos de 1.3 millones de hogares había un total de 772,000 hogares (representaron el 61%) que tuvieron algún tipo de problema relacionado con el hambre; en el decil 2 de los casi 1.1 millones de hogares, 534,000 hogares tuvieron problemas relacionados con el hambre lo que representaron el 49%; en los deciles 3 y 4 los números son muy parecidos y equivalieron al 45% de los hogares; finalmente en el decil 5 el número de hogares que tienen adultos mayores y padecen algún tipo de hambre disminuyeron a 338,000 lo equivalente a un 39% (**Gráfico 5**).

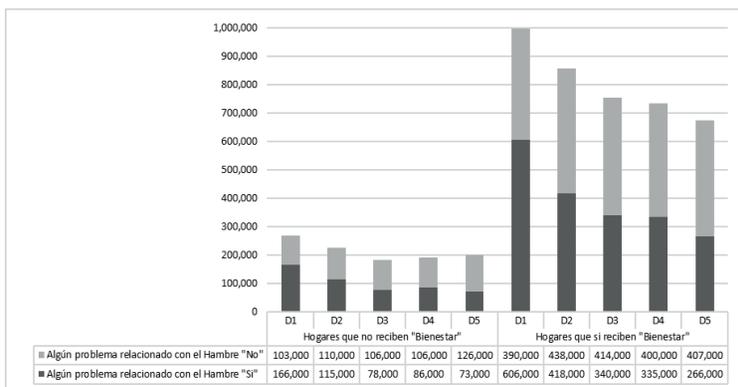
Gráfico 5. Hogares con adultos mayores que tienen o no tienen problemas de hambre por decil.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

El paso siguiente fue relacionar los hogares que tenían adultos mayores que recibían o no recibían ingresos del PBAM y que presentaban algún problema de hambre. De los 996,000 hogares que tenían adultos mayores en el decil más pobre y que obtuvieron ingresos por parte del programa, un 61 % de esos hogares que equivalieron a 606,000 hogares, tuvieron algún problema relacionado con el hambre; en el decil 2 disminuyen a 856,000 los hogares que reciben bienestar de los cuales 418,000 hogares que equivalieron a un 49% tuvieron algún problema relacionado con el hambre. De los deciles 3 al 5 el número de hogares que reciben ingresos del programa disminuyen de 754,000 en el decil 3 a 735,000 en el decil 4 y terminar con 673,000 en el decil 5; es importante precisar que conforme ascienden los deciles disminuye el número de hogares que reciben el PBAM y de igual manera lo hacen hogares con algún problema relacionado con el hambre.

Gráfico 6. Número de Hogares que tienen adultos mayores que presentan algún problema relacionado con el hambre en 2022 por decil.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

En los hogares que no reciben el beneficio del PBAM la situación con el problema de hambre no es muy diferente; en el decil 1 hubieron 269,000 hogares que no recibieron ingresos del PBAM de los cuales 166,000 hogares tuvieron algún problema relacionado con el hambre, lo equivalente a un 62%; en el decil 2 de los 225,000 hogares sin el beneficio había 115,000 hogares con algún problema relacionado con el hambre que equivalían a un 51%; para el decil 3 disminuyen los hogares que no reciben el apoyo, sin embargo vuelven a aumentar para los siguientes deciles, en el decil 5 había 73,000 hogares que no recibían el apoyo y tuvieron algún problema relacionado con el hambre que representaban el 37% (**Gráfico 6**).

Los interesante en esta parte del análisis fue que a pesar que existen hogares que no reciben el ingreso del programa, no presentaban problemas relacionados con el hambre, y al contrario, existían hogares que contaban con el apoyo del PBAM pero tenían serios problemas de hambre, por lo tanto es muy probable que este tipo de problemas tengan mayor relación con otra índole de ingresos como apoyos familiares o jubilaciones y para poder saber cuáles son las principales causas que atrofian el hambre en los hogares se necesitó hacer un análisis relacional

de los adultos que recibían el apoyo del PBAM y otras variables que tengan que ver con los ingresos líquidos, que se muestra más adelante en el trabajo.

3. Problemas específicos

Para tener un mejor acercamiento en el acceso a la alimentación de los hogares con adultos mayores se optó por separar los problemas en dos rubros:

- i. Los hogares que presentaron problemas leves y moderados que primordialmente se relacionan con la preocupación de que se puedan agotar los alimentos en el hogar o de que exista muy poca variedad.
- ii. Los hogares que mostraron problemas extremos y que corresponden máxime a problemas donde la comida se termina, los adultos se van a la cama con hambre, no comen en uno o varios días o se dedican a mendigar en busca de recursos para subsistir; este tipo de problemas graves de alimentación se relacionan particularmente a los problemas de intensa pobreza.⁹

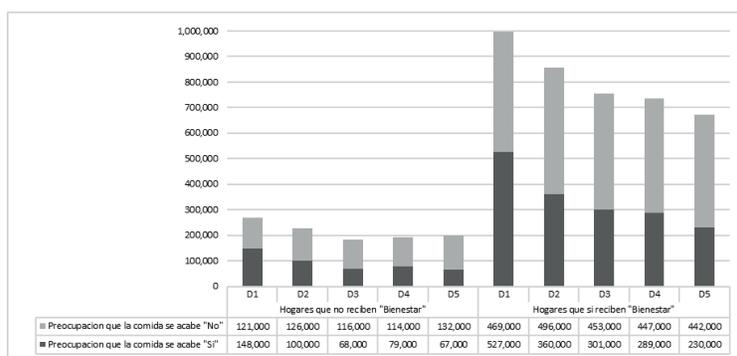
a. Problemas moderados

El primer problema moderado estudiado fue analizar a los hogares que tuvieron la preocupación que su comida se acabara; en el primer decil existieron 527,000 hogares que a pesar de que recibieron ingresos del PBAM tenían la preocupación de terminar con su comida, representaron el 52% de estos hogares; para el decil 2 disminuyen a 360,000 que constituyeron el 42%; los deciles 3 y 4 tienen un 40% y un 39% de hogares correspondientemente y para el decil 5 disminuye a 230,000 hogares que equivalieron a un 34%. Los hogares que no recibieron ingresos del PBAM y que tuvieron la preocupación de que se terminará su comida fueron de 148,000 hogares en el decil 1, en el decil 2 de 100,000 hogares, en el decil 3 de 68,000 hogares, en el decil 4 de 79,000 hogares

9 La división entre los problemas moderados y extremos de alimentación se elaboró de manera autónoma basándose en las variables y preguntas que presentan las ENIGH en los microdatos.

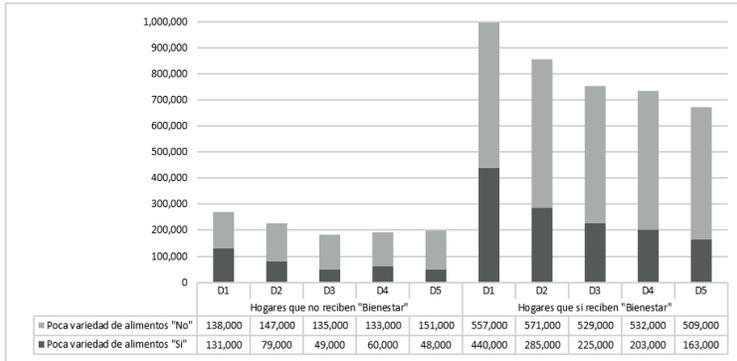
y finalmente en el decil 5 de 67,000 hogares (**Gráfico 7**). Por otro lado, con relación a los hogares que alguna vez por falta de dinero o recursos no obtuvieron una alimentación sana y variada difieren en cada decil, sin embargo, no representan más de la mitad en ningún estrato; en el decil 1 se encontraron el mayor número, con 440,000 hogares con este tipo de inconveniente lo que representaba el 44% (**Gráfico 8**).

Gráfico 7. Número de Hogares que tienen adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos, se vieron en la preocupación que la comida se acabara.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Gráfico 8. Número de Hogares que alguna vez por falta de dinero o recursos no obtuvieron una alimentación sana y variada.



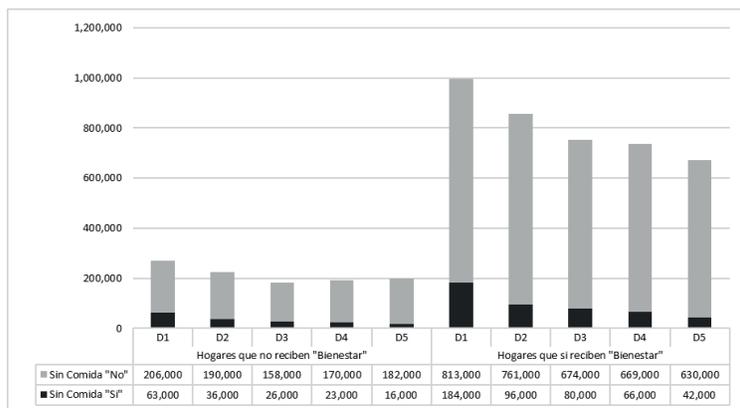
Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

b. Problemas extremos

Fue menor el número de hogares que presentan problemas extremos de hambre a los hogares que presentaban problemas moderados, sin embargo, fueron una proporción importante de los hogares que tenían adultos mayores. En el primer decil los hogares que recibieron ingresos del PBAM y que alguna vez por falta de dinero o recursos se quedaron sin comida, fueron 184,000 que equivalieron al 18%; en el decil 2 el número fue de 96,000 hogares lo equivalente a un 11%; el número de hogares fue disminuyendo en los siguientes deciles y hacia el decil 5 fueron 42,000 hogares que presentaron este tipo de problema. En el año 2022 en la mitad más pobre de México había 600,000 hogares con adultos mayores que recibían ingresos del PBAM que por falta de recursos se quedaron sin comida.

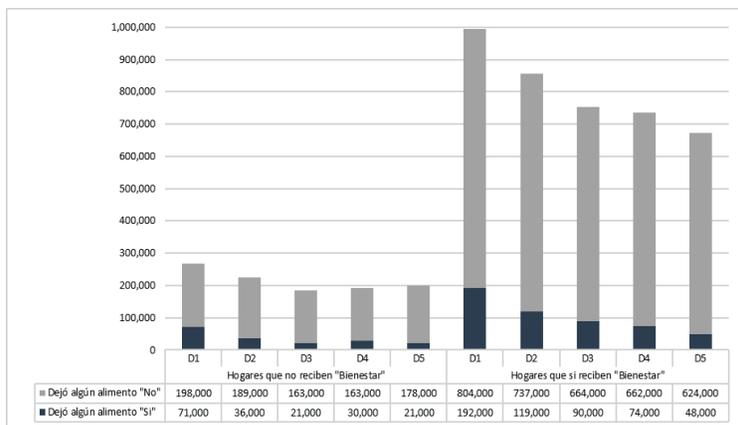
De igual manera, en los cinco deciles más pobres había 1,068,000 hogares que no recibían ingresos del PBAM y que contaban con adultos mayores y de los cuales solamente 164,000 hogares por falta de recursos se habían quedado sin comida, lo equivalente al 15% de estos hogares. En el decil más pobre fueron 63,000 hogares que no recibían ingresos del PBAM y que por falta de recursos se quedaron sin comida, un porcentaje del 23% (**Gráfico 9**).

Gráfico 9. Número de Hogares que tienen adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos se quedaron sin comida.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Gráfico 10. Número de Hogares con adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto no tuvo desayuno, comida o cena.

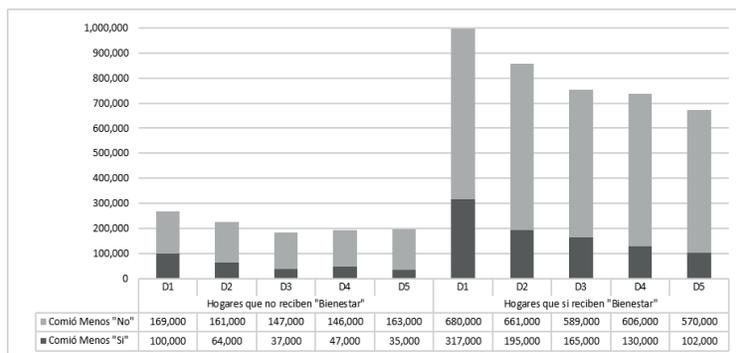


Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Los hogares que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto no tuvo desayuno, comida o cena tienen un comportamiento similar al problema anterior. En el primer decil hubo 192,000 hogares que equivalieron a un 19% que consiguieron ingresos del PBAM y tuvieron este problema; en el decil 2 fueron 119,000 hogares, disminuyen a 90,000 hogares en el decil 3, a 74,000 hogares en el decil 4 y finalmente a 48,000 hogares en el decil 5. De los hogares que no recibieron ingresos del PBAM en el decil 1 se encuentra la mayor parte de hogares que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto no tuvo desayuno, comida o cena, fueron 71,000 hogares (**Gráfico 10**).

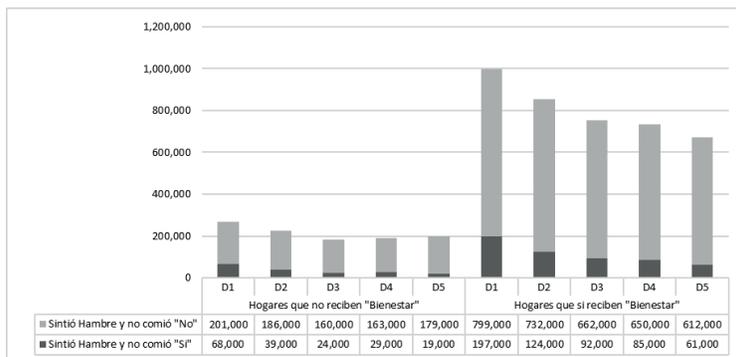
Dentro de los problemas críticos, el número de hogares con adultos mayores en el que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto comió menos de lo pensado registra la mayor cantidad de casos; dentro de los hogares que recibieron el ingreso del PBAM en el decil 1 fueron 317,000 hogares los que tuvieron este problema, disminuyen a 195,000 hogares en el decil 2 y así sucesivamente hasta llegar al decil 5 con 102,000 hogares. Los hogares que no recibieron el beneficio del programa social y donde algún adulto comió menos de los pensado fueron 100,000 en el decil 1, de 64,000 hogares en el decil 2 y así sucesivamente hasta llegar a 35,000 hogares en el decil 5 (**Gráfico 11**).

Gráfico 11. Número de hogares con adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto comió menos de lo pensado.



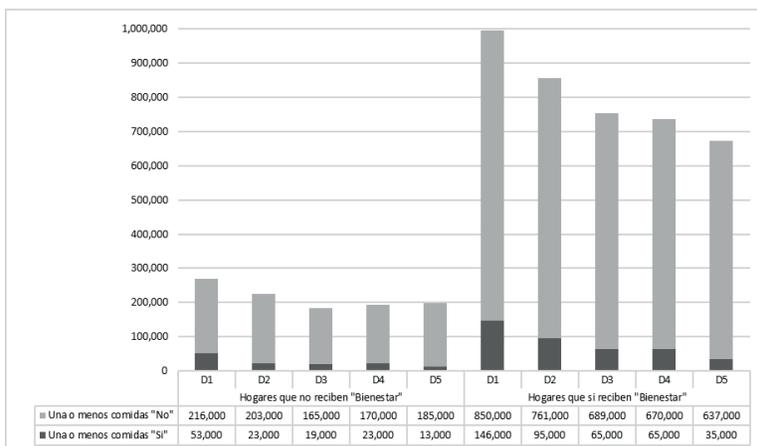
Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Gráfico 12. Número de Hogares con adultos mayores donde alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto sintió hambre, pero no comió.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Gráfico 13. Número de hogares con adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto comió solo una vez o dejó de comer un día.

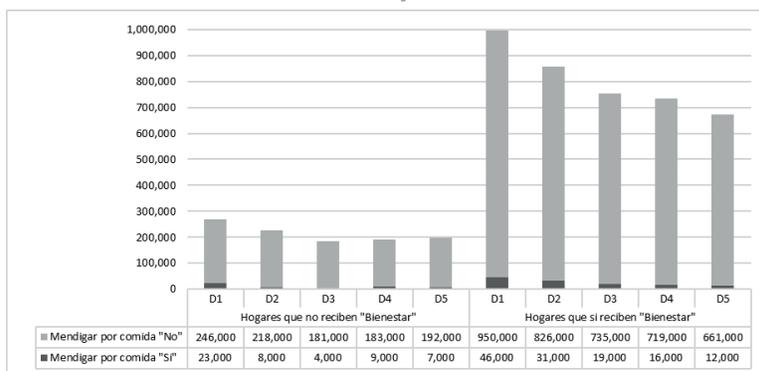


Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

El número de Hogares con adultos mayores que a pesar de tener el beneficio y donde alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto sintió hambre, pero no comió fueron de 197,000 en el decil 1; en ese mismo decil los hogares que no recibían ingresos del PBAM y que tenían este problema ascendían a 68,000 y representaron el 25% de ese tipo de hogares (**Gráfico 12**). Por otro lado, el número de hogares con adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto comió solo una vez o dejó de comer un día y que recibieron ingresos del PBAM fue de 146,000 en el decil 1; en total en la mitad más pobre del país hubo más de 400,000 hogares que tuvieron este problema a pesar de contar con el ingreso de la transferencia (**Gráfico 13**).

En varios hogares se utilizan otro tipos de estrategias de supervivencia; el último dato descriptivo se relaciona a los hogares con adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto tuvo que mendigar o mandar a niños a trabajar para obtener recursos e ingresos; en la mitad más pobre de México en el año 2022 hubo 175,000 hogares con adultos mayores que recurrían a este tipo de salvamento social, y que equivalían a un 3% del total de los hogares; en los hogares con adultos mayores que obtuvieron ingresos del PBAM fue en el primer decil donde se tuvo la mayor cantidad de hogares con este problema social al haber 46,000 hogares que obtenían recursos desde este forma efímera y equivalieron a un 5% (**Gráfico 14**).

Gráfico 14. Número de hogares con adultos mayores que alguna vez por falta de dinero o recursos algún adulto tuvo que mendigar o mandar a niños a trabajar.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

3. Jubilaciones de las personas mayores en los hogares de los cinco deciles más pobres

El programa bienestar es un elemento decisivo en la calidad de vida de las personas mayores, sin embargo, existen otros factores como la jubilación que tiene un efecto muy importante al momento de combatir el hambre en las personas mayores. De acuerdo con los microdatos de las ENIGH, en la mitad de los hogares más pobres de México que tenían adultos mayores en el año 2022 había cerca de 1.4 millones de hogares que recibían algún ingreso de una pensión o jubilación (**Cuadro 1**); de esos hogares en el decil más pobre fue donde hubo un menor porcentaje de hogares ya que solamente el 7% de esos hogares más pobres recibieron ese tipo de ingresos; en el decil 2 fue un 23%, en el decil 3 un 34%, en el decil 4 un 36% y finalmente en el decil 5 un 43% de los hogares obtuvieron ingresos de una pensión o jubilación (**Gráfico 15**).

De acuerdo con el análisis realizado en los microdatos, es mayor el número de personas que tienen algún tipo de problema con el hambre que no cuentan con algún ingreso de la jubilación a pesar de percibir ingresos del PBAM. En todos los deciles estudiados en los hogares que recibieron ingresos del programa, pero no obtuvieron ingresos de las

jubilaciones y tuvieron problemas relacionados con el hambre ascendieron 1.5 millones de hogares (sumando los hogares de los cinco deciles más pobres), al contrario, los hogares que no obtuvieron ingresos del PBAM pero que si recibían ingresos de una jubilación fueron solamente de 109,000 sumando los hogares de los cinco deciles estudiados (**Cuadro 1**).

Por lo anterior es conveniente determinar en un primer plano que los ingresos de jubilaciones son más relevantes en el momento de que los hogares puedan tener o no tener problemas relacionados con el hambre, sin embargo, también es importante denotar que los ingresos de jubilaciones son más altos que los ingresos que se reciben del PBAM, por lo tanto, estos hogares tienen un ingreso más elevado que los hogares que solamente reciben ingresos de la transferencia gubernamental.

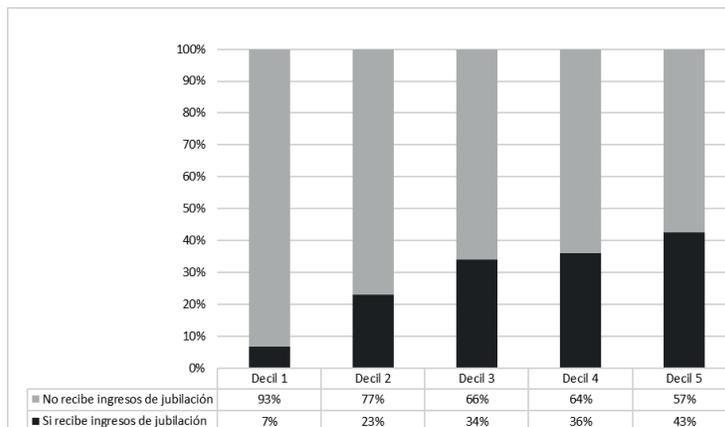
Cuadro 1. Número de hogares que reciben o no reciben ingresos del PBAM y de la jubilación y tienen algún problema relacionado con el hambre.

	Recibe jubilación	Tuvo algún tipo de hambre	Deciles	Hogares
No recibe ingresos del PBAM	Si Jubilación	Si algún tipo de hambre	D1	16,000
			D2	20,000
			D3	22,000
			D4	27,000
			D5	24,000
		No hambre	D1	18,000
			D2	46,000
			D3	34,000
			D4	42,000
			D5	70,000
	Total de hogares con jubilación (no PBAM)			319,000
	No Jubilación	Si algún tipo de hambre	D1	151,000
			D2	95,000
			D3	56,000
			D4	60,000
D5			49,000	
No hambre		D1	85,000	
		D2	64,000	
		D3	72,000	
		D4	64,000	
		D5	55,000	

Si recibe ingreso del PBAM	Si Jubilación	Si algún tipo de hambre	D1	27,000	
			D2	71,000	
			D3	101,000	
			D4	96,000	
			D5	87,000	
		No hambre	D1	25,000	
			D2	112,000	
			D3	163,000	
			D4	170,000	
			D5	191,000	
	Total de hogares con jubilación (si PBAM)			1,043,000	
	No Jubilación	Si algún tipo de hambre	D1	579,000	
			D2	348,000	
			D3	239,000	
			D4	239,000	
D5			179,000		
No hambre		D1	365,000		
		D2	326,000		
		D3	251,000		
		D4	230,000		
		D5	216,000		

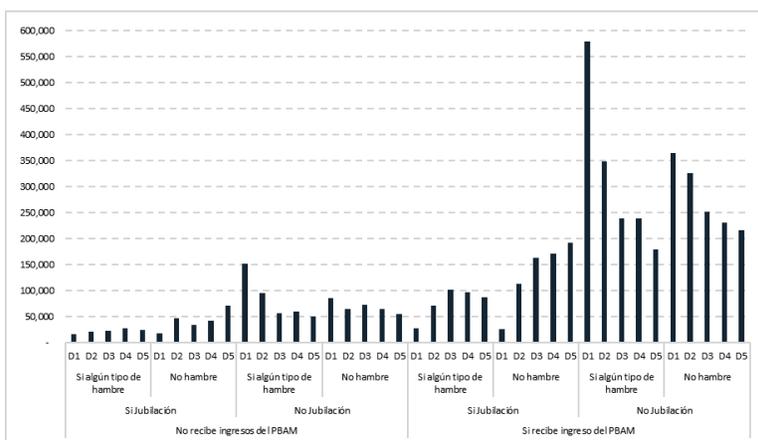
Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Gráfico 15. Porcentaje de hogares por decil poblacional con adultos mayores que reciben ingresos de jubilaciones en México en 2022.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

Gráfico 16. Número de hogares que reciben o no reciben ingresos del PBAM y de la jubilación y tienen algún problema relacionado con el hambre.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos.

4. Análisis de correspondencia múltiple

La siguiente parte del trabajo consistió en realizar un análisis de correspondencia múltiple y asegurarnos que variable afectaba en mayor proporción los problemas de hambre en los hogares y que categorías se agrupaban en mayor forma dependiendo los deciles poblacionales.

a. Decil 1

En el decil 1 ocurre que en el primer cuadrante casi al centro del gráfico se posiciona la variable donde el jefe del hogar es hombre y que no obtienen ingresos del PBAM ni de alguna jubilación; en ese mismo cuadrante hacia los extremos se encuentran las variables de los problemas extremos de alimentación, siendo los hogares donde algún adulto comió menos como el más cercano, un poco más alejados y muy cercanos entre sí se encuentran los hogares que se quedan sin comida, que dejan algún alimento o que han sentido hambre y no tienen nada que comer; un poco alejados se encuentran los hogares que han dejado

alguna comida en el día, o que han comido menos de lo pensado, y más apartado se encuentran los hogares que han mendigado por comida.

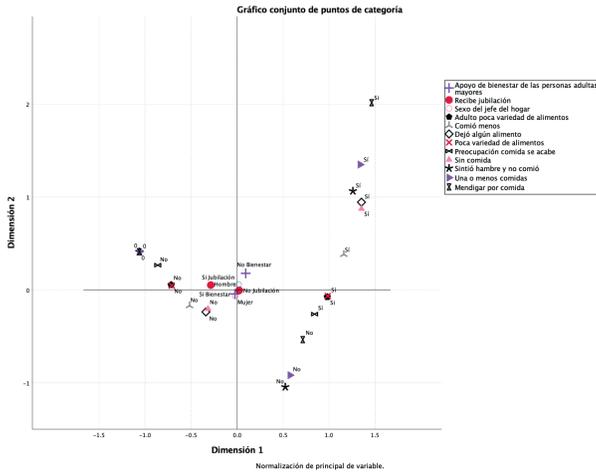
En el cuadrante 2 se sitúa a los hogares que si obtienen ingresos de la jubilación y los hogares que no tienen problemas de alimentación moderados como la poca variedad de alimentos o preocupación que se termine la comida; aquí se denota el primer escenario importante ya que no existen variables relacionadas con el hambre que se aproximen a la variable de los hogares que reciben ingresos de la jubilación.

En el cuadrante 3 y muy cercanos al centro del gráfico, se encuentran inmediatos las variables de los hogares que si obtienen ingresos de PBAM y donde la mujer es la jefa del hogar¹⁰; de igual manera en ese cuadrante no existen problemas relacionados con el hambre. En el cuadrante 4 se instalan los problemas moderados de alimentación que son muy cercanos entre ellos y muy cercano al centro del gráfico se encuentra la variable de hogares que no reciben ingresos de alguna jubilación.

Las correspondencias más relevantes se generan en los hogares que reciben el ingreso del PBAM y donde el jefe del hogar es mujer; existe un factor muy relevante y es que en los hogares donde se tiene acceso a una jubilación, se tienen menos problemas de hambre. Por otro lado, los hogares que no obtienen recursos del programa, no tienen ingresos de jubilación y son hombres los jefes de familia, se encuentran más cercanos a los problemas críticos de hambre donde un adulto comió menos, se quedan sin comida, se deja sin comer algún alimento en alguna parte del día, se ha sentido hambre y no se ha comido, hay solamente una o menos comidas al día e incluso se mendiga por comida. Los hogares sin jubilación son cercanos a los dos géneros, en realidad no es muy relevante su acercamiento. Con respecto a los ingresos, en los cuadrantes de la izquierda se sitúan las variables donde los hogares obtuvieron ingresos tanto de jubilaciones o pensiones y no tuvieron ningún problema relacionado con el hambre.

10 En los hogares más pobres existe una relación más cercana entre el PBAM y que la mujer sea la jefa del hogar, ya que de acuerdo con los microdatos de la ENIGH (2022) en casi la mitad de los hogares de los primeros deciles donde existen adultos mayores, una mujer es la jefa del hogar.

Gráfico 17. Análisis de correspondencia múltiple de problemas de hambre con ingresos de jubilaciones y del PBAM en el decil 1.

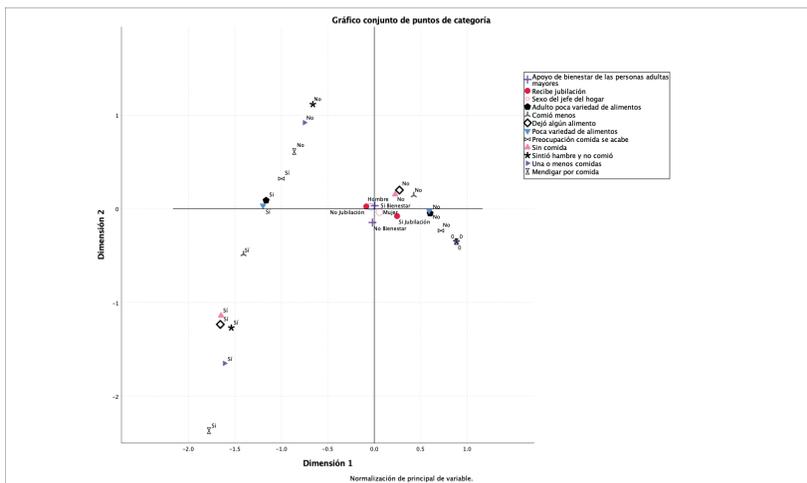


Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2020. Microdatos.

b. Decil 2

El decil 2 se modifican las posiciones de las variables en comparación con el decil 1; en el cuadrante 1 se encuentran los hogares que si reciben ingresos del PBAM y donde no existen problemas de hambre; en el cuadrante 2 se sitúan muy cercanos al centro los hogares que no reciben ingresos de alguna jubilación, que obtienen ingresos del PBAM y donde el jefe de familia es un hombre, en ese mismo cuadrante un poco más alejados se posicionan los hogares con problemas moderados de hambre que tuvieron poca variedad de alimentos y preocupación que la comida se acabara.

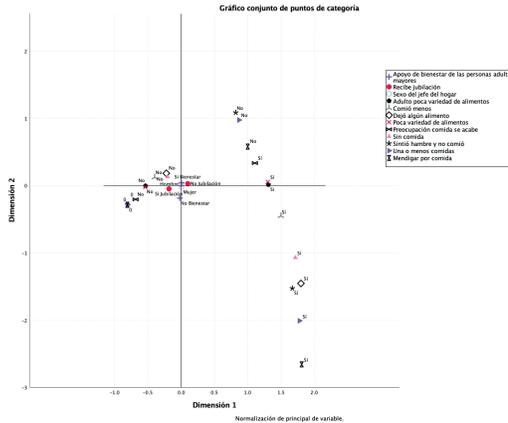
Gráfico 18. Análisis de correspondencia múltiple de problemas de hambre con ingresos de jubilaciones y del PBAM en el decil 2.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2020. Microdatos.

En el tercer cuadrante cercano al centro del gráfico se encuentran los hogares que no tienen ingresos de PBAM y en ese mismo cuadrante se posicionan los problemas graves de alimentación que son los hogares donde algún adulto ha comido menos, hogares que se han quedado sin comida, se ha dejado de comer algún alimento en el día, algún adulto ha sentido hambre y no ha comido por falta de comida, se come una o menos veces de lo normal al día y se ha tenido que mendigar por alguna comida. En el cuadrante 4 se encuentran los hogares donde la jefa del hogar es mujer, obtuvieron ingresos de la jubilación y no tuvieron problemas moderados o graves de alimentación. Lo más relevante del análisis de correspondencia fue que los hogares donde el jefe de familia es mujer es más cercano a los ingresos de jubilación y son hogares que no tienen problemas de hambre (**Gráfico 18**).

Gráfico 19. Análisis de correspondencia múltiple de problemas de hambre con ingresos de jubilaciones y del PBAM en el decil 3.

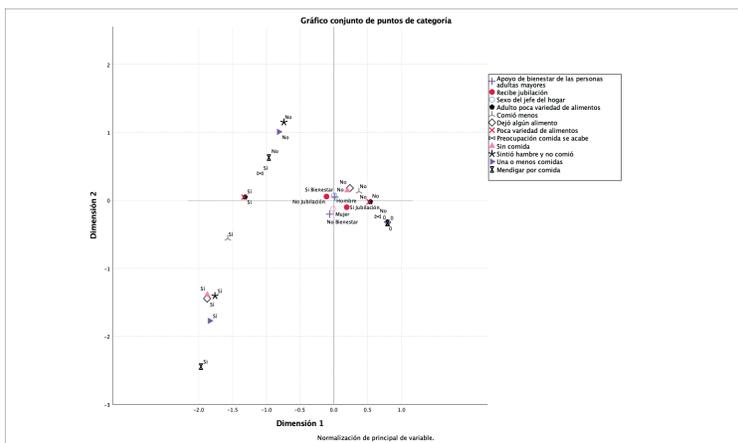


Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2020. Microdatos.

c. Decil 3

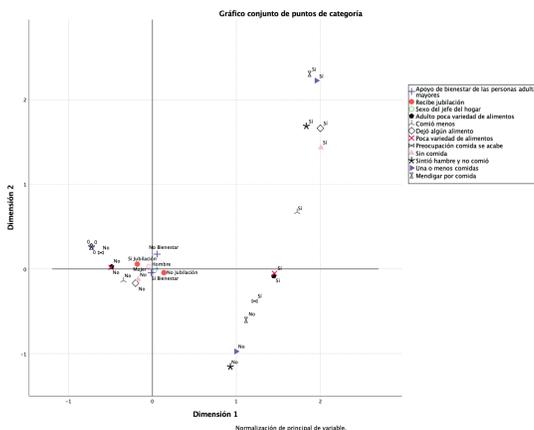
El decil 3 existe un cambio relevante debido a que los hogares donde el hombre es el jefe del hogar se encuentran inmediatos de donde se reciben ingresos del PBAM, no obstante ser jefa de familia también se encuentra muy cercano tanto de esas dos variables como del centro del gráfico; del lado izquierdo del gráfico, es decir en los cuadrantes 2 y 3 se posicionan todos los hogares que no tienen ningún problema de alimentación grave, de ese mismo lado izquierdo se encuentran los hogares que reciben ingresos de la jubilación. Por el contrario del lado derecho, en el cuadrante 1 se posicionan los hogares que no reciben jubilación y más lejanos en ese cuadrante se encuentran los hogares que tienen moderados como la poca variedad y la preocupación que termine la comida; en el cuadrante 4 se posicionan los hogares que comen menos, que se quedan sin comida, que dejan de comer algún alimento al día, que comen menos de lo pensado, que sienten hambre y no comen por no contar con los recursos y el mendigar por comida, a pesar que no se encuentran en sus cuadrantes, las variables más cercanas hacia ellos son el no contar con el PBAM y que no reciben ingresos de alguna jubilación.

Gráfico 20. Análisis de correspondencia múltiple de problemas de hambre con ingresos de jubilaciones y del PBAM en el decil 4.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2020. Microdatos.

Gráfico 21. Análisis de correspondencia múltiple de problemas de hambre con ingresos de jubilaciones y del PBAM en el decil 5.



Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2020. Microdatos.

d. Decil 4

Hay que precisar que conforme ascienden los deciles aumenta un poco el promedio de ingresos por hogar y es por ello por lo que el decil 4 presenta algunas variaciones relevantes; en el cuadrante 1 no se sitúa ningún problema relacionado con el hambre; los hogares donde el hombre es el jefe de hogar y si se reciben ingresos del PBAM se encuentran muy cercanos entre ellos y se posicionan en el centro norte del gráfico; hacia la parte izquierda del grafico en el cuadrante 2 se posicionan los hogares que no reciben ingresos de jubilación quienes se acercan en mayor forma a los problemas de hambre moderados. Los problemas más graves de alimentación se encuentran el cuadrante 3 y se encuentran cercanos a los hogares que no reciben ingresos del PBAM y donde se es mujer la jefa de la casa; los hogares que tienen hambre y no comen, se quedan sin comida o que dejan algún alimento tienen una correspondencia muy cercana.

e. Decil 5

En el decil 5 se posicionan del lado derecho los hogares que no reciben Bienestar y no obtienen ingresos de alguna jubilación y donde el hombre es el jefe del hogar; en el cuadrante 1 que es más cercano a no recibir ingresos del PBAM se incrustan los problemas graves de alimentación y en el cuadrante 4 los problemas moderados; en el cuadrante 2 los hogares donde la mujer es la jefa del hogar son muy cercanos a los hogares que reciben ingresos de una jubilación.

Conclusiones

Los adultos mayores son una de las poblaciones más endebles en México, si no erigieron una fuerte base para su retiro, es muy probable que caigan en una pobreza de ingresos debido a que el adulto mayor deja de ser un miembro activo del mercado laboral y por lo tanto deja de percibir ingresos del trabajo. Las transferencias del PBAM son esenciales para ayudar a las personas de la tercera edad que no obtienen ingresos de pensiones o jubilaciones, incluso en muchos hogares podría ser la única forma de poder adquirir ingresos que evitaría caer en un peor estado de penuria o hambre.

El número de hogares que tienen al menos un adulto mayor es más prominente en los deciles más pobres, siendo el decil 1 el que tiene el mayor porcentaje con un poco más de la tercera parte; en esos hogares son mínimos los ingresos que proceden del trabajo o de las rentas, la mayor parte provienen de las transferencias y de ellas, pocos ingresos provienen de jubilaciones o pensiones. Es significativa la diferencia que existen entre los hogares que reciben ingresos de las jubilaciones y los que no reciben; en los hogares que reciben ingresos de jubilaciones son menores los problemas de hambre.

La mayor parte de los hogares más pobres reciben ingresos del PBAM, sin embargo, también tienen algún tipo de problema de hambre. Los ingresos del PBAM son una forma de rescate para que los hogares más pobres dejen de tener problemas severos de alimentación, sin embargo, a pesar de ellos una gran parte de los deciles más pobres tienen problemas graves de alimentación (cerca de un 20% en el decil más pobre).

Los ingresos del PBAM y de las jubilaciones o pensiones son complementarios, los hogares que obtienen estos dos tipos de ingresos se alejan notablemente de percibir algún problema de hambre. No obstante, es importante señalar que los ingresos de las jubilaciones favorecen en demasía a los hogares, es menos probable para los hogares que obtienen este tipo de ingresos de tener problemas de hambre de cualquier índole, por el contrario, los hogares que solamente obtienen ingresos del PBAM son cercanos en los gráficos de correspondencias a los problemas moderados de hambre como la preocupación que se termine la comida o la poca variedad de alimentos.

Para los adultos mayores que pertenecen a los estratos más bajos el ingreso del PBAM puede significar la diferencia entre vivir en pobreza extrema y pasar hambre o vivir en estado de una pobreza moderada sin pasar tantos problemas de nutrición y dependencia social, incluso puede ayudar a tener una oportunidad de gastar su propio dinero en sus prioridades de acuerdo a sus necesidades sin necesidad de ser totalmente dependiente de la familia, se crea una forma de autonomía que puede ayudar a mejorar el estado emocional en las personas.

En los hogares más pobres existe una mayor cercanía donde el hombre es el jefe del hogar con los problemas de hambre ya sean moderados o graves y por lo general los hogares que tienen algún problema grave de alimentación poseen o son muy cercanos a los otros problemas graves de alimentación; los hogares que recurren a otras estrategias de supervivencia como mendigar por comida son adyacentes a tener solamente una o ninguna comida al día.

El ingreso del PBAM es de suma importancia en los hogares más pobres que tienen adultos mayores, si no existiera este tipo de apoyos gubernamentales, los problemas de hambre extremos serían peores de los que existen actualmente.

Bibliografía

- Bukuluki, P., & Watson, C. (2012). Transforming cash transfers: Beneficiary and community perspectives on the Senior Citizen Grant (SCG) in Uganda. London: Overseas Development Institute.
- Barba Solano Carlos, Ordoñez Barba Gerardo y Valencia Lomelí Enrique (2007). La reforma social del Estado en México. En Calva, José Luis (coordinador). Agenda para el desarrollo, volumen 11. Miguel Ángel Porrúa, pp. 297. (http://biblioteca.diputados.gob.mx/janium/bv/ce/scpd/LX/emp_ingr.pdf)
- Bastagli, Francesca (2009), "From social safety net to social policy? The role of conditional cash transfers in welfare State development in Latin America", IPC-IG Working paper, N° 60, Brasilia, Centro Internacional de Políticas para el Crecimiento Inclusivo.
- Camberos, Mario y Bracamontes, Joaquín (2021). La informalidad laboral en las entidades de México en el siglo XXI: posibles factores explicativos. *Realidad, datos y espacio. Revista Internacional de Estadística y geografía*.
- CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) (2010). Panorama social de América Latina 2009 (LC/G.2423-P/E), Santiago de Chile. Publicación de las Naciones Unidas, N° de venta: S.09. II.G.135.
- Cecchini, Simone y Atuesta, Bernardo (2017). Programas de transferencias condicionadas en América Latina y el Caribe: tendencias de

cobertura e inversión. Tendencias de cobertura e inversión. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. <https://hdl.handle.net/11362/41811>

Cecchini, Simone y Madariaga, Aldo (2011). Programas de Transferencias Condicionadas. Balance de la experiencia reciente en América Latina y el Caribe. Comisión Económica para América Latina y el Caribe.

Cecchini, Simone y Martínez, Rodrigo (2011), Protección social inclusiva en América Latina: una mirada integral, un enfoque de derechos, Libros de la CEPAL, N° 111 (LC/G.2488-P), Santiago de Chile, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). Publicación de las Naciones Unidas, N° de venta: S.11.II.G.23.

CEPF (2023). Programa Pensión para el Bienestar de las Personas Adultas Mayores 2019-2023. Centro de Estudios de las Finanzas Públicas

CONEVAL (2018). Evaluación Estratégica de Protección Social en México. Segunda edición. https://www.coneval.org.mx/EvaluacionDS/PP/Politicas/TemasEstrategicos/Documents/Evaluacion_Estrategica_Proteccion_Social_segunda_edicion.pdf

CONEVAL (2020). Pobreza y personas mayores en México 2020.

CONEVAL (2024). Personas adultas mayores en México, evidencia para la toma de decisiones. https://www.coneval.org.mx/InformesPublicaciones/Documents/PAM_evidencia.pdf

De Sardan, Jean-Pierre Olivier y Emmanuelle Piccoli (2018). Cash Transfers in Context. An Anthropological Perspective. Berghahn Books

Fiszbein, Ariel y Norbert Schady (2009), Conditional Cash Transfers. Reducing Present and Future Poverty, Washington D.C., Banco Mundial.

Gobierno de México (2021). Día internacional de las personas de edad. Consejo Nacional de Población. <https://www.gob.mx/conapo/articulos/dia-internacional-de-las-personas-de-edad-284170?idiom=es#:~:text=Proporción%20y%20volumen,menor%20presencia%20de%20personas%20mayores>

- Hoddinott, J., E. Skouias y R. Washburn (2000), *The Impact of Progres on Consumption: a Final Report*, Washington, D.C., Instituto Internacional de Investigaciones sobre Políticas Alimentarias (IFPRI).
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2022). *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). Nueva serie 2022. Microdatos*
- Levy, Santiago y Evelyne Rodríguez (2005), *Sin herencia de pobreza. El programa Progres-Oportunidades de México*, Washington, D.C., Banco Interamericano de Desarrollo (BID).
- Maluccio, J.A. y otros (2005), *Nicaragua. Red de Protección Social–Mi Familia. Rompiendo el ciclo de la pobreza*, Washington D.C., Instituto Internacional de Investigaciones sobre Políticas Alimentarias (IFPRI).
- Negrete, R. *El empleo informal en México visto bajo el esquema conceptual*. OIT-Grupo de Delhi, 2010.
- Programas para el bienestar (2022) *Pensión para el Bienestar de las Personas Adultas Mayores*. México. <https://programasparaelbienestar.gob.mx/pension-bienestar-adultos-mayores/>
- Rublo, Gloria y Garflas Francisco (2010). *Análisis comparativo sobre los programas para adultos mayores en México*, CEPAL, Comisión Económica para América Latina y el Caribe.
- Villarreal, H. y A. Macías (2020) “El sistema de pensiones en México: institucionalidad, gasto público y sostenibilidad financiera”, *serie Macroeconomía del Desarrollo*, N° 210 (LC/TS.2020/70), Santiago, Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

COMER O NO COMER: GÉNERO, TIPOLOGÍAS Y PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE MUJERES CON GORDURA

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7726

Recibido: 11/11/2024

Aceptado: 09/02/2025

MARIBEL NÚÑEZ RODRÍGUEZ¹

Resumen

Mediante una metodología etnográfica, en este artículo se abordan dos grupos en contraste de mujeres que se autodenominan gordas. Se observa cómo a través de sus prácticas, construyen tipologías que guían sus decisiones sobre lo que comen para obtener una mayor apropiación de sus cuerpos y vidas. Por medio de un análisis antropológico y de género, se constata que, las mujeres con gordura toman decisiones en torno a su alimentación para convertirse en sujetos de sus propias experiencias alimentarias, saben que sus prácticas alimentarias son un objeto de vigilancia, así como lo son sus cuerpos y las decisiones en torno a ellos. En ese sentido, las prácticas alimentarias abonan a su construcción como sujetas de sus propias decisiones, en tanto

1 Académica adscrita al Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Correo electrónico: maribel.nunez@uacj.mx / ORCID: 0000-0003-3740-989X

que propician una reflexión centrada en la alimentación como fuente de sus procesos corporales e identitarios.

Palabras clave: Género, alimentación, imagen corporal, mujeres, antropología

Abstract

Using an ethnographic methodology, this article approaches two contrasting groups of women who self-identify as fat. We observe how, through their practices, they construct typologies that guide their decisions about what they eat in order to gain greater ownership of their bodies and lives. Through an anthropological and gender analysis, it is found that fat women make decisions about their food in order to become subjects of their own food experiences, they know that their food practices are an object of surveillance, as are their bodies and the decisions about them. In this sense, food practices contribute to their construction as subjects of their own decisions, as they encourage a reflection centred on food as the source of their bodily and identity processes.

Keywords: Gender, Feeding habits, body image, women, anthropology

Introducción

Las prácticas alimentarias forman parte de un conjunto de fenómenos que entrelazan los estudios sociales de la alimentación y la corporalidad, ya que involucran al cuerpo en sus múltiples aspectos, desde la necesidad biológica hasta lo emocional y lo social. En ese sentido, los casos de estudio sobre las prácticas alimentarias no pueden ser aisladas de su componente relacional y social. En la actualidad y en nuestras sociedades, se ha establecido una relación causal que vincula la gordura con la gestión de la alimentación. En particular, las elecciones alimentarias de las mujeres con gordura son objeto de escrutinio y cuestionamiento. Con esto en mente, la premisa que guía este trabajo se encuentra enfocada en desentrañar las lógicas establecidas en las prácticas alimentarias de las mujeres que son parte de este grupo y que se perciben como gordas.

Este artículo de investigación se fundamenta en un trabajo etnográfico realizado durante 2018 y 2019 a dos grupos contrastantes, Tragones Anónimos (TA) y Activistas contra la gordofobia, presentes en Ciudad Juárez. Esto con el fin de obtener distintas experiencias y entender cómo influyen las interacciones en la conformación de una subjetividad edificada desde la corporalidad gorda. La selección de las participantes de este trabajo tuvo como criterio que ellas se reconocieran como personas “gordas”, que pertenecieran a un grupo de “iguales” y actuaran en consecuencia con esta autoadscripción. Tragones Anónimos es un grupo de ayuda mutua que sigue el modelo de 12 pasos, nacido en Alcohólicos Anónimos, para controlar conductas compulsivas o dependencias a sustancias, dicho grupo estaba compuesto por un grupo heterogéneo de 13 personas, donde predominaban una mayoría de mujeres, de las cuales entrevisté a seis. Las activistas contra la gordofobia contienen a grupos diversos de mujeres que se posicionan contra la discriminación por razones de peso y algunas con una postura feminista también reclaman el derecho a existir en un cuerpo con gordura², en este grupo también realicé seis entrevistas a profundidad. También se realizó una entrevista adicional a un caso intermedio porque conoce a personas en ambos grupos, fue parte de un grupo de TA y está familiarizada con cuestiones de activismo LGBTTTI.

2 El uso de la categoría gordura alude a un posicionamiento deliberado por reconocer el carácter social y político de la palabra. Esto en oposición a sobrepeso y obesidad, categorías médicas con una carga patologizante.

Tabla 1. Las participantes de la investigación.

Nombre	Origen	Edad	Ocupación	Escolaridad	Estado civil	Años del estado civil	Hijas	Hijos	Tiempo de militancia
Molly	Juárez	36	Performance maquillaje dramaturga	Maestría	Soltera	-	0	0	2 años
Miranda	Juárez	31	Coordinadora en OSC	Licenciatura	Soltera	-	0	0	5 años
Andrea	Juárez	33	Docente	Maestría	Casada	10	0	0	3 años
Lila	Juárez	26	Psicóloga	Maestría	Casada	3	0	0	3 años
Sonia	Chihuahua	27	Psicóloga	Maestría	Soltera	-	0	0	4 años
Sandra	C i u d a d Juárez	26	Fotógrafa y socióloga	Licenciatura (trunca)	Soltera	-	0	0	3 años
Eli	Juárez	34	Activista	Licenciatura	Casada	2	1	0	6 años
Mónica	Delicias, Chihuahua	41	Supervisor	Ingeniería	Unión libre	3	1	0	3 años
Yadira G	Juárez	35	Jefa de grupo Maquiladora	Preparatoria	Divorciada	6	2	0	6 meses
Dani	Juárez	47	Comerciante	Secundaria	Casado	27	5	0	15 años
Malena	Camargo, Chihuahua	57	Maestra jubilada	Maestría	Casada	35	2	0	15 años
Eva	Villa Ahumada	55	Administrativa	Licenciatura (trunca)	Soltera	-	0	1	7 meses

Fuente: elaboración propia.

Sin duda, el origen, el colectivo de pertenencia y el conjunto de ideas que se defienden en cada grupo de contraste repercute en su entendimiento de lo que pueden comer o hacer con su cuerpo. La alimentación servirá para mostrarnos las complejidades de los procesos de subjetivación, de aspectos como las decisiones alimentarias, las ideas de cómo se puede o no ejercer autonomía alimentaria desde la gordura, además de elementos identitarios y dispositivos encaminados a fortalecer la pertenencia a los colectivos.



Las prácticas alimentarias

Las prácticas alimentarias son un tipo de práctica social; son formas de hacer y decir con una dimensión espacio temporal, constituidas por diversos componentes entre los que se encuentran formas de sentido y recursos materiales (Ariztía, 2017, p. 221). En virtud de ello, las prácticas alimentarias se presentan como las distintas maneras que tienen los sujetos de hacer, decir y relacionarse con el medio culinario y el ambiente alimentario en el que se encuentran. Con este abordaje, de las prácticas alimentarias como prácticas sociales, se pueden analizar los actos alimentarios más allá de una decisión personal e instrumentalizada. Debido a que como señala Marschoff (2007), el acto de alimentarse implica decisiones no siempre guiadas por la racionalidad dietética de un aporte nutrimental, sino que en estos actos influyen factores sociales como el género, la edad, la socialización, las preferencias y aversiones individuales, la religión o espiritualidad, las tradiciones, el poder, entre muchos otros factores que condicionan las decisiones en torno a lo que nos llevamos a la boca (Marschoff, 2007, pp. 29-30).

Con la meta puesta en ilustrar un tránsito de subjetivación mediante la alimentación, ofrezco una primera aproximación a las nociones colectivas y el lugar que ocupan en cada caso las prácticas alimentarias, a grandes rasgos. Si ya definimos las prácticas sociales y en específico las alimentarias como disposiciones que se encuentran en cierto ambiente y medio, es necesario dejar claro cuál es este ambiente alimentario en nuestros dos casos, para responder a ¿cómo se relacionan con la alimentación?, ¿cuáles son las ideas dominantes en torno a cómo se debe comer? Aquí se busca establecer un análisis de corte estructural y semántico de la alimentación al interior de los casos. Esto mediante el establecimiento de tipologías y un análisis del sentido comunicacional de las prácticas alimentarias.

Tipologías de la alimentación

Entonces, este artículo busca ahondar en las diferentes formas en que las mujeres con gordura establecen prácticas alimentarias y se relacionan con la comida. En TA existe una tendencia mucho más restrictiva de la alimentación, se rigen bajo un programa semanal que dicta cuánto y

qué se debe comer, incluso se debe declarar cuando se “sale del plan” o se cometen omisiones; mientras que las activistas contra la gordofobia siguen una alimentación más abierta, algunas incluso exploran esquemas intuitivos, para ellas las ideas suelen ser más abiertas y carecen de reglamentación. Sin embargo, más allá de dicho contraste, existen un sinnúmero de posiciones referentes a la alimentación que son compartidas por todas las personas que integran este trabajo, sin importar el grupo de procedencia. Así, daremos seguimiento a una serie de tipificaciones de estos recursos y relaciones, desde un marco estructuralista propuesto por Lévi-Strauss para analizar las prácticas alimentarias.

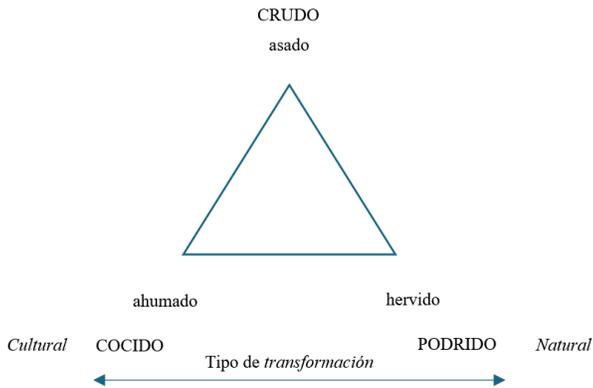
Claude Lévi-Strauss fue un prominente antropólogo francés, precursor del estructuralismo y reconocido como uno de los pensadores más influyentes del siglo XX (Doja, 2008). Con su obra Lévi-Strauss se propone trascender el relativismo y plantea un esquema para rastrear formas elementales comunes en todos los grupos humanos, es decir estructuras sociales. A partir de su propuesta examinará fenómenos sociales tales como el parentesco, piedra angular de lo social, o los mitos.

La cuestión alimentaria es un eje recurrente en una de sus obras más importantes, la serie de cuatro tomos de las *Mitológicas* y que además dan título a los primeros tres: *Lo crudo y lo cocido* (1968), *De la miel a las cenizas* (1972) *El origen de las maneras en la mesa* (1970) y *El hombre desnudo* (1976). En cada texto busca implementar su esquema de análisis estructuralista en los mitos de los pueblos de todo el continente americano; mediante el estudio etnográfico analiza los elementos mínimos del mito a través de operadores binarios, crudo y cocido, hervido y asado, seco y húmedo, entre muchos otros.

Lévi-Strauss se refiere a categorías empíricas alimentarias en todos los volúmenes de *Mitológicas*, aunque hasta *El origen de las maneras en la mesa* (1970) es que propone una reflexión más acabada de los fenómenos que envuelven cocina y alimentación y nos deja su *Breve tratado de etnología culinaria*. Allí postula que, “lo asado y lo hervido reciben funciones diferenciales, y su conjugación puede adoptar las formas de un universo culinario, imagen en miniatura del universo cósmico” (Lévi-Strauss, 1970, p. 424), lo cual coincide con la idea de una estructura social imbricada y estructurante de cada acto social, incluido el ali-

mentario. Para el autor, “esta oposición puede aportar valores diversos, pues no todas las sociedades definen igual hervido o asado” (p. 419), con esto aclara que no se propone una guía simplificada para interpretar todas las formas de cocina, sino que cada grupo adoptará sus propios esquemas culinarios, como sucede al interior de los casos examinados en este trabajo.

Figura 1. Triángulo Culinario de Lévi-Strauss

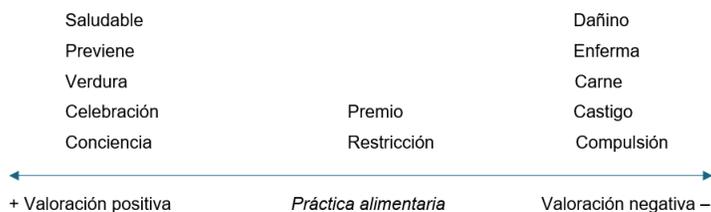


Fuente: Lévi-Strauss, *Mitológicas. Volumen III: El origen de las maneras de mesa*.

Junto a este tratado culinario, Lévi-Strauss presenta uno de sus esquemas más conocidos, el triángulo culinario. Bajo aspectos generales, según el autor lo que se intenta es mostrar cómo es que en toda cultura podría existir un marco formal para expresar oposiciones, que además de ser culinarias son de naturaleza cósmica y sociológica (Lévi-Strauss, 1970, p. 417). El triángulo contiene una relación triádica de oposición entre cocido, crudo o podrido; los alimentos se tipifican de acuerdo con su cercanía al tipo de transformación de la cual son objeto, y que sólo puede ser cultural o natural. De fondo, la relación con la comida es mediada por el entendimiento que cada grupo social tiene de la dualidad naturaleza/cultura.

Con este esquema es importante tener en cuenta a los operadores binarios, otro concepto que utilizaremos para formar nuestra propia tipología de relaciones y prácticas culinarias. Los operadores binarios funcionan como referentes que presentan opciones excluyentes y opuestas, de tal suerte que son “aquellos que, sin esperar que intervenga la deducción trascendental y ponga manos a la obra, se revelan ya como algoritmos para la deducción empírica” (Lévi-Strauss, 1976, p. 505). De esta forma, los operadores binarios facilitan el funcionamiento de mecanismos para el ejercicio del pensamiento, evitando así un análisis complejo cada vez que se está frente a una toma de decisión referente a la alimentación y la supervivencia.

Figura 2. Esquema alimentario



Fuente: elaboración propia.

Con la base analítica del triángulo culinario de Lévi-Strauss, propongo cuatro tipos de operadores binarios fundamentales, entre ambos grupos, para tipificar su alimentación: saludable o dañino, comida-placer o comida-culpa, saber o no cocinar y, por último, verdura o carne. Más dos triadas finales para esquematizar la relación con la comida: por un lado, premio, castigo o celebración; y por otro, compulsión, restricción o conciencia. De allí deriva el esquema (Figura 2) previo de prácticas alimentarias, con el que podremos analizar cómo operan las dicotomías en las elecciones, de qué manera condicionan la toma de decisiones y moldean cierta subjetividad.

Desde un punto de vista narrativo, en específico para lo que se refiere a la alimentación durante la entrevista y el trabajo etnográfico los integrantes de cada caso hacen referencia al punto de quiebre, entre un

antes y un después. Hay una mirada en retrospectiva que evalúa de forma crítica hábitos pasados y cómo la relación con los alimentos no era del todo satisfactoria. Aluden al desconocimiento en torno a las propiedades de los alimentos y reconocen un encuentro que generó un cambio en el estado de su alimentación. Tal encuentro consiste en ideas, creencias, relaciones sociales, representaciones e información nueva en torno a la comida, por medio del cual logran una interpretación diferente de sus prácticas. Ya sea que se encuadren a un régimen alimenticio o lo abandonen, sus nuevos hábitos alimenticios se direccionan a lograr los nuevos objetivos que este cambio de mentalidad les proporciona. Para quienes están en TA, un plan de alimentación para bajar de peso y controlar el tragonismo³; para las activistas, todo un encuadre de los propósitos de la alimentación, las dietas e información que les brinda conocimiento para comer sin remordimientos y con responsabilidad.

1. *Saludable o dañino*

Si bien, la primera dicotomía la introduzco yo desde la manera en que se plantean las preguntas de la entrevista, el operador binario aparecerá en el vocabulario de los y las entrevistadas de forma recurrente durante el trabajo de campo. La pregunta realizada fue, ¿qué alimentos consideras saludables y cuáles dañinos? Mediante sus respuestas tenemos una interpretación de ciertas nociones que rigen la relación con los alimentos.

Las respuestas entre los integrantes de TA fueron bastante homogéneas, todas hicieron referencia al plan de nutrición y sus elementos como los más saludables. **Fer** contestó sin titubear que era saludable “todo lo que es del plan, porque nos dice exactamente como son las porciones. Todo mientras esté medido y pesado, de alguna manera, va a ser saludable. Ya si lo comemos en exceso, ya no es tan saludable”, es decir que la clave está en el exceso y basta con salirse de la cantidad para volver los mismos elementos insanos. En el polo de lo dañino me asegura que

3 El tragonismo es un término utilizado por estos grupos de ayuda mutua para el referirse a su trastorno de conducta alimentaria, consta de comer compulsivamente y mantener un vínculo obsesivo con la comida.

es “todo lo que tiene grasa, toda la comida rápida”, elementos que están por fuera del plan de nutrición.

Para **Malena**, los alimentos saludables son los que están en el plan porque fue “diseñado con todo” tiene proteína, carbohidrato, fruta, verdura, y grasa, lo que el cuerpo necesita para estar en equilibrio. Para ella “está es una alimentación completa”. En cambio, los alimentos dañinos son “la harina y el azúcar” que, además, le gustan mucho en todas sus presentaciones. Aquí aparecerá una constante afirmación que escuché también durante mi estancia en campo, “lo que más gusta es también lo que más daño puede provocar a la salud”. En especial porque provoca compulsión y episodios de tragonismo.

En **Yadira** se ve una reflexión encaminada en otra dirección, para ella los alimentos no eran saludables o dañinos en sí mismos, aunque vemos una evaluación negativa hacia la grasa: “comía bien, no comía grasa. Casi siempre comía con mi mamá, en el trabajo comía en la mañana fruta, jugos y no comía grasa”. Detrás de sus afirmaciones hay una evaluación no tan severa de sus hábitos alimenticios, a diferencia de lo que declaran la mayor parte de las entrevistadas y durante las reuniones. Más que el monitoreo grupal constante del peso y la alimentación, lo que **Yadira** más valoraba era la terapia grupal ya que durante el uso de la tribuna, le proporcionaba alivio tener un espacio para hablar de sus preocupaciones. Como gran lectora de libros de autoayuda y literatura de divulgación dijo: “leí que cuando eres joven todo se hace grasa, bueno glucosa y luego grasa, hasta la lechuga. Porque tu cuerpo necesita glucosa para trabajar, lo que no utilizas, el cuerpo lo almacena como grasa”.

En lo que atañe a **Eli**, quien hace tiempo dejó de asistir a TA, lo saludable es el pollo y el pescado, mientras que lo dañino es la harina. Así cierra una constante que señala la harina junto a la grasa y el azúcar, como los elementos más repetidos entre quienes tienen familiaridad con el esquema de TA. De entre éstos solo cierto tipo de grasa se puede consumir en cantidades específicas; harina refinada y azúcar de cualquier variante están “prohibidas”, una palabra que dice **Mónica** hay que evitar. “No debemos usar la palabra prohibido, porque nos da ansiedad, lo mejor es decir restringido o limitado”. De allí que incluso

algunos alimentos asociados o con fama de contener grasa y azúcar no se incluyan en el plan.

Durante las reuniones de trabajo con clase de nutrición, para despejar dudas, **Mónica** explicaba que el elote no se incluye como verdura porque tiene mucha azúcar, tampoco se come carne de puerco porque se considera una carne muy grasosa, esto deriva en que cuando se hace pozole dentro del plan sea con garbanzo y pollo. El aguacate también es asociado a la grasa, por lo que sólo se puede consumir un cuarto del aguacate y corresponde a la categoría grasa no a la verdura. Así vemos el funcionamiento de los operadores binarios, cuando los alimentos son valorados según sus propiedades y cercanía con los polos del esquema, donde se contraponen saludables o dañinos, al igual que plan contra azúcar, harina o grasa.

Entre las activistas la tendencia es a cuestionar el término dañino, como de alguna forma lo hace **Yadira**, con base en información de la propiedad de los alimentos y algunas creencias extendidas en torno a la comida. Todas las activistas entrevistadas manejan con cierto cuestionamiento la dicotomía saludable/no saludable, coinciden en aceptar la existencia de comida saludable, o alimentación que puede calificarse como tal; sin embargo, no están dispuestas a poner la etiqueta de lo dañino a cualquier alimento, algunas no se lo ponen a ninguno.

Así lo declara **Susana** para quien la clave está en la cantidad: “saludable, frutas y verduras, aunque la mayoría de los alimentos son sanos, yo creo que es una cuestión de porciones, más bien”. Lo dañino no es directamente nombrado por **Susana**, puesto que toda la comida es beneficiosa cuando logras balancear la cantidad. En esto puede haber punto de contacto con el plan de nutrición de TA, más allá de su rigidez, pues ambos postulados intentan enfocarse en un manejo de cantidades adecuadas y suficientes.

En **Sonia** tenemos un cambio de rumbo, pues reconoce la idea de lo saludable y aunque no aparece lo dañino, podemos interpretar que la contraparte está presente en la negación: “no como fruta, ni verdura, ni nada saludable. Lo único saludable es un jugo verde que me hace mi mamá en las mañanas, pero si no me lo hiciera ni eso me tomaba”. Ella también relata que su amor a la comida es tan grande que come y disfruta

de todo, no es que tenga un rechazo a la comida “saludable” y como prueba está que convivió en una casa donde había personas veganas y ella comía sin trabas lo que hacían. De alguna forma el entorno y las actividades condicionan las decisiones y prácticas alimentarias de **Sonia**. “Mi mamá trataba de darnos cosas saludables, pero casi no estaba en la casa”, de nuevo la madre es un vínculo afectivo que provee de cuidados, ante su ausencia las prácticas alimentarias cambian.

Molly reacciona a la pregunta de qué comida considera sana, con una reivindicación y reclamo en contra de los prejuicios: “me ha tocado que estando en una relación, me sugieren, deberías comer más sano. La mayoría piensa que las personas que estamos gordas nos la mantenemos comiendo todo el tiempo, comiendo mal, que comemos grasa o el paquete de tortilla”, ante esa noción errada que encuentra en las personas a su alrededor, con las experiencias acumuladas de dietas restrictivas y trastornos alimenticios para **Molly** la sola idea de catalogar la comida le parece innecesaria, recordemos que nos dijo haberse quitado “la idea de comer sanamente”. En esa afirmación también vemos que para **Molly** es importante dejar en claro que no come “garnacha” todo el tiempo, la aclaración es necesaria para alejar el prejuicio de la gente gorda comiendo mal todo el tiempo.

Como vemos la lógica binaria saludable/dañino está presente entre todas las entrevistadas y en ambos casos, aunque sea para cuestionar su trascendencia. Esto se puede ver contrastado por varios estudios de comensalidad (Cumming, 2023; Smith y Harvey, 2021) sugieren que las decisiones alimentarias se ven condicionadas por como percibimos que otros juzgan el contenido de nuestros platos, por tanto, tendemos se tienden a comer menos comida procesada o alimentos catalogados como poco saludables.

2. Previene o enferma

De forma asociada a la dicotomía saludable o dañino, aparece otro subtipo alternativo: alimentos que previenen o que enferman. Esta forma de pensar respecto a los alimentos puede ser entendida por medio de la importancia que ha tomado el discurso médico, en especial en el ámbito de las prácticas alimentarias, en lo que Gracia Araniz (2007) ha



propuesto como una medicalización de la alimentación, es decir que la injerencia de las ciencias de la salud es tan fuerte que tendemos a ver los alimentos por medio de sus cualidades nutricionales, olvidando el aspecto social e incluso emocional de la comida.

Imbricado con las ideas del cuidado de sí y los acercamientos que **Andrea** tiene con las nutriólogas, como paciente, afirma: “el cuerpo me lo exige, anoche me comí un hot dog y ya hoy me dolía la boca del estómago, o tengo agruras. El cuerpo me lo marca, la coca cola ya no la tomo”. Así llega a identificar los malestares que siente: “ahora no lo manejo como esto engorda o no engorda, más bien si me como unas papas con queso ahorita me voy a estreñir después”. Entonces, no se trata de cuidar lo que come por temor a engordar, sino que lo hace para proteger a su cuerpo de ciertos padecimientos; de igual manera se lo recalca a su pareja, a quien le reprocha que la convierta en una cuidadora y la deje en un rol maternal: “si te cortan un pie porque diabetes o algo, la que va a cargar con el peso de tus malas decisiones voy a ser yo”. Así, existe una causalidad entre las malas decisiones al comer y el estado de salud, que puede llegar al grado de padecimientos crónicos con consecuencias funestas.

Miranda hace una crítica a estas nociones y va aún más lejos cuando señala que: “cuando te comes una hamburguesa y eres una persona gorda la gente te ve con cara inquisidora, como diciendo: te vas a morir, estás vivo de milagro, fallaste”. Lo que tenemos acá es una interpretación de miradas y gestos que **Miranda** cataloga como prejuicios. También **Sonia** hace esa referencia cuando dice que le gusta ir con **Miranda** a comer hamburguesas y retar todas esas miradas. Ambas saben que comer una hamburguesa no las mata de forma instantánea, aunque lo que más les molesta es que ese juicio y afirmación recaiga sobre ella porque son mujeres gordas, ¿recibirán esa mirada las mujeres delgadas que comen hamburguesas? Sólo basta recordar un comercial de una famosa cadena de comida rápida especializada en hamburguesas, donde aparecía Paris Hilton en traje de baño mientras comía una hamburguesa. La modelo Heidi Klum también protagonizó una campaña publicitaria similar, posando mientras comía una hamburguesa.

En Tragones Anónimos hay una mención constante a la comida como causante de enfermedades. Para **Fer** esto es indudable: “yo me siento como un drogadicto hacia la droga, hay ocasiones donde me entra mucha ansiedad, sé del programa, sé de todo lo que se viene en cuestión de enfermedades, pero llega el momento que no te interesa y te tiras a morirte”. En esta reflexión se asume a la comida en términos de adicción, se establecen paralelismos entre sustancias como el alcohol o la heroína que pueden causar una muerte por sobredosis.

Cuando a alguien dentro del grupo se le diagnostica algún padecimiento se tiende a hacer una asociación con la alimentación o la gordura, aunque los médicos les digan que no es la causa directa. Fue el caso de **Eva**, a quien se le detectó glaucoma, una enfermedad que consiste en un aumento de presión intraocular, provocando daños al nervio óptico y con el tiempo ceguera. La primera pregunta que varios/as integrantes le hicieron a **Eva**, o comentaron entre ellos, fue sí estaría relacionada con la alimentación. “No tiene que ver con los hábitos, me dice el doctor que es hereditario y no sé sabe muy bien que más lo causa”, nos aclaró **Eva**. No obstante, esa pequeña duda acerca de las otras causas posibles deja espacio para la asociación, al menos eso deja entrever **Mónica** cuando cuenta acerca de un tumor canceroso que le fue encontrado en el útero. “El oncólogo, me dijo, estamos en pañales, pueden ser muchas cosas. Yo digo que la misma gordura y la alimentación”, supone **Mónica**, quien a pesar de no tener una respuesta contundente del médico establece la asociación.

Entre las activistas, la comida tiene una función preventiva, en específico los hábitos alimenticios saludables. En cambio, comer con exceso y mantener malos hábitos pueden ser factores o causas para desencadenar padecimientos crónicos y enfermedades. No obstante, también hay una crítica fuerte a pensar los alimentos como una causa de muerte directa, de cierta forma **Miranda** pone en tela de juicio una medicalización extrema de la alimentación. En TA, en cambio, encontramos un convencimiento y firmes creencias que establecen causalidad entre comida y enfermedades.

3. Verdura o carne

Otra oposición recurrente que encontré, en ambos casos, fue la referencia a la verdura y a la carne como alimentos opuestos. Una de las referencias más comunes hace alusión a la dificultad de integrar las verduras a los platillos, ya sea porque las verduras no se piensen como sabrosas o porque es difícil darles un lugar en los platillos más populares y tradicionales. Esto hace pensar en las dificultades que tienen las personas hoy para integrar las verduras, en contraposición con el fácil acceso a la carne. Incluso las formas de la cocción entran en escena, dada la asociación recurrente de la verdura con lo crudo, en oposición a la obvia necesidad de cocer la carne para comerla, aunque en el norte de México es muy común asar o secar la carne.

De allí otro de los aspectos a resaltar en esta oposición, el regionalismo imperante que asocia la carne con el norte y la verdura con el sur del país. Esta creencia incluso tiene su episodio en la vida intelectual mexicana, pues se le suele atribuir a José Vasconcelos un dicho que se repite todavía hoy: “donde termina el guiso y empieza la carne asada, comienza la barbarie” (Aranda, 2012). En esta cita también tenemos una relación con el triángulo culinario de Lévi-Strauss, en él se asocia lo cocido a la transformación cultural y muestra de civilización, mientras que lo crudo o asado es una forma primigenia de cocimiento cercano a lo natural. En la interpretación de Vasconcelos lo asado es cercano a lo rudimentario y a la barbarie. Esta fórmula aparece entre las entrevistadas, en ella pareciera que las verduras vienen de un mundo más sano, donde hay mayor diversidad cultural.

En algunos de los testimonios, las conversaciones y las publicaciones en redes sociales salió a relucir con frecuencia la aversión hacia la verdura. La mayor parte de ellas rememora un pasado sin verduras y un desconocimiento de la variedad de verduras existentes. Además, atribuyen “al sur” una gran variedad de verdura y a los platillos que las contienen, en una especie de oposición a un norte mexicano donde abunda la carne y se carece de verduras autóctonas. En estos aspectos, son evidentes las coincidencias entre un par de entrevistas de los dos casos. Por un lado, **Mónica** de TA relata durante la entrevista que en algún momento hizo una consulta con una nutrióloga del seguro social,

ella le dio una dieta que le fue imposible de seguir por el tipo de alimentos que contenía. “En el IMSS me dieron un régimen, una dieta muy al estilo de la comida del sur. Hierbas que no entendía qué eran, para mí no eran comunes”, contó ella. Cuando se insiste para que dijera cuáles eran, contesta con agobio: “es que ni te las puedo nombrar porque no las conozco”. Por otro lado, **Lilia** rememora su paso como estudiante de intercambio en la Ciudad de México, donde relata como bajó de peso por el tipo de comida que le daba la señora que la hospedaba: “la comida es muy diferente, la comida allá en el sur tiene más verdura”.

Otra forma de oponer la verdura es su método de cocción, pues las verduras aparecen como un recuerdo del caldo materno: “nunca me gustaron las verduras hasta que entré al grupo. Comía poca verdura, en el caldo de res que hacía mi mamá”, me dice **Mónica**. Para **Susana** hay algo similar, “me encanta el caldito de verdura, pero ahora ya conozco otras formas de cocinar verdura, como algunas que no comía antes”. También **Eli** se refiere a las verduras servidas en caldo: “mi mamá hacía mucha verdura, caldos”, y reconoce que no le apetecía. En los recuerdos de **Andrea** su mamá cocinaba muy sencillo, “siempre frijoles, sopa y guiso. Y los caldos, de pollo o de res, los caldos en mi casa son una tradición”. De nuevo la figura materna es quien introduce las verduras en esta forma. En el caso de **Sonia** es su abuela, la encargada principal de su crianza, quien usaba este método para introducir las verduras: “mi abuelita hacía caldos”. El método de cocción ha cambiado, en ambos grupos, todas las entrevistadas se refieren a la opción cruda, porque además aporta mayores nutrientes a la alimentación, como menciona **Malena**.

Otra liga importante que une y contrapone carne con verdura es su efecto en el peso corporal, pues existe una prenoción que considera la verdura como un elemento adelgazante. Así que las dietas restrictivas siempre se piensan alrededor del consumo de verdura. En una forma derivada se considera que las personas veganas o vegetarianas serán siempre delgadas, esta explicación subyace a una afirmación de **Fer**: “en el tragonismo no hay gente vegetariana”. Él sostiene que es debido al tipo de enfermedad, es decir la compulsión por comer, aunque en cierta medida es verdad que para sostenerse en una dieta basada en plantas hay que tener cierto nivel de disciplina y control sobre lo que se come. Du-

rante una conversación grupal en TA dada en un festejo de cumpleaños, alguien me preguntó cuál era la diferencia entre vegetarianos y veganos, les expliqué que el veganismo era una postura ética ante la vida donde el principal principio era el respeto y defensa de cualquier forma de vida; entonces Malena me dijo, “¿es un estilo de vida?, ¿cómo nosotros, también podríamos serlo?, ¿crees que lo somos?” Las preguntas de **Malena** me hacían pensar como veía al grupo, ella se reconocía en mi descripción del veganismo porque implicaba “una visión de vida” y una decisión que involucra cada aspecto de ésta.

Tanto **Sonia** como **Susana** hacen alusión a su acercamiento al mundo vegano, para esta última es un encuentro muy benéfico: “en Centro x 16 la mayoría de las chicas comen vegano o vegetariano, he descubierto comida que nunca hubiera probado en otro espacio”. De igual forma para **Sonia**: “en Argentina viví con unos chicos veganos y entonces como tenía mucho tiempo libre, pasaba horas en la casa y cocinábamos las tres comidas. Compartíamos comida y procuraba hacer cosas sanas, porque todos eran veganos. Comía y me alimentaban muy bien. Como repartíamos las tareas, a veces otros cocinaban, hacía cosas sin carne, sin pan, ni harina, las disfrutaba mucho y no tenía problemas comiendo así”. En ambos casos su convivencia con personas vegetarianas hace que incorporen de forma plena la verdura a su alimentación. Esta forma de vida no le es extraña, pero tampoco la abrazan por completo.

La carencia de verdura en la dieta es recurrente en los relatos de sus hábitos alimenticios del pasado, además compartieron las dificultades que se presentan para comerlas en la actualidad. Se les sigue presentando como un hábito difícil de incorporar. En el caso de **Andrea** le increpa a su pareja: “le digo, mira a mí tampoco me gustan las verduras y me las como porque prefiero meterme por la boca verduras a que luego tengan que meterme por la boca o por otro lado cosas para hacerme un estudio y saber qué enfermedad tengo. Una semana después le salió un espolón”. **Sonia** también refiere que no come verdura, como ya habíamos señalado sólo toma un jugo verde en las mañanas, preparado por su mamá. **Susana** asegura intentar incorporar nuevas verduras y reconoce haberlas descubierto porque, en el colectivo del que hace parte, hay varias compañeras

veanas. **Miranda** y **Molly** dicen comer sólo las verduras que son de su agrado y que disfrutan.

En cuanto a TA, como hemos visto, la verdura es un elemento inamovible de cada comida en el plan de nutrición. Buena parte rememora la falta de verduras en su dieta anterior, y tanto **Mónica** como **Fer** reconocen que sólo la comían en caldos. No obstante, el plan contiene una taza de verdura en el desayuno, dos en la comida y otra en la cena, no suele ser lo que más emociona o gusta entre los asistentes de TA. Los platicos que comparten en Whats App contienen por lo general las mismas verduras: lechuga o repollo rallado, tomate, pepino y zanahoria. Durante la organización de algunas cenas en el grupo y festejos, me ofrecí a llevar las verduras. Casi todos se sorprendían por el tipo de verduras que llevaba, decían desconocerlas o no haberlas comido en esa forma. Les compartí betabel, berenjena, ejotes, tomatillo, palmitos, espárragos, kale, entre otras verduras. En algún momento comentan “es que tú estás más en el plan que nosotros” bromea **Eva**, o según ironizó **Angelina** “nos quieres hacer vegetarianos”. Luego con gusto me encomendaban el servicio de las verduras para “dejar de comer el repollo *huevo*n de siempre”.

Sería posible rastrear la carencia de verduras con el prestigio social que conlleva la ingesta de carne (Ochoa, 2013). Si bien, es cierto que la zona norte de México ha sido por tradición ganadera, el consumo de carne no era del todo generalizado debido a su alto costo, así que por mucho tiempo la ingesta de este tipo de proteína fue un signo de distinción (Martínez y Villezca, 2001, pp. 12-13). Por otro lado, con la llegada de vías de comunicación más rápidas y el comercio, también comenzaron a circular nuevos productos, sin embargo, la incorporación de ciertas verduras a las recetas tradicionales norteamericanas ha sido lenta.

Asimismo, es importante tener en cuenta los estereotipos de género asociados al consumo de carne o de verduras, en tanto alimentos representados como opuestos generizados. La activista por los derechos de los animales y feminista Adams (1990), en *The Sexual Politics of Meat*, planteó que la masculinidad ha sido asociada históricamente con la carne y la femineidad con las verduras. La autora se refiere a la objetivación, la fragmentación y el consumo como tres procesos concatenados en el

consumo de carne, de igual forma los tres son condiciones presentes, necesarias y relacionadas en la violencia sexual contra las mujeres.

Algunos estudios han revelado una asociación significativa entre la subjetividad masculina y el consumo de carne (Rothgerber, 2012; Loughnan *et al.*, 2014; Vartanian, 2015); encuentran una mayor propensión de las mujeres a consumir verduras y ellas también adoptan el veganismo con mayor frecuencia. Los hombres en el estudio de Rothgerber (2012, p. 10) mostraban menos empatía por el sufrimiento animal y se refieren a la dieta vegetariana como menos masculina. Las conclusiones en el trabajo de Loughnan *et al.* (2014, p. 106) son similares, quienes se alimentan de carne tienden a preocuparse menos por el bienestar animal, exaltan su masculinidad mediante el consumo de carne y presentan mayor aceptación hacia la jerarquía e inequidad social. Según Vartanian (2015, p. 79), los estereotipos sociales contribuyen a una mayor adhesión de ciertos hábitos, entre ellos la asociación entre virilidad, fuerza y masculinidad que conduce a un mayor consumo de carne entre los varones. En nuestro contexto, la carne asada no sólo es asociada al norte del país, sino que refiere a un ritual masculino en el que los hombres de la familia o grupo se ven involucrados. La carne asada se hace fuera de casa, de cierta forma, se desprende de la esfera doméstica, dada la suciedad y el humo que se desprende con en el manejo de la leña, se considera que requiere de fuerza física para instalar el asador, además del riesgo que implica el uso del fuego.

4. *Saber o no saber cocinar*

La siguiente dicotomía se asocia a un autodiagnóstico de la gordura, sin importar si las entrevistas provienen de Tragones Anónimos o del activismo gordo, en ambos casos se hace referencia a que la gordura se debe al conocimiento o desconocimiento de las artes culinarias.

La primera en hacer esta afirmación fue **Mónica**, a quién le pregunté si sabía hacer tortillas de harina, su respuesta es tajante: “No, yo estoy gorda porque compro la comida, no sé cocinar”, se lamentó. No obstante, en las siguientes respuestas rectifica, “en TA me enseñaron a cocinar y a usar verduras”. Por un lado, ella habla en tiempo presente de su inca-

pacidad para cocinar y por el otro, lleva al grupo platillos que requieren cierta complejidad al ser preparados.

Sonia también confiesa su poca afinidad con el espacio doméstico, aunque no es que la cocina por sí misma le sea un territorio hostil, incluso ha compartido un par de fotos de sus creaciones en sus redes sociales. Para ella el problema se halla en que como menciona **Mónica**, come en la calle lo que otros cocinan: “yo digo que siempre encuentro un pretexto para salir de mi casa, no me gusta pasar mucho tiempo allí, entonces como en la calle”. Sin embargo, **Sonia** se refiere al asunto en relación con su consumo frecuente de comida no tan saludable, y no hace un vínculo directo a su peso. De forma similar, **Lilia** sugiere que al no saber cocinar dependía de otras personas “cuando estaba en la maestría no sabía cocinar todavía, comía lo que las muchachas hicieran. Ahora ya le perdí el miedo a la cocina, a ver qué pasa. Me acostumbré a comer verdura, con todo. Ahorita es mi mejor momento de relación con la comida”. Esta referencia de **Lilia** va unida a sus consultas con nutriólogas y a sus intentos por mejorar sus hábitos alimenticios.

También entre los varones de Tragones Anónimos, hay un reconocimiento a su poca cercanía con la cocina. Sin embargo, **Héctor** ha tenido una relación laboral directa con ella, pues administraba el servicio industrial de cafeterías en algunas maquiladoras y abrió su propio restaurante, al cual fui con una parte del grupo en un par de ocasiones. En cuanto se comenzaron a organizar las cenas después de las juntas, durante 2019, **Héctor** siempre participaba y se ofrecía a llevar “la proteína o la verdura”. Le preguntamos si era él quien preparaba el pollo enchilado que llevó para cenar, dijo que ayudaba en la cocina pero que tenía una cocinera que preparaba todo. De manera similar, **Fer** admitía que no sabía cocinar y que era su esposa quien preparaba el plan: “ella es la que me cocina, no sigue el plan, pero cocina lo que yo necesito”. Esta situación o poco control de la cocina, provoca que, en ocasiones **Fer** exprese que se sale del plan, “cuando mi mujer me sirve apurada, a veces no pesa la proteína o me pone demás, ella piensa que no es grave. Yo me hago tonto, pero con eso ya no ando en el plan y se refleja en la báscula”. Las subidas de peso para él son consecuencia de su lejanía con la cocina.

En cambio, **Mario** muestra habilidades en la preparación de alimentos, cuando es parte de los festejos o se queda a cenar le son solicitadas las salsas porque son “ricas y picosas”. Durante el festejo del 16 de septiembre, donde se sirvió pozole, **Mario** se ofreció a picar el repollo, lo hizo finamente y con técnica de cocinero experimentado; aunque reconoce que su esposa es quien prepara el plan y trata de seguirlo junto a él. Sin embargo, esta distancia de los varones de TA con la cocina puede deberse a roles de género y la división sexual del trabajo, donde la cocina es un espacio delegado a las mujeres.

En contraposición, tenemos a quienes no sólo aceptan sus conocimientos y gusto por la cocina, sino que además lo asocian con la gordura. Es el diagnóstico de **Eva**: como sabe cocinar, lo hace todo el tiempo, para sí misma y para otros: “a mí me gusta mucho cocinar, cocinaba mucho para los compañeros del trabajo, desayunos, comidas. Cuando entré a un plan de alimentación, al principio me apegaba a mi plan. Tienes miedo de comer otras cosas, de flaquear. Dejé de cocinar para ellos y se molestaron”. Esa asociación al mundo de la cocina también le da a **Eva** los elementos para controlar su alimentación y tomar decisiones direccionadas a lograr sus objetivos: “los gorditos nos llevamos bien con las cocineras. Yo siempre me llevo bien con las cocineras del trabajo. Los tragones siempre nos llevamos bien con los cocineros (risas). Entonces a la cocinera en el trabajo le llevo los ingredientes para lo que me va a hacer en la semana, hasta le llevé la pesa y no batallo”.

De forma indirecta con **Miranda** también vemos la relación entre saber cocinar y la gordura. Por medio de su Facebook comparte un conjunto de fotos de platillos cocinados por ella, junto a un texto: “como cuando la gente te pregunta: ¿oye y sabes cocinar?, y yo respondo “poquito”. La foto muestra pay de queso con moras, salsa en molcajete, empanadas, muffins, entre varios platillos con una presentación apetitosa. Obtiene varias reacciones y comentarios, uno de ellos le comenta “gordo que se respeta”, a lo que **Miranda** responde con un “me encanta” y responde “obvio”. Es decir, ella acepta que muchas personas gordas lo están porque saben cocinar, aunque en un tono de broma ella acepta la asociación que su amigo le presenta. Hay un diagnóstico donde se

muestra el conocimiento en la cocina como posible causa de gordura, sin embargo, está lejos de hacer una valoración negativa de la asociación.

Otro aspecto interesante que resalta el papel del género en el aprendizaje de la cocina está en que buena parte de estas mujeres hacen referencia a que sus madres se encargaron del trabajo doméstico para que ellas estudiaran. “Mi mamá me descargó de responsabilidades domésticas, no limpiaba, ni cocinaba porque yo estaba estudiando”, relata **Andrea**. Mientras que **Lilia** reconoce cómo “mi mamá prefirió que estudiara y aprendiera otras cosas, en lugar de que aprendiera a cocinar o limpiara en la casa, por ejemplo”. Incluso **Malena**, que estudió para ser maestra normalista, reconoce que gracias a todo el trabajo que su mamá hizo, ella pudo estudiar. **Mónica** también comparte que mientras estudiaba la carrera su mamá no sólo se encargaba de las tareas domésticas, además le ayudó criando a su única hija. El proceso que generaciones de mujeres han vivido sigue haciendo incompatible la preparación profesional y el trabajo, con la vida doméstica. En ese sentido, el aprendizaje y transmisión matrilineal de la cocina se ve interrumpido con la salida de las mujeres hacia espacios públicos.

5. Premio, castigo o festejo

En esta relación triádica tenemos una visión de la comida en tanto premio/castigo o celebración, como punto intermedio entre los primeros dos. Además, es otra de las preguntas incluidas en la entrevista, ¿te has premiado o castigado con comida? Las respuestas entre integrantes de TA fueron afirmativas en todas las entrevistadas. Mientras que, como pasó con el término dañino, entre las activistas la tendencia fue poner en duda la noción de “premio” y negar que se castigaran por medio de la comida, en su lugar hablaron de la comida como elemento para el festejo y la celebración.

Mónica habla de la forma en que desde la infancia ciertas comidas eran una forma de compensación o premio: “en la semana comíamos frijoles, también se me hacía rico; pero el viernes nos compensaban con la hamburguesa. Porque a mi papá le pagaban los viernes”. Luego esto se prolongó durante su vida adulta cuando continuó asociando la comida con premios. **Malena** lo afirma: “me he premiado y castigado con comi-

da siempre. Me hicieron sentir mal yo termino en el refrigerador. O estoy contenta y vamos a festejar, siempre a un restaurante”, la comida es un elemento gratificante. “Premios y castigos: sí. En algún momento, en el gimnasio, después de hacer mucho ejercicio me daba un chocolate o un mazapán. Si no lograba mis metas dejaba de comer”, menciona **Yadira** para recalcar esa relación con la comida. La experiencia que relata **Eli** va en el mismo tono: “sí me he premiado o castigado. Si hago una comida fuerte, evito cenar”. **Fer** menciona que “los tragones caemos mucho en los premios, cuando bajamos de peso pensamos que ya nos podemos permitir cosas, y eso después nos hace engordar”, entonces para **Fer** las consecuencias del premio se verán reflejadas en una subida de peso.

En cambio, para las activistas contra la gordofobia el castigo es cosa del pasado: “yo antes sí me castigaba y cuando eres bulímica también caes en darte premios”, reconoce **Molly**, para quien esa práctica terminó. **Lilia** responde: “castigado no, premiado siempre, si estoy cansada o cuando trabajo mucho, digo merezco comer *bounless* o sushi”. De una forma similar **Susana** no está convencida del castigo: “premio o castigo: sí. Castigos creo que no, casi siempre han sido premiaciones para cerrar ciclos, festejar algún evento, actividad nueva, reuniones. Castigo no, porque cuando estoy bajo de ánimo pienso en comprar algo que se me antoje, entonces es premio”.

Desde el punto de vista de **Miranda** el castigo tampoco aparece, además que cambia el sentido del “premio” hacia una noción más festiva: “me he premiado con comida, es más una celebración, si algo sale chido vamos a comer, beber y platicar. Después de un día de mucho trabajo, pienso que merezco un corte, unos mariscos o algo muy rico, comer donde yo quiera. Me gusta más con mi familia o amigos, celebrar con otros”. Por tanto, la comida aparece con una valoración positiva y social, porque se disfruta junto a otras personas, con la compañía de alguien y la celebración que se marca en plural: “vamos a comer”. Cuando ella habla de merecer algo después de un día de trabajo, tiene mucha conexión con lo dicho por **Lilia** y ambas lo enuncian en singular.

La oposición entre premio o castigo, usar a la comida como un instrumento que incide en nuestros estados de ánimo es familiar en TA; incluso, pareciera que son dos puntas de un círculo que encierra una

relación viciada con la comida. En cambio, para las activistas contra la gordofobia la verdadera oposición está en celebración contra castigo, que la comida sea una forma de festejar con otros o para compensar esfuerzos personales, nunca como un castigo.

6. Compulsión, restricción o conciencia

El último tipo de relación con la comida es una visión crítica hacia los regímenes alimenticios y las prácticas alimentarias restrictivas. Aquí se analiza la cantidad de alimentos y la temporalidad con que se consumen. En este tipo se opone la compulsión ilimitada para comer cualquier cosa contra la restricción que limita al extremo lo que podemos o no comer, el punto intermedio entre ambos es lograr comer con equilibrio y plena conciencia de lo que se come.

El camino de la compulsión o restricción hacia la conciencia puede tener varias formas, para ambos casos, tanto para militantes de Tragones Anónimos como para activistas contra la gordofobia el proceso nunca es lineal, constante y totalmente pleno. Tampoco hay un solo sentido de lo que implica esta conciencia sobre lo que se come, para asistentes a TA hay nociones más unificadas alrededor del plan de nutrición, mientras que para activistas hay una variedad de nociones que confluyen en alejarse de las restricciones para lograr mejorar su relación con la comida. La coincidencia general está en el abandono y crítica hacia las dietas restrictivas, aquellas donde sólo se consume un tipo de comida o quedan prohibidos uno o más grupos de alimentos. Todas las entrevistadas admiten haber dejado de comer grasas, carbohidratos, azúcar o haber seguido una dieta que implicaba comer, por ejemplo “piña todo el día”; la reflexión generalizada es que son dietas insostenibles a largo plazo y dañinas para la salud.

Entre los integrantes de TA, lo que más preocupa es la compulsión por comer, o los episodios de tragonismo. Las restricciones son menos comunes, y siempre son referidos como intentos fallidos para bajar de peso. **Fer** es uno de los que mejor ilustra este tipo de alimentación sin ningún límite, pero que además también sintetiza muy bien el precepto dominante dentro de TA sobre este tipo de vínculo con la comida. “En algún momento me tocó ver a un drogadicto que se inyectaba y ver la

cara de satisfacción que tenía, me di cuenta que yo he tenido esa cara cuando he estado comiendo. Yo me siento así”, reflexiona **Fer**, en un paralelo entre sustancias adictivas y la comida. Esta analogía entre dos tipos de satisfacción obedece al marco interpretativo que brindan los programas de 12 pasos, a los que ya nos hemos referido en el capítulo 2. El diagnóstico de estos grupos, incluido TA, es que se desarrollan dependencias extremas para mitigar falencias emocionales con la satisfacción inmediata que provoca la adicción.

La compulsión por comer se entiende como una falta de conciencia, incluso a esto alude el nombre mismo del grupo “Amanecer”. **Malena** también ilustra esta oposición: “es que cuando vamos a un buffet yo quiero desquitar lo que pagué. Irracional, nada consciente. Comes de todo”. Sin embargo, cuando haces el plan “tomas lo que te corresponde” y las conductas nocivas quedan atrás. Con la respuesta de **Mónica** hay otro punto importante de la imposibilidad para comer con restricciones permanentes: “la dieta, antes de llegar al grupo era sacrificio, quitar todo lo que te gusta. En el grupo lo vemos como un plan de vida”. De allí que, en la interpretación de los asistentes a TA, el plan de alimentación no es una dieta restrictiva más, dado que incorpora una gran variedad de elementos necesarios para mantener una alimentación saludable y balanceada. Las exclusiones del plan, como las azúcares o harinas refinadas, no son prohibiciones irracionales, sino que se respaldan evidencias de cómo provocan subidas de peso o episodios de tragonismo.

Eli comparte su dificultad con las restricciones, “opino que las dietas son complicadas. Hice la del atún, licuados, quitar grasas, comer grasa”; aunque su objetivo era bajar de peso y no lo consigue hasta que llega al grupo. **Yadira** también cuenta su experiencia: “las dietas (gran suspiro), sí te ayudan, el problema es cuando pierdes la motivación, la dieta te va a servir un tiempo. Yo con dieta y ejercicio bajé mucho de peso. He procurado hacer dietas balanceadas, nunca hice dietas restrictivas, porque dañan la salud”. Es decir, para **Yadira** las dietas no pueden sostenerse por un asunto motivacional, de allí la gran diferencia con el plan de nutrición que es sostenido desde lo colectivo, con un monitoreo constante del grupo y el acompañamiento emocional en la tribuna.

Entre activistas el recorrido es distinto, se va de una alimentación familiar, hacia restricciones durante la adolescencia que finalizan con una reflexión consciente de lo que se come hoy. El primer frente abierto en esta relación consiste en tomar distancia de la restricción alimentaria. Para las activistas, la compulsión por la comida no está presente ni tiene existencia en sus discusiones. Las que mejor representan esta postura son **Molly, Miranda, Sonia y Susana**; para ellas la mejor vía es alimentarse con lo que más disfrutaban. **Lilia y Andrea** manifiestan afinidad con las dietas elaboradas por nutriólogas o profesionales de la salud, de cara a la exploración de la alimentación intuitiva promovida desde el movimiento de Salud en todas las tallas.

La respuesta de **Molly** con respecto a las dietas es contundente: “¿dietas?, no creo en las dietas”. Luego sigue con la forma en que las practicó: “yo hice muchas dietas, tuve mi época, donde hice la dieta de la luna, de los carbohidratos, no comer proteína, la dieta japonesa, la mediterránea”. La idea actual de **Molly** es que lo más importante es disfrutar de la comida y esa relación no puede establecerse ni desde la restricción, ni comiendo cualquier cosa, sino desde un punto intermedio.

Andrea arranca su narrativa rememorando la puesta en práctica de dietas encontradas en revistas de moda o compartidas por otros, excepto por profesionales de la salud: “he explorado las dietas restrictivas que dicen no comas estas cosas, desayuna café negro, come pan tostado, cenas una lata de atún y bajas tantos kilos en este tiempo. Me dañaron mucho”. Este tipo de dietas para **Andrea** son insanas, dañan físicamente, pero también emocionalmente porque hacen que te enfoques en objetivos superficiales o inmediatos. “Las dietas a largo plazo, que sí ayudan, porque no te están restringiendo, te están enseñando a tener buenos hábitos”, y en esa nueva búsqueda **Andrea** comienza a compartir las propuestas de la nutrición intuitiva. Este enfoque busca alejarse de las dietas pre-diseñadas, donde cada persona se vuelva a conectar y sepa identificar sus señales de hambre y saciedad, para que así aprenda a disfrutar de la comida en forma equilibrada (Schaefer, 2015).

Este acercamiento de **Andrea** a la nutrición intuitiva se deja ver mediante las interacciones que mantiene con Ana. Para esta última, las dietas son una fuente de ansiedad y busca alejarse de ellas, aunque reco-

noce el conocimiento médico y de profesionales de la salud en el área. “Las dietas pueden ser peligrosas si no lo haces con la información adecuada, sin un profesional de la salud. Tiene que ser guiado, sí lo haces por tu cuenta entonces es una restricción y con un profesional es un plan de alimentación, y si te fijas no uso dieta, sino plan de alimentación”, en esta reflexión de **Lilia** tenemos una conexión con TA, dado que lo importante es ser consciente de las propiedades y aportes de los alimentos para no comer de forma restrictiva sino informada.

Entonces estamos ante una constante en ambos grupos, la toma de distancia de dietas donde se incurre en hábitos dañinos. Todas las entrevistas hacen referencia a un pasado donde se hizo de todo con tal de bajar de peso, sobre todo en relación con la modificación de su alimentación con dietas llenas de prohibiciones. Se mencionan las dietas donde sólo se comía una sola cosa a lo largo del día, otros regímenes alimentarios intentaban excluir algún elemento. Sobre todo, las activistas hablan del conteo de calorías como un método que intentaron seguir, sin mucho éxito, porque lo hacían sin buscar una alimentación balanceada. A esto alude **Andrea** cuando menciona que no pudo contar más calorías cuando comenzó a practicar deportes y necesitaba energía. En este tipo de controles la represión es un elemento central, desde el punto de vista de **Miranda** eso hace que “cuando estás borracha o en un descuido caigas en atracones sin control”. Algunas de estas dietas eran recomendadas en revistas o compartidas por personas cercanas, sin ningún acompañamiento profesional. La apuesta es dejar atrás prácticas restrictivas o compulsivas en torno a la alimentación, todo con el fin de llegar a una mejor relación con la comida y por una alimentación consciente.

En suma, estas tipologías de prácticas alimentarias nos llevan a comprender las distintas formas de vincularse con la comida y todo lo que implica el acto alimentario para ambos casos. En el primer tipo de oposición, dañina/saludable tenemos una evaluación del aporte nutricional y la calidad del alimento a través de sus consecuencias a la salud debido a las propiedades atribuidas al alimento. En la dicotomía placer/culpa tenemos esta relación en su aspecto emocional, es decir en los sentimientos propiciados durante o después de la ingesta. Con la oposición entre verdura o carne exploramos las nociones regionalistas y de con-

texto que brindan ciertos significados que dificultan o facilitan el gusto por ciertos tipos de alimentos. Otra forma de entender la alimentación está relacionada con el diagnóstico que se hace de la gordura, como dos posibles causas que parecen opuestas, pero con la misma consecuencia, saber o no saber cocinar.

Con la relación triádica obtenemos dos opuestos que se evitan con un punto medio, una de las más recurrentes es tomar la comida como premio, castigo o festejo, en esta interviene una relación emocional y social de gratificación mediante los alimentos. Mientras que, con la otra relación, compulsión, restricción o conciencia, entramos en la cantidad de alimentos y la intervención de la temporalidad, subyacen el cuestionamiento de qué tan sostenible es una alimentación que limita a comer ciertas cosas o si es posible físicamente comer sin ninguna limitante. La conclusión de ambos grupos es que la mejor forma de alimentarse es alejarse de las restricciones o compulsiones, para abrazar una forma consciente y pensada de hacerlo.

Tipologías y prácticas al plato

El acto alimentario puede ser interpretado y entendido desde distintas perspectivas, aunque una de las más recurrentes es su carácter orgánico o físico, no se puede entender sin sus sentidos psicológicos y sociales. Como propone Tinat (2019), alimentarse es un fenómeno multifacético con varias dimensiones, entre ellas la comunicacional (pp. 299-300). En el recorrido realizado hasta ahora, entre casos y entrevistas vemos como las prácticas alimentarias son atravesadas por su dimensión social, en específico por las relaciones sociales establecidas con otros y los códigos desarrollados en esas relaciones por medio de la comida.

Al tomar en cuenta que la cocina es un acto simbólico se puede entender que posee significados. En términos de Lévi-Strauss “la cocina de una sociedad es un lenguaje al que se traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo ni más ni menos, no se resigne a descubrir contradicciones” (1970, p. 432). Con esto, no sólo estamos pensando en una cuestión metafórica, sino que la alimentación humana es una forma de comunicación, si tomamos en cuenta que para este autor “todo lenguaje consistente de estructuras generales, que al ser

comunes permiten plegar el código y descifrar mensajes particulares” (Lévi-Strauss, 1968, p. 33). Hemos tenido un acercamiento a algunas de estas estructuras con los tipos de relaciones y dicotomías. Ahora podemos explorar la repercusión de los hábitos alimenticios de nuestras informantes en sus relaciones de pareja, amistad y familiares.

Según Barthes (2006), la alimentación contemporánea es un sistema donde todos los elementos juegan para establecer significados, en sus términos, la comida “no es sólo una colección de productos, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo” (p. 215), es una realidad extendida en imagen y signo. Para dar seguimiento a esta propuesta, Barthes sugiere que los estudios de estos sistemas culinarios de significación, cuentan con el menú para ser analizado a modo de sintaxis y los regímenes de alimentación como estilos de habla, en una manera semántica de comparación (p. 218). Los menús diarios del plan de nutrición, dentro de TA, son esa sintaxis inamovible y los regímenes pueden ser las diversas formas en que se habla de elaborar platillos siguiendo el plan. Entre activistas tanto sintaxis como regímenes son variantes abiertas y por venir, sin limitantes. Podríamos decir que TA es una cultura monolingüe, mientras las activistas buscan nuevos idiomas y variantes dialectales para incorporar a sus códigos de comunicación.

Con esta misma impronta Montanari (2004) da cuerpo a esa gramática de la comida, donde los morfemas o unidades básicas son todo el repertorio de productos de origen animal o vegetal disponibles para cocinar (p. 99). En el caso de TA, ese repertorio está más o menos delimitado, sobre todo por los productos a evitar y los que es obligado incluir, como el hígado que disgusta a una buena parte. Para las activistas el límite está marcado por sus gusto y apegos, aunque puedan evitar productos por motivos de salud.

En el mismo orden de ideas, el autor llama “retórica” a la adaptación del discurso al argumento, dependiendo de lo que busquemos crear; entonces, si el discurso es comida, la retórica es el modo en que se prepara, sirve y come (Montanari, 2004, p. 102). La “retórica” de TA es una predefinida por el programa de 12 pasos, que siempre es externa e incuestionable. En cambio, para las activistas el lenguaje en uso es poder,

así que intentan cuestionar esos elementos con el fin de lograr servirse de ellos en aras de su propia emancipación.

Conclusiones

Sin duda, las prácticas alimentarias no son decisiones aisladas, parten de marcos culturales y referenciales donde los significados sociales de la comida tienen enorme importancia. Las personas con gordura consideran su corporalidad como elemento central que condiciona la toma de decisiones cotidianas, referente a qué comer, cuándo, cuánto y con quién. Las mujeres entrevistadas saben que sus prácticas alimentarias son un objeto de vigilancia, así como lo son sus cuerpos y las decisiones en torno a ellos. En ese sentido, las prácticas alimentarias abonan a su construcción como sujetas de sus propias decisiones, en tanto que propician una reflexión centrada en la alimentación como fuente de sus procesos corporales e identitarios.

Para los y las asistentes a TA, el plan de nutrición es un conjunto de normas a las cuales se ciñen para lograr controlar su relación compulsiva con la comida, equilibrar sus emociones y modificar su cuerpo. La reglamentación puede constreñir la autonomía alimentaria de los asistentes a TA. Hacerse sujeto bajo este régimen significa tomar las riendas y el control de la propia alimentación, que estos sujetos consideran secuestrada por sus emociones. El plan de nutrición por sí mismo es una objetivación del placer que implica comer. Cuando se refieren a “aplicarse el plan” hay una distancia idiomática, el plan es el sustantivo y aplicar es el verbo para objetivar el acto alimentario. A pesar de toda la reglamentación interpuesta, lo que observé en mi estancia de campo es que, las personas disfrutaban de todo lo que implica alimentarse, disfrutaban el sabor de la comida y la sociabilidad que caracteriza compartir la mesa. Las mujeres en TA expresan sus deseos por recobrar el poder sobre sí mismas y su cuerpo, el plan de nutrición es una herramienta para conseguirlo.

Los preceptos del boicot a las dietas, de las activistas contra la gordofobia, exponen cómo el activismo está en su plato. Tras años de seguir dietas, intentar reducir sus cuerpos y restringir sus decisiones alimentarias, estas mujeres han decidido desechar los estándares de la belleza

centrada en la delgadez. Devenir gorda para estas mujeres significa adueñarse de su plato y elegir lo que desean comer. Ser sujetas de su propio gusto y restarles poder a las miradas ajenas, es decir, se niegan a ser objeto de enjuiciamiento por lo que deciden comer. La gula se presenta como un acto de rebeldía y libertad. No obstante, estas mujeres están conscientes del papel de la alimentación y buscan comer balanceadamente.

Las personas con gordura se ven orilladas a emprender su construcción como sujetos, principalmente a partir de la práctica alimentaria. La vida cotidiana de estas personas se rige por una reflexión sobre la comida, ya sea propia o ajena. Se asume que una persona sólo puede engordar o adelgazar por lo que sirve en su plato. Si bien en TA pareciera que estas ideas son secundadas y reafirmadas, en realidad también defienden que no se puede bajar de peso sin hacer un trabajo de cura emocional. Entre las activistas son combatidas y cuestionadas. Ellas defienden su derecho a decidir cómo alimentarse y, sobre todo, no desean ser reducidas a lo que comen. Devenir sujeto, para las personas con gordura, es adueñarse del acto alimentario.

Bibliografía

- Adam, Carol J. (1990). *The Sexual Politics of Meat*. Bloomsbury Academic
- Ariztía, T. (2017). La teoría de las prácticas sociales: particularidades, posibilidades y límites. *Cinta de Moebio*, (59), 221–234. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-554X2017000200221>
- Barthes, R. (2006). Por una psico-sociología de la alimentación, Contemporánea1. *Empiria*, (11), 213-221
- Doja, A. (2008). Claude Lévi-Strauss at his Centennial: toward a future anthropology. *Theory, Culture y Society*, 25 <https://doi.org/10.1177/02632764080978>
- Cummings, J. (2023). Commensality and food choice in a nationally representative sample of adults from the United States, *Food Quality and Preference*, Volume 109, <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2023.104908>.

- Gracia Arnaiz, M. (2007). Comer bien, comer mal: La medicalización del comportamiento alimentario. *Salud Pública de México*, 49(3), 236–242. <https://saludpublica.mx/index.php/spm/article/view/6759>
- Lévi-Strauss, C. (1968) *Mitológicas. Volumen I: Lo crudo y lo cocido*. FCE
- Lévi-Strauss, C. (1970) *Mitológicas. Volumen III: El origen de las maneras de mesa*. Siglo XXI
- Lévi-Strauss, C. (1972) *Mitológicas. Volumen II: De la miel a las cenizas*. FCE
- Lévi-Strauss, C. (1976) *Mitológicas. Volumen IV: El hombre desnudo*. Siglo XXI
- Loughnan, Bastian and Haslam (2014). The Psychology of Eating Animals, Current Directions in Psychological Science, Vol. 23(2), 104–108. <https://www.jstor.org/stable/44318731>
- Marschoff, M. (2007). *Gato por liebre: prácticas alimenticias en Foridablanca*. Teseo
- Martínez, I. y Villezca P. (2001). Importancia del consumo de carnes, pescados y mariscos en la alimentación en México. Efectos del ingreso y factores socioeconómicos sobre su gasto, Ensayos–Volumen XX, núm. 2, noviembre 2001, pp. 1-52 <https://ideas.repec.org/a/ere/journal/vxxy2001i2p1-52.html>
- Montanari, M. (2004). *Food Is Culture*. Columbia University Press
- Ochoa Rivera, T. (2013). Alimentación y diferenciación social: el caso de una comunidad en México, *Revista Internacional de Ciencias Sociales Interdisciplinarias* 2(1), pp. 9-20 <https://doi.org/10.37467/gka-revsocial.v2.1227>
- Rothgerber, H. (2012). Real Men Don't Eat (Vegetable) Quiche: Masculinity and the Justification of Meat Consumption. *Psychology of Men & Masculinity*. Advance online publication. <https://doi.org/10.1037/a0030379>
- Schaefer, J. (2015). *Intuitive Eating: Expanding the Research y Describing the State of Practice*. (Electronic Thesis or Dissertation). Retrieved from <https://etd.ohiolink.edu/>



- Smith, M y Harvey J. (2021). Social eating initiatives and the practices of commensality, *Appetite*, Volume 161, <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105107>
- Tinat, K. (2019). *Las bocas útiles*. El Colegio de México
- Vartanian, L. (2015). Impression management and food intake. Current directions in research, *Appetite* 86, 74–80 <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.08.021>

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS TRADICIONALES INDÍGENAS: RESISTENCIAS Y LUCHAS ANTE LOS IMPERIOS ALIMENTARIOS

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7725

Recibido: 11/11/2024

Aceptado: 05/02/2025

SABINA VICTORIA GARCÍA ZÚÑIGA¹

MARÍA DEL ROSARIO AYALA CARRILLO²

Resumen

La concentración del poder en los sistemas alimentarios globales por parte de las corporaciones transnacionales ha generado profundas transformaciones en las dinámicas de

1 Ingeniera Agrónoma especialista en Sociología Rural y Maestra en Ciencias en Sociología Rural por la Universidad Autónoma Chapingo, generación 2019-2021. Actualmente, cursa el quinto cuatrimestre del Doctorado en Desarrollo Rural en el Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo.

2 Profesora Investigadora Asociada en el Programa de Estudios del Desarrollo Rural, en el Colegio de Postgraduados, Campus Montecillo. Doctora en Ciencias Agrícolas y Medioambientales, por la Universidad de Santiago de Compostela, España, 2022. Pertenece al SNI nivel I. Correo electrónico: madel@colpos.mx ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1198-6026>

producción, distribución y consumo de alimentos. Sin embargo, a nivel local, particularmente en las comunidades rurales e indígenas, el trabajo de las mujeres en la conservación de la producción y preparación de alimentos sigue siendo fundamental para la preservación de la cultura alimentaria tradicional. En el presente artículo, a partir de una revisión bibliográfica se propone una reflexión teórica sobre cómo los llamados “imperios alimentarios” han influido en las actuales prácticas de producción y consumo de alimentos. Destaca que, aunque esto ha favorecido la homogenización de las dietas y el desplazamiento de prácticas alimentarias locales en favor de modelos industriales y altamente estandarizados, las prácticas tradicionales indígenas han logrado resistir estos embates, luchando contra los imperios y manteniendo una cultura alimentaria tradicional, local y ancestral.

Palabras clave: sistemas alimentarios, cultura alimentaria, pueblos indígenas, globalización, seguridad alimentaria

Abstract

The concentration of power in global food systems by transnational corporations has generated profound transformations in the dynamics of food production and consumption worldwide. However, at the local level, particularly in rural and indigenous communities, women's work in preserving food production and preparation has been essential for maintaining traditional food cultures. The present article, through an exhaustive literature review, offers a theoretical reflection on how food empires have permeated current culinary production and consumption practices. Despite this, traditional indigenous practices have resisted these onslaughts, fighting against these empires and maintaining a traditional, local, and ancestral food culture.

Keywords: food systems, food culture, indigenous peoples, globalization, food security

Introducción

En el último siglo, la dinámica global de la alimentación ha cambiado considerablemente. El control de los sistemas alimentarios se ha ido concentrando cada vez más en grandes conglomerados empresariales, conocidos como “imperios alimentarios”. Según Van Der Ploeg (2019, p. 168), estos imperios son “redes oligopólicas operadas a nivel global, que controlan partes importantes y en expansión de los procesos de producción, procesamiento, distribución y consumo de alimentos”. Son estructuras de poder que determinan qué, cómo y quiénes producen los alimentos, y cómo, dónde y quiénes los consumen.

En las últimas décadas, las corporaciones han consolidado su dominio mediante estrategias que incluyen el acaparamiento del mercado alimentario, la compra masiva de tierras fértiles, la promoción agresiva de monocultivos industrializados y el despliegue de sofisticadas campañas publicitarias en diversos medios que influyen en los hábitos de consumo de la población mundial. Este modelo agroindustrial no solo ha cambiado radicalmente los paisajes rurales, sino que también ha alterado las relaciones sociales y culturales vinculadas con la producción y el consumo de alimentos.

En medio de esta hegemonía corporativa, persisten formas alternativas de producir y consumir lo propio. En México, a lo largo del tiempo, las comunidades indígenas han mantenido viva una relación diferente con la tierra y los alimentos, basada en conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación. Sus prácticas agrícolas y de preparación de alimentos, además de representar métodos de producción, constituyen sistemas integrales resilientes, que entrelazan aspectos culturales, espirituales y ecológicos.

Las mujeres indígenas han sido protagonistas clave en la preservación y revitalización de los saberes tradicionales relacionados con la preparación de alimentos y la conservación de los sabores culinarios. Su rol va más allá de la mera producción de alimentos; son guardianas de un patrimonio cultural que abarca técnicas de cultivo, conocimientos sobre plantas medicinales, métodos de conservación de semillas y prácticas gastronómicas que han sostenido a sus comunidades durante generaciones.

La resistencia frente a la expansión de los imperios alimentarios se expresa en múltiples dimensiones, desde la defensa activa de sus territorios ancestrales hasta la protección de variedades de semillas nativas, la conservación de las formas tradicionales de preparar alimentos, así como el gusto y preferencia por ciertos productos. Estas acciones no solo desafían el modelo agroindustrial dominante, sino que proponen alternativas viables y sostenibles.

Los conocimientos y prácticas que preservan y transmiten, principalmente las mujeres, son mucho más que simples técnicas agrícolas y culinarias; reflejan una cosmovisión que concibe la producción de alimentos como parte de un sistema más amplio de relaciones entre los seres humanos y la naturaleza. Esta perspectiva holística contrasta fuertemente con el enfoque reduccionista y mercantilista de los imperios alimentarios.

Mientras los imperios alimentarios siguen expandiendo su influencia a través de estrategias de mercado cada vez más sofisticadas y el control de recursos productivos, las mujeres indígenas persisten en su labor de mantener vivas las tradiciones alimentarias de sus pueblos.

El impacto de los imperios alimentarios

El sistema alimentario global contemporáneo se caracteriza por la concentración del poder en grandes corporaciones transnacionales que controlan la producción, distribución y consumo de los alimentos. Este modelo tiene sus orígenes en la industrialización de la agricultura, impulsada en gran medida por los avances en la química agrícola durante el siglo XIX. Uno de sus principales exponentes fue el alemán Justus von Liebig (1803-1873), cuyos estudios sobre la nutrición de las plantas sentaron las bases para el desarrollo de fertilizantes artificiales en Europa, lo que permitió un aumento en la producción de alimentos y facilitó la expansión de este modelo a nivel mundial (Jiménez, 2003).

Más recientemente, la Revolución Verde transformó de manera importante los modelos agrícolas tradicionales. Se caracterizó por el desarrollo de variedades mejoradas altamente productivas y la aplicación de paquetes tecnológicos que incluían fertilizantes químicos, pesticidas, riego y mecanización, lo que modificó significativamente los territorios y

sistemas alimentarios (Chamorro, 2023). Esto dio paso al modelo agrícola dominante actual, basado en la producción intensiva a gran escala, con extensos monocultivos, una alta dependencia de combustibles fósiles y el uso excesivo de agroquímicos (García y Roldán, 2023). Además, ha incorporado avances científicos y tecnológicos en la producción y procesamiento de alimentos. Esta transformación ha sido impulsada por la integración de tecnologías de la información y comunicación en toda la cadena de valor, desde la producción hasta la distribución (Camacho *et al.*, 2019; Gasca y Torres, 2014).

En la actualidad, el mercado global de semillas y agroquímicos está dominado por un reducido número de corporaciones. Según Hernández *et al.* (2019), tres empresas concentran gran parte de este sector: Bayer, que después de adquirir Monsanto controla aproximadamente una cuarta parte del mercado; Dow, que se fusionó con Dupont; y ChemChina, que compró Syngenta. Este control oligopólico no solo se ejerce sobre la producción y distribución de semillas e insumos químicos, sino que se extiende a la esfera legal y normativa, particularmente en los derechos de propiedad intelectual y los procesos de certificación de semillas, con un impacto directo en los sistemas agroalimentarios locales.

La industrialización de la agricultura ha transformado radicalmente la naturaleza de la producción de alimentos. Los campos agrícolas, antes enfocados en el consumo directo, se han convertido en proveedores de materias primas para la industria alimentaria. Este proceso se enmarca en la globalización, la liberalización de los mercados y la expansión de los organismos genéticamente modificados (OGM). De acuerdo con Vandana Shiva, corporaciones como la Fundación Bill y Melinda Gates (FBMG) reducen las semillas a un código genético, despojándolas de su historia evolutiva, su relación con el suelo y su valor cultural. Esto les permite controlar la producción de alimentos a nivel global, subordinando las necesidades de las comunidades a los intereses de las grandes corporaciones. Esta práctica, como señala Shiva (2020), constituye una forma de colonialismo genético que amenaza la diversidad biológica y cultural del planeta.

Este modelo se sustenta en la idea de que el mundo cuenta con un suministro alimentario más seguro que nunca (Van Der Ploeg, 2010). Sin

embargo, detrás de este discurso persisten profundas desigualdades en el acceso a alimentos saludables y nutritivos. Mientras algunas regiones enfrentan sobreproducción y desperdicio de alimentos, otras padecen hambre crónica y malnutrición. El poder sigue concentrándose en manos de grandes corporaciones que imponen sus condiciones a los pequeños productores y a los consumidores. La expansión de estos sistemas alimentarios se asemeja a una conquista, donde los intereses económicos prevalecen sobre las necesidades humanas y ambientales.

Como señala López (2023), la producción agrícola intensiva, enfocada en la maximización de beneficios, ha provocado el agotamiento de recursos naturales, la reducción de la biodiversidad y la marginación de comunidades locales. Además, se ha priorizado la apariencia de los alimentos sobre su valor nutricional y su impacto en la salud, imponiendo estándares estéticos cada vez más rigurosos en la producción y comercialización de frutas y verduras. Esta búsqueda de la perfección visual ha llevado al uso intensivo de agroquímicos y a prácticas agrícolas que afectan la calidad nutricional de los alimentos y la salud de los consumidores (Berdegué *et al.*, 2005).

Otro aspecto crucial de esta transformación es el cambio en el papel del Estado. Las funciones tradicionales de regulación y supervisión en la producción de los alimentos han sido progresivamente transferidas al sector privado. Como resultado, las corporaciones han asumido un control sin precedentes sobre los sistemas alimentarios, imponiendo estándares, protocolos y prácticas que determinan cómo se producen, procesan y distribuyen los alimentos a nivel global (Hernández y Villaseñor, 2014).

Con el retiro del Estado, los sistemas alimentarios quedaron bajo el control de lo que Van Der Ploeg (2019:168) denomina imperios alimentarios, que “ordenan y controlan las partes del mundo social y natural que están asociadas con la agricultura y con la alimentación”. La particularidad de estos imperios radica en su modelo operativo: no generan valor de manera independiente, sino que se apropian del valor generado por otros actores dentro del sistema alimentario. En lugar de desarrollar sus propios recursos, estos imperios ejercen control sobre los recursos de terceros sin necesidad de poseerlos directamente. Su poder se ha

consolidado a través de la integración de la agricultura empresarial y capitalista a gran escala, caracterizada por una creciente centralización de operaciones. Esto ha sido posible mediante alianzas, fusiones y adquisiciones, lo que ha concentrado el poder de decisión en manos de unos pocos, permitiéndoles imponer sus estrategias en el mercado y aumentar su influencia en la cadena de suministro global (Delgado, 2010; Gasca y Torres, 2014; Liverani y Gallar, 2021).

El sistema alimentario global se distingue por su complejidad y por la extensión de sus cadenas de producción y distribución, lo que genera una desconexión entre productores y consumidores, es decir, “invisibilizan los alimentos, su identidad, su origen y quién está detrás de cada eslabón de la cadena alimentaria” (Piroux y Cuenin, 2021, p. 113).

Esta transformación ha redefinido la naturaleza de los alimentos, reduciéndolos a meras mercancías cuyo valor principal radica en su capacidad para generar beneficios económicos, más que en su calidad o aporte nutricional. Ante esta situación, tanto las industrias como los gobiernos parecen priorizar la protección de los intereses de las grandes corporaciones sobre la salud y el bienestar de los consumidores (Gracia, 2004).

Otro factor que ha influido en la consolidación de los imperios alimentarios es la concentración del mercado global en manos de unas pocas corporaciones multinacionales, como se muestra en la Tabla 1. Empresas como Nestlé, PepsiCo y Unilever, cuyos ingresos anuales alcanzan miles de millones de dólares, controlan gran parte de la producción, distribución y comercialización de alimentos a escala mundial. Este oligopolio les permite destinar sumas exorbitantes a la publicidad y al diseño de sofisticadas estrategias de marketing que influyen en las decisiones colectivas de compra y fomentan el consumo de productos ultraprocesados, altos en azúcares, grasas y sodio.

Tabla 1. Las 10 grandes corporaciones que dominan el mercado alimentario global

Corporación	Origen	Ganancias (millones de dólares)
Nestlé	Suiza	\$103.500 mdd
PepsiCo	Estados Unidos	\$91.900 mdd
Unilever	Londres	\$64.500 mdd
Coca-cola	Estados Unidos	\$46.100 mdd
Mars	Estados Unidos	\$36.500 mdd
Mondelez	Estados Unidos	\$36.100 mdd
Danone	Francia	\$29.900 mdd
Associated British Foods	Londres	\$24.900 mdd
Grupo Bimbo	México	\$22.800 mdd
General Mills	Estados Unidos	\$20.200 mdd

Fuente: Elaboración propia con datos de la revista *Más industrias* (2024), disponible en: <https://masindustrias.com.ar/cuales-son-las-10-companias-de-alimentacion-mas-importantes-del-mundo/>

La aparente abundancia alimentaria se ve empañada por crecientes preocupaciones sobre la calidad de los productos y los riesgos para la salud asociados a su consumo. La proliferación de alimentos ultraprocesados ha sido impulsada por la industria alimentaria (García y Roldán, 2023; Nyarko y Bartelmeß, 2024); de ahí que estos productos, caracterizados por su alto contenido de aditivos, grasas, azúcares y sal, y su bajo valor nutricional (Gracia, 2004), han logrado penetrar en los mercados globales. Aunque esta diversificación de la oferta alimentaria ha ampliado las opciones disponibles, no ha garantizado un acceso equitativo a alimentos saludables, ni que todos los productos ofrecidos sean nutritivos.

La adopción generalizada de dietas ultraprocesadas ha desatado una crisis de salud pública mundial, estrechamente vinculada al aumento de enfermedades crónicas no transmisibles, como la obesidad y la diabetes, condiciones que deterioran significativamente la calidad de vida de las poblaciones, sobre todo de los grupos más vulnerables (López, 2023). Según un informe de la Organización Mundial de la Salud (2022), 2500

millones de adultos (18 años o más) padecen sobrepeso, de los cuales 890 millones son obesos (OMS, 2024).

Las persistentes desigualdades socioeconómicas limitan el acceso a una alimentación adecuada para amplios sectores de la población, especialmente para aquellos con menores ingresos o que habitan en zonas rurales. Irónicamente, las zonas rurales son las principales productoras de alimentos. Según datos del Banco Mundial, más del 50% de la producción alimentaria proviene de las pequeñas explotaciones agrícolas (Morris *et al.*, 2020). Además, la FAO (2022) señala que las mujeres producen entre el 60% y 80% de los alimentos en los países en desarrollo y la mitad de los alimentos a nivel mundial, lo cual demuestra el impacto significativo de la producción a pequeña escala, liderada por mujeres, en la alimentación global.

Un elemento clave ha sido la implementación de un modelo de comercialización capitalista global, dominado por oligopolios y monopolios. A partir de la década de 1990, la expansión de grandes cadenas de supermercados y tiendas de autoservicio empezó a transformar los canales de distribución, ofreciendo una gama de productos alimenticios principalmente de marcas reconocidas. Sin embargo, al favorecer a proveedores a gran escala, estas corporaciones han marginado a pequeños agricultores y productores, quienes enfrentan numerosas barreras tanto para ingresar a estos supermercados (Reardon y Berdegué, 2008) como para acceder a otros espacios de comercialización.

El marketing alimentario desarrollado por las empresas multinacionales ha tratado de homogeneizar los gustos y preferencias, buscando crear, como señala Contreras (2013), una identidad de carácter universal, globalizada, lo que ha devastado el significado cultural de los alimentos en cada sociedad.

La magnitud de esta transformación se ejemplifica en el caso de Walmart, la multinacional estadounidense cuya amplia oferta de productos abarca tanto alimentos como artículos no alimentarios. Walmart ha consolidado su posición como el mayor minorista a nivel mundial, con presencia en 24 países y ventas que superaron los 572,754 millones de dólares en 2021 (Deloitte, 2023). Las implicaciones de este control corporativo van más allá del ámbito económico, pues trastocan aspectos

sociales, culturales y ambientales de los sistemas alimentarios, como la apropiación de los conocimientos tradicionales. Esta es solo una faceta del control que ejercen estos imperios.

Los imperios alimentarios también han tenido efectos en fenómenos sociales como la migración y las relaciones sociales. La migración ha propiciado una rápida mezcla de costumbres y valores, lo que ha disminuido el interés de las nuevas generaciones por los modos de vida tradicionales, incluidos los hábitos alimentarios. A medida que avanza la modernización y se adoptan nuevos estilos de vida, se observa una erosión progresiva de la integridad cultural de los alimentos tradicionales (Sabbah *et al.*, 2024).

La imposición de este modelo alimentario, asociado al capitalismo neoliberal, ha marginado y desvalorizado los sistemas alimentarios indígenas, como la milpa, que integra una diversidad de cultivos (frijol, maíz, calabaza) y frutos de recolección, así como animales e insectos silvestres adaptados a los entornos ecológicos locales. A través de los medios de comunicación, alimentos de producción local como el frijol han sido estigmatizados y asociados con la pobreza, mientras que los productos industrializados se han promovido como símbolos de estatus y modernidad.

Este proceso de desvalorización, como señala Velázquez (2021), ha llevado a que incluso las comunidades indígenas interioricen la idea de que sus alimentos tradicionales son de menor calidad, debilitando así su identidad cultural y alimentaria. Esta situación refleja la persistencia de la colonialidad, que se manifiesta en la dominación de los conocimientos científicos occidentales sobre los saberes tradicionales (De Souza Santos, 2010).

La colonialidad en la alimentación ha establecido una jerarquía donde los productos industrializados son percibidos como superiores. Esta imposición ha llevado a la pérdida de diversidad alimentaria y a la adopción de patrones de consumo que no solo son menos saludables, sino que también contribuyen a la pérdida de identidad cultural y al deterioro de los ecosistemas.

Los sistemas agroalimentarios indígenas, sus prácticas de cultivo y sus tradiciones culinarias, al no ajustarse a los parámetros de eficiencia y

productividad del modelo agroindustrial, son frecuentemente calificados como atrasados o improductivos (Swiderska *et al.*, 2022). No obstante, esta visión reduccionista ignora la riqueza cultural, el valor nutricional de los alimentos tradicionales y la sostenibilidad ecológica inherente a estos sistemas.

Lo anterior ha erosionado las normas y costumbres culinarias tradicionales, que regulaban aspectos como los horarios de las comidas, los espacios de consumo, los platos típicos y los rituales asociados. La pérdida de estas prácticas alimentarias no solo debilita la identidad cultural, sino que también reduce la diversidad culinaria y el conocimiento gastronómico transmitido de generación en generación.

La expansión de los imperios alimentarios, arraigada en procesos históricos de colonización y dominación, ha llevado a la homogeneización de los sistemas alimentarios a nivel global. Este modelo, basado en la lógica del lucro y la explotación de recursos, ha encontrado resistencia en comunidades campesinas e indígenas, así como en movimientos sociales que cuestionan las prácticas agrícolas convencionales y defienden sus formas de vida y conocimientos ancestrales.

Alternativas ante el modelo alimentario global

Ante la creciente influencia de los imperios alimentarios, diversos actores sociales han propuesto alternativas fundamentadas en la agroecología, la soberanía alimentaria y la recampesinización.

La agroecología, según Altieri (2002, p. 28), es “una disciplina que provee los principios ecológicos básicos sobre cómo estudiar, diseñar y manejar agroecosistemas que son productivos y a su vez conservadores de los recursos naturales y que, además, son culturalmente sensibles, socialmente y económicamente viables”.

La soberanía alimentaria, propuesta por la Vía Campesina en 1996, no se limita a la producción de alimentos, sino que evidencia el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios, a decidir qué, cómo y para quién se producen los alimentos.

Por su parte, la recampesinización es definida como “la lucha por la autonomía y subsistencia dentro de un contexto de privatización y dependencia” (Van Der Ploeg, 2010, p. 27). Iniciativas como los huer-

tos comunitarios, la agricultura orgánica y los mercados campesinos han demostrado ser estrategias efectivas para fortalecer los sistemas alimentarios locales y reducir la dependencia de las grandes corporaciones (Holt, 2013).

El modo de vida de los pueblos indígenas está intrínsecamente ligado a la relación de la biodiversidad y el territorio mediante prácticas sostenidas (Villamajó *et al.*, 2013). La preservación de la cultura alimentaria indígena, caracterizada por prácticas ancestrales y un profundo conocimiento de la biodiversidad local, representa un contrapunto a los sistemas alimentarios industrializados. Engloba un conjunto de representaciones, creencias y prácticas asociadas a la producción, preparación y consumo de alimentos (Contreras y Gracia, 2005; Esponda y Galindo, 2023), los cuales han sido duramente impactados por la globalización alimentaria, provocando la desaparición de producciones de carácter local y de numerosas variedades, vegetales y animales, que estaban en la base de las cocinas (Contreras, 2013).

El informe de la Plataforma Intergubernamental Científico-Normativa sobre Diversidad Biológica y Servicios de los Ecosistemas, destaca que los últimos 50 años han sido alarmantes para la biodiversidad en el planeta: el 75% de la superficie terrestre ha sufrido alteraciones, 66% de la superficie oceánica experimenta cada vez más efectos acumulativos y se ha perdido más del 85% de la superficie de humedales, alrededor del 25% de las especies de grupos de animales y plantas están amenazadas (IPBES, 2019).

Por tal motivo, son necesarias otras propuestas, no solo enfocadas a la producción de alimentos, sino también a la conservación de las formas de preparación y de los gustos culinarios que lleven a preservar todo lo que implica la cultura alimentaria tradicional indígena.

Contreras (2013) destaca un creciente interés por recuperar las tradiciones culinarias, que se refleja en la revalorización de sabores y saberes locales, así como en la búsqueda de productos y platillos autóctonos en peligro de extinción. Esta tendencia muestra la conciencia de la cocina como patrimonio cultural y la necesidad de preservarla por razones ecológicas y culturales. La recuperación de variedades vegetales y razas animales locales, junto con la promoción de productos artesanales y

platos tradicionales, busca reivindicar la identidad culinaria y combatir la homogeneización alimentaria.

La riqueza de los alimentos indígenas radica en su profunda conexión con la cultura. Más allá de su valor nutricional, estos alimentos “tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente [...] su consumo siempre está condicionado por el significado” (Mintz, 2003 en Hernández, 2018, p. 17).

La relación entre alimentación e identidad cultural se manifiesta en los sistemas alimentarios tradicionales indígenas, los cuales están formados por un conjunto de valores transmitidos de generación en generación, adaptados para servir al contexto del lugar, la gente y los ciclos de vida, además de proporcionar nutrición y valor social/cultural para las comunidades (Ellena y Nongkynrih, 2017; Ferreira *et al.*, 2021).

Según Swiderska *et al.* (2022), estos sistemas han demostrado ser resilientes frente a la homogeneización alimentaria, al conservar técnicas ancestrales que abarcan desde la selección de semillas hasta la preparación de los alimentos. Esta resiliencia se sustenta en la conexión con la biodiversidad local, el territorio, la cosmovisión y conocimientos tradicionales. El sistema alimentario se materializa en las cocinas, espacios donde se combinan saberes, costumbres y tradiciones, y se conjuga lo material y lo simbólico (Aguirre, Díaz, y Polischer 2015).

Campos y Favila (2018, p. 25) señalan que “las culturas alimentarias indígenas, conocidas como cocinas tradicionales, más allá de denotar un espacio, comprenden una relación con el territorio, expresada en los saberes agrícolas, los relatos, mitos y rituales asociados, costumbres, prescripciones y prohibiciones”. A través de las prácticas alimentarias vigentes en una comunidad, se preserva la cultura. En este sentido, la cocina tradicional tiene un papel importante: “aquella que tiene valor simbólico, está inmersa en las costumbres de cierta comunidad y engloba un conjunto de técnicas, saberes e identidad propia, es distinto en todos los territorios pues sus diferencias están determinadas por condiciones climáticas y geográficas” (Nieto, 2010, p. 10).

Mantener los conocimientos y prácticas culturales relacionados con la alimentación, a pesar de los intentos por erradicarlos, demuestra su im-

portancia para la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas (Joseph y Turner, 2021). Además, los consumidores demandan cada vez más productos locales y tradicionales, vinculados a territorios específicos y a saberes ancestrales. Esta tendencia fomenta la producción local y fortalece los vínculos entre las comunidades y sus entornos, desafiando así los modelos alimentarios industrializados (Contreras, 2013).

Las mujeres campesinas e indígenas cumplen un rol fundamental en la gestión, conservación y uso de la agrobiodiversidad presente en sus territorios; también son piedra angular de la agricultura a pequeña escala, la fuerza laboral agrícola y la subsistencia diaria de las familias; y son esenciales para la seguridad alimentaria y nutricional del hogar (Ellena y Nongkynrih, 2017). Aunque las mujeres tienen información relevante para fomentar la soberanía alimentaria, a menudo se las subestima, ya que su participación se desarrolla en un contexto marcado por estructuras patriarcales y el pensamiento eurocéntrico, que históricamente ha invisibilizado su trabajo y silenciado sus voces (Campiño y Díaz, 2023). Sin embargo, Estermann (2006) enfatiza el papel activo de las mujeres indígenas como productoras y transmisoras de conocimiento, desafiando estas estructuras de dominación.

Los saberes que poseen las mujeres indígenas, según analiza Huenchuan (2002), emergen de una praxis cotidiana vinculada a sus múltiples roles en la gestión del hogar, la comunidad y el ecosistema. Esta división sexual del trabajo ha generado una especialización en el conocimiento y manejo de espacios físicos y sociales específicos, particularmente evidentes en las prácticas alimentarias que se desarrollan en los espacios domésticos.

El conocimiento tradicional de las mujeres se centra, principalmente, en la supervivencia. Ellas desempeñan un papel clave en la domesticación, conservación de plantas y especies animales culturalmente significativas, sobre todo aquellas utilizadas en la comida tradicional. Además, poseen conocimientos sobre el procesamiento y la conservación de ciertos alimentos (Osman, 2012; Sabbah *et al.*, 2024).

La transmisión de conocimientos culinarios ha sido tradicionalmente oral, aprendida a través de la práctica directa en la cocina. Este proceso ocurre por la vía materna, la madre enseña a sus hijos e hijas, lo que ha

permitido la transmisión de técnicas culinarias, combinaciones de sabores y presentaciones de alimentos a lo largo de generaciones (Bernal y Alvarado, 2023). La agencia de las mujeres indígenas también se manifiesta en la elección de alimentos en el hogar, promoviendo productos alimenticios tradicionales, lo que las convierte en piezas clave para proporcionar dietas variadas a la mesa familiar (Ellena y Nongkynrih, 2017; Singh *et al.*, 2020). Estas prácticas no solo garantizan la soberanía alimentaria familiar, sino que también contribuyen a la preservación de la biodiversidad agrícola y la transmisión de conocimientos tradicionales.

Por lo tanto, la participación de las mujeres en los sistemas alimentarios es fundamental para su sostenibilidad y resiliencia. Gracias a sus habilidades, contribuyen a la diversificación de la dieta, a la reducción de la pérdida de alimentos y a la mejora de la nutrición de sus familias y comunidades a bajo costo (Sabbah *et al.*, 2024).

Su papel va más allá de la mera producción de alimentos; son guardianas de un sistema de conocimientos que integra el respeto por la tierra, la comprensión de los ciclos naturales y la responsabilidad con el entorno. Esta relación con el territorio y sus recursos se materializa en prácticas cotidianas que sostienen la diversidad cultural, biológica y económica de sus comunidades.

Conclusiones

La transformación del sistema alimentario global, impulsada por la lógica del capitalismo, ha dado lugar a los llamados imperios alimentarios. Estas estructuras de poder ejercen un control casi absoluto sobre la producción, distribución, comercialización y consumo de alimentos a escala mundial. A través de la tecnificación de la agricultura, el uso intensivo de agroquímicos y la concentración del mejoramiento genético, han logrado incrementar significativamente los rendimientos agrícolas.

Los imperios alimentarios crean redes que les permiten expandirse y controlar todos los procesos implicados hasta que los alimentos llegan al consumidor final. Sin embargo, la mercantilización impulsada por estas corporaciones ha desvinculado los alimentos de su valor intrínseco, convirtiéndolos en una mercancía más dentro del mercado global. Esta redefinición del alimento como un activo financiero ha priorizado

la maximización de beneficios económicos sobre cualquier otro criterio. Además, estos sistemas promueven la llamada dieta neoliberal, que profundiza la desigualdad alimentaria y perpetúa brechas sociales y económicas. Las clases bajas y medias tienden a consumir principalmente productos ricos en carbohidratos y enfrentar mayores carencias nutricionales, mientras que la abundancia de alimentos ultraprocesados, ricos en azúcares, grasas saturadas y sodio, pero pobres en nutrientes, ha contribuido al aumento global de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y enfermedades cardiovasculares.

La expansión de los imperios alimentarios también ha generado un alto costo ambiental. La implementación de monocultivos a gran escala ha alterado el equilibrio ecológico, al transgredir el derecho fundamental de las comunidades a mantener una relación armónica con su entorno natural, degradar suelos, contaminar fuentes de agua y reducir la biodiversidad. Además, ha traído consigo graves impactos sociales, como el despojo de tierras y el desplazamiento de comunidades en las zonas rurales y el aumento de la violencia. La concentración de la producción alimentaria en pocas manos no solo ha reducido la diversidad de alimentos disponibles, sino que ha debilitado los vínculos entre productores y consumidores, erosionando los sistemas alimentarios locales y tradicionales.

Este fenómeno trasciende el ámbito meramente económico y se manifiesta en una forma de colonialidad de la alimentación que ha devaluado sistemáticamente los sistemas alimentarios tradicionales, en particular aquellos relacionados con comunidades campesinas e indígenas.

La marginación de ciertos alimentos y prácticas alimentarias tradicionales no es solo el resultado de cambios en los patrones de consumo, sino que refleja una construcción ideológica deliberada que asocia estos alimentos con el atraso o la pobreza. Esta devaluación cultural ha sido clave en la consolidación del poder de los imperios alimentarios, al establecer una jerarquía que privilegia los productos industrializados sobre los tradicionales, sin considerar su valor nutricional o cultural.

En este contexto, la resistencia de las comunidades locales, particularmente las prácticas alimentarias tradicionales lideradas por mujeres, emerge como un factor crucial en la preservación de la diversidad ali-

mentaria y cultural. La producción, el procesamiento y el consumo de alimentos tradicionales representan actos de resistencia significativos frente a la homogeneización impuesta por el sistema alimentario industrial.

Bibliografía

- Aguirre, P., Díaz, D., & Polischer, G. (2015). *Cocinar y comer en la Argentina hoy*. FUNDASAP.
- Altieri, M. (2002). Agroecología: principios y estrategias para diseñar sistemas agrarios sustentables. En *Agroecología: El Camino hacia una Agricultura Sustentable*. Ediciones Científicas Americanas.
- Berdegú, J. A., Balsevich, F., Flores, L., & Reardon, T. (2005). Central American supermarkets' private standards of quality and safety in procurement of fresh fruits and vegetables. *Food Policy*, 30(3), 254-269. <https://doi.org/10.1016/J.FOODPOL.2005.05.003>
- Bernal, D. M., & Alvarado, N. G. (2023). Peasant women and traditional cuisine: consolidation of culinary knowledge in the province of Lengupá—Department of Boyacá, Colombia. *Atenea*, 528, 151-173. <https://doi.org/10.29393/AT528-8MCDN20008>
- Camacho, J. H., Cervantes, F., Cesín, A., & Palacios, M. I. (2019). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53). <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Campiño, M., & Díaz, C. A. (2023). Mujer indígena Quillasinga: Siguiendo huellas, tejiendo territorio. *Revista VIRUS*, 1(27). <https://vnomads.eastus.cloudapp.azure.com/ojs/index.php/virus/issue/view/27/10>
- Campos, A., & Favila, H. (2018). *Culturas alimentarias indígenas y turismo: Una aproximación a su estudio desde el control cultural*. 27, 194-212. <https://www.redalyc.org/journal/1807/180755394002/html/>
- Chamorro, A. (2023). La expansión de la palma aceitera en Ecuador desde la revolución verde, 1961-2021. *Historia Agraria*, 23(91), 191-221. <https://doi.org/10.26882/histagar.091e08c>

- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. En *Investigaciones Sociales* (19). <https://doi.org/10.15381/is.v11i19.8073>
- Contreras, J. (2013). ¿Seguimos siendo lo que comemos? En *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitaless/Identidad.pdf
- De Souza Santos, B. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Trilce
- Delgado, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica*, 10, 32-61. <https://www.upo.es/revistas/index.php/rec/article/view/9713/8517>
- Deloitte. (2023). *Global Powers of Retailing 2023 Revenue growth and continued focus on sustainability*. <https://www.deloitte.com/content/dam/assetsshared/legacy/docs/analysis/2022/gx-global-powers-of-retailing-v9.pdf>
- Ellena, R., & Nongkynrih, K. A. (2017). Changing gender roles and relations in food provisioning among matrilineal Khasi and patrilineal Chakhesang Indigenous Rural People of North-East India. *Maternal & Child Nutrition*, 13. <https://doi.org/10.1111/MCN.12560>
- Esponda, J. A., & Galindo, S. M. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 10(2), 126-133. <https://doi.org/10.53287/CW-JO8387YM15B>
- Estermann, J. (2006). *Filosofía Andina. Sabiduría indígena para un mundo nuevo*. Instituto Superior Ecuaménico Andino de Teología. Arkho.
- Ferreira, C., Gaudet, J. C., & Loukes, K. A. (2021). Indigenous women's worldview in food-related research: Rematriating food, bodies and lands. (2), 210-213. <https://doi.org/10.1139/APNM-2021-0400>
- García, R., & Roldán, H. N. (2023). Impactos territoriales de los mercados agroecológicos: el caso del Tianguis Alternativo de Puebla (México). *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 260, 208-230. <https://doi.org/10.24197/REEAP.260.2023.208-230>

- Gasca, J., & Torres, F. (2014). El control corporativo de la distribución de alimentos en México. *Revista Problemas del Desarrollo*, 45(176), 133-155. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11829716007>
- Gracia, M. (2004). Pensando sobre el riesgo alimentario y su aceptabilidad: el caso de los alimentos transgénicos. *Revista de Nutrição*, 17(2), 125-149. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732004000200001>
- Hernández, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones | Mediateca INAH. *Diario de Campo. Cultura alimentaria, cocinas y patrimonio*, 4. <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/articulo:17100>
- Hernández, M. del C., & Villaseñor, A. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista Mexicana de Sociología*, 76(4), 557-582. https://www.jstor.org/stable/43497003?read-now=1&seq=7#page_scan_tab_contents
- Hernández, N., Gutiérrez, L., Hernández, N., & Gutiérrez, L. (2019). Resistencias epistémico-políticas frente a la privatización de las semillas y los saberes colectivos. *Revista Colombiana de Antropología*, 55(2), 39-63. <https://doi.org/10.22380/2539472X.798>
- Holt, E. (2013). *¡Movimientos alimentarios uníos! Estrategias para transformar nuestros sistemas alimentarios*. Instituto Latinoamericano para una Sociedad y un Derecho Alternativos, ILSA. <https://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/ilsa/20130715060140/movimientos.pdf>
- Huenchuan, S. (2002). Saberes con rostro de mujer. Mujeres indígenas, conocimientos y derechos. *Revista de Estudios de Género, La Ventana*, 2(15), 119-148. <https://doi.org/10.32870/LV.V2I15.615>
- IPBES (2019): Informe de evaluación mundial sobre la biodiversidad y los servicios ecosistémicos de la Plataforma Intergubernamental Científico-Normativa sobre Diversidad Biológica y Servicios Ecosistémicos. Brondizio, E., J. Settele, S. Díaz e Hien T Ngo (editores). Secretaría de IPBES, Bonn, Alemania. 1148 páginas. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3831673>
- Jiménez, S. (2003). La Química Agrícola de Liebig: una forma de integración de conocimientos. *Anales de la Real Academia Nacional de Farmacia*, 19(4).

- Joseph, L., & Turner, N. J. (2021). ¿The Old Foods Are the New Foods!?: Erosion and Revitalization of Indigenous Food Systems in Northwestern North America. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5. <https://doi.org/10.3389/FSUFS.2021.664169/BIBTEX>
- Liverani, L., & Gallar, D. (2021). Recampesinizando los usi civici: Estrategias socioecológicas tradicionales de manejo del territorio entre pastores en Baunei (Cerdeña). *Historia Agraria*, 85, 213-245. <https://doi.org/10.26882/histagar.085e01g>
- López, D. (2023). Transición ecosocial y mundo agrario. Brechas, puentes y horizontes comunes. *Pensamiento al margen. Revista Digital de Ideas Políticas*, 18, 112-132. <https://digital.csic.es/handle/10261/336127>
- Morris M, Rekha, A., & Perego, V. (2020). Panoramas alimentarios futuros. Reimaginando la agricultura en América Latina y el Caribe. www.worldbank.org
- Nieto, A. (2020). Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina Santander. *Gastronomía y Turismo*, 9-52. <https://doi.org/10.7476/9786289558210.0002>
- Nyarko, E., & Bartelmeß, T. (2024). Drivers of consumer food choices of multinational corporations' products over local foods in Ghana: a maximum difference scaling study. *Globalization and Health*, 20(1), 1-16. <https://doi.org/10.1186/S12992-024-01027-X/TABLES/4>
- Organización Mundial de la Salud. OMS. (2024). Obesidad y sobrepeso. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. FAO. (2022). La mujer y la seguridad alimentaria sostenible. https://www.fao.org/4/x0217s/x0217s03.htm#P200_20231
- Osman, F. (2012). The Value of Women's Indigenous Knowledge in Food Processing and Preservation for Achieving Household Food Security in Rural Sudan. *Journal of Food Research*, 1(1), 238-253. <https://doi.org/10.5539/JFR.V1N1P238>
- Piroux, M., & Cuenin, P. H. C. M. (2021). Evolución de las conexiones entre producción y consumo y sus impactos en la dinámica de un

- territorio: el caso de Mocajuba en la Amazonía oriental–PA. *Revista de Investigación Científica y Tecnológica*, 5(1), 111-126. [https://doi.org/10.36003/Rev.investig.cient.tecnol.V5N1\(2021\)10](https://doi.org/10.36003/Rev.investig.cient.tecnol.V5N1(2021)10)
- Reardon, T., & Berdegué, J. A. (2008). El papel del comercio minorista en la transformación de los sistemas agroalimentarios: Implicancias para las políticas de desarrollo. En *Food Policy*. https://rimisp.org/wp-content/files_mf/1366829994DTR_No_10_Reardon_Berdegue.pdf
- Sabbah, A., Medmood, A., Abdul, M., Falah, F., Pieroni, A., Aldosari, A. A., Gatasheh, M. K., & Amin, M. (2024). Women’s Knowledge of Local Plants and Their Gastronomic Heritage in Chitral, NW Pakistan. *Plants*, 13(19). <https://doi.org/10.3390/PLANTS13192747>
- Shiva, V. (2020). *Un imperio sobre la semilla, la Biodiversidad y el Conocimiento*. <https://navdanyainternational.org/wp-content/uploads/2020/12/Gates-1.pdf>
- Singh, R. K., Kumar, A., Singh, A., & Singhal, P. (2020). Evidence that cultural food practices of Adi women in Arunachal Pradesh, India, improve social-ecological resilience: insights for Sustainable Development Goals. *Ecological Processes*, 9(1), 1-19. <https://doi.org/10.1186/S13717-020-00232-X/TABLES/6>
- Swiderska, K., Argumedo, A., Wekesa, C., Ndalilo, L., Song, Y., Rastogi, A., & Ryan, P. (2022). Indigenous Peoples’ Food Systems and Biocultural Heritage: Addressing Indigenous Priorities Using Decolonial and Interdisciplinary Research Approaches. *Sustainability*, 14(18). <https://doi.org/10.3390/SU141811311>
- Van Der Ploeg, J. D. (2010). *Nuevos campesinos: Campesinos e imperios alimentarios*. Icaria.
- Van Der Ploeg, J. D. (2019). Imperios alimentarios, soberanía alimentaria y luchas sociales. *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 4(7), 165-187. https://www.iis.unam.mx/wp-content/uploads/2020/11/Jan-Douwe_Imperios-alimentarios-soberaniia-alimentaria.pdf
- Velázquez, Y. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población de origen indígenas. *Contribuciones desde Coatepec*, 34. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28164959004>

Vía Campesina. (2021). “La Vía Campesina: Soberanía Alimentaria, una propuesta por el futuro del planeta”. <https://viacampesina.org/es/la-via-campesina-soberaniaalimentaria-un-manifiesto-por-el-futuro-del-planeta/>

Villamajó, D., Vales, M. A., & Fernández, M. (2013). Integración de identidades en la cultura alimentaria cubana. En *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitales/Identidad.pdf

COCINANDO ALTERNATIVAS: REPENSAR LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA DESDE EL ESPACIO SOCIAL

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7724

Recibido: 09/11/2024

Aceptado: 05/02/2025

SANDRA RAMÍREZ-GARCÍA¹

MARTHA ELENA NAVA-TABLADA²

Resumen

En los años ochenta, la población latinoamericana inició una transición de dietas tradicionales basadas en alimentos

1 Doctora en Ciencias en Desarrollo Rural Regional por la Universidad Autónoma de Chapingo (UACH). Posdoctorante en el Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales de la Universidad Veracruzana (UV). Miembro del Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras (SNI), nivel candidata. Sus líneas de investigación son: redes alimentarias alternativas, regímenes alimentarios mundiales, geografías de la alimentación y pedagogía crítica alimentaria. Correo electrónico: sandrramirez@uv.mx ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6122-1507>

2 Investigadora del Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales de la Universidad Veracruzana (UV). Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel II. Doctora en Sociología y Maestra en Desarrollo Rural. Fue investigadora del Instituto de Investigaciones y Estudios Superiores Económicos y Sociales de la Universidad Veracruzana, del Colegio de Postgraduados y El Colegio de Veracruz. Correo electrónico: marnava@uv.mx

naturales a dietas donde predominan los productos ultraprocesados y las proteínas de origen animal. Esto ha generado problemas de salud, ambientales, socioeconómicos y culturales, comúnmente atendidos con acciones de educación alimentaria limitadas a la libertad informada de los individuos de elegir qué comer, sin contemplar factores como el ingreso, las preferencias culturales y las estructuras de poder que moldean la producción y distribución de alimentos y configuran el espacio social. El presente artículo hace una revisión documental de las bases pedagógicas de proyectos de educación alimentaria realizados con población hispanohablante, para identificar si consideran la influencia de estos sistemas sobre las prácticas alimentarias. Se concluye que la educación alimentaria no sólo debe orientarse al aprendizaje sobre nutrición, sino cuestionar las relaciones que atraviesan la alimentación personal y motivar la imaginación para reordenar políticamente la cotidianidad de comer.

Palabras clave: Educación alimentaria, dietas, sistemas alimentarios, cultura alimentaria, política alimentaria

Abstract

In the 1980s, the Latin American population began a transition from traditional diets based on natural foods to diets dominated by ultra-processed products and animal-based proteins. This has generated health, environmental, socioeconomic and cultural problems, commonly addressed with food education actions limited to the informed freedom of individuals to choose what to eat, without considering factors such as income, cultural preferences and power structures that shape the production and distribution of food and configure the social space. This article presents a documentary review of the pedagogical foundations of food education projects carried out with Spanish-speaking populations, aiming to determine whether they consider the influence of these systems on eating practices. The study concludes that food education should not only focus on nutrition but also question the relationships that shape personal eating habits and encourage the imagination to politically reorganize the everyday act of eating.

Keywords: food education, diets, food systems, food culture, food policy

Ingredientes: Transición alimentaria y responsabilidad ¿personal? (Introducción)

Desde 1980, en Latinoamérica se ha suscitado una transición alimentaria caracterizada por un cambio de dietas tradicionales basadas en alimentos naturales a dietas dominadas por productos ultraprocesados de alta densidad energética y baja calidad nutricional, así como un incremento de la ingesta de productos de origen animal mayormente procesados de manera industrial; lo cual ha generado graves problemas de salud, ambientales, económicos, culturales y sociales (Calvillo y Cabada, 2013; Islas et al., 2019; Popkin, 2006). Entre los problemas de salud se encuentran una variedad de enfermedades crónico-degenerativas (Islas et al., 2020) como la diabetes tipo 2, la hipertensión y enfermedades cardiovasculares, también hay investigaciones que muestran que la carne de res, cerdo y cordero al igual que la carne procesada aumentan el riesgo de padecer cáncer y enfermedades del corazón (García y Bermúdez, 2021). Es importante señalar que anteriormente dichos problemas de salud afectaban principalmente en zonas urbanas, pero en la actualidad también se ven frecuentemente en zonas rurales (Calvillo y Cabada, 2013). Además, se ha agravado la doble carga de la malnutrición, esto significa que coexisten desnutrición y obesidad asociadas a las enfermedades señaladas, principalmente en países con poblaciones con ingresos bajos y medios (Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), 2019). Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2023), la obesidad³ ha crecido rápidamente en todas las regiones del mundo, entre 2000 y 2016 el porcentaje de personas con obesidad aumentó alrededor del 25%, igualmente el número de personas

³ Al igual que Martínez et al., (2020), estamos al tanto del carácter problemático de la definición de obesidad como enfermedad y la carga simbólica altamente negativa que se le ha dado al término, la cual contribuye a que personas identificadas como obesas sientan insatisfacción con su imagen corporal y presenten problemas de salud mental.

con hambre se ha elevado, mayormente después de la pandemia por COVID-19.

Particularmente, en México la transición alimentaria ha significado una disminución del gasto per cápita en alimentos tradicionales sin procesar y un mayor gasto en alimentos ultraprocesados generalmente ricos en azúcares, grasas, sodio y aditivos químicos, lo cual se encuentra directamente relacionado con que en el país más del 70% de la población adulta, el 35% de la población adolescente y el 10% de la infancia menor de cinco años tengan obesidad (Islas et al., 2020), acompañada varias veces de alguna enfermedad de las anteriormente mencionadas. De esta manera, México se ha convertido en uno de los principales mercados de productos ultraprocesados; por ejemplo, conforme a Calvillo y Cabada (2013), el país capta el 12% de las ventas mundiales de Coca-Cola. Así, varios alimentos tradicionales han sido desplazados por productos ultraprocesados, lo cual debilita las prácticas culturales y los conocimientos tradicionales asociados con la producción y preparación de alimentos (Calvillo y Cabada, 2013; Jenatton y Morales, 2019), reduciendo la diversidad alimentaria, que es fundamental para una nutrición equilibrada, y erosionando la identidad cultural. Igualmente, el consumo de carne, principalmente de vaca, cerdo y cordero, ha desplazado los alimentos tradicionales (incluyendo los que aportan proteínas animales) de diferentes comunidades para beneficiar la producción y comercialización en gran escala y el comercio transoceánico; lo cual ha sucedido a nivel mundial desde finales del siglo XIX (Lopes y Zuleta, 2024) y se está incrementado en las últimas décadas.

Además, las dietas basadas mayormente en productos ultraprocesados suscitan daños ambientales significativos (Gupta et al., 2021), tales como la generación de altas cantidades de basura por los empaques de un sólo uso de dichos productos y la gran presión sobre los suministros de agua; lo cual, mayoritariamente, termina desfavoreciendo el desarrollo de especies no humanas y la población rural o de las periferias de las ciudades. Por su parte, la producción masiva de alimentos de origen animal implica, entre otros tipos de cría, la cría extensiva de ganado bovino, que se ha establecido en buena medida por el despojo de tierras a poblaciones colonizadas y entre cuyos efectos se encuentra la devasta-

ción de la biodiversidad de los ecosistemas (Giraldo, 2018). En general, las consecuencias de las dietas basadas principalmente en productos industriales de origen animal, ultraprocesados, e incluso hortalizas y frutas cultivadas en monocultivos extensivos, resultan diversas y varias veces altamente perjudiciales en distintos ámbitos. Entre las consecuencias se encuentran: condiciones laborales desfavorables para trabajadores agropecuarios, empobrecimiento de campesinos y campesinas, y numerosos daños ambientales debido al uso intensivo de bienes naturales para la ganadería y la agricultura industriales (McMichael, 2015; Rojas, 2009; Tilzey 2018; Stédile y De Carvalho, 2013). Igualmente, las causas de las dietas donde dominan los alimentos ultraprocesados, los industrializados de origen animal y las hortalizas y frutas de la agricultura industrial son de diferente naturaleza, entre ellas se encuentran: la urbanización, la globalización, el marketing agresivo, la política pública favorecedora de las grandes corporaciones alimentarias; es decir, redes de empresas transnacionales dedicadas a la producción agropecuaria (cultivo de plantas y crianza de animales) o no agropecuaria, al procesamiento, la distribución y/o la comercialización de alimentos. Para conocer una visión política y económica de los factores que han impulsado los cambios alimentarios a nivel mundial se puede recurrir a la teoría de Régimen alimentario de Friedmann (2016) y McMichael (2015), los trabajos sobre agroecología y soberanía alimentaria de Holt-Gimenez y Altieri (2013) y los estudios sobre la relación entre ciencias y políticas alimentarias de Pohl-Valero y Vargas (2021). Especialmente el trabajo de McMichael (2015) permite entender que históricamente las relaciones internacionales agroalimentarias atienden a factores políticos y económicos, y dan forma a transiciones alimentarias gobernadas por los objetivos estratégicos de las potencias dominantes en el momento histórico. En esas transiciones los alimentos son también mercancía en un complejo engranaje que atiende la lógica del capital, produciendo y ofertando en función del máximo plusvalor posible y la mayor velocidad de la tasa de retorno del capital.

Por otro lado, los estudio socioantropológicos de la alimentación de Mennell, Mintz y Goody señalan con una perspectiva histórica que los cambios económicos, geográficos y políticos de la organización de los

sistemas alimentarios influyen en las prácticas alimentarias de las sociedades (Poulain, 2002), por lo que es importante continuar estudiando esas interacciones. Para Carrasco (2004), quien hace un recorrido de los estudios antropológicos de la alimentación, es necesario visibilizar las causas políticas y culturales que dan pie a problemas alimentarios, como la malnutrición; hacerlo ayuda a superar el sesgo de relacionar únicamente las formas de comer nutricionalmente no idóneas con características o responsabilidades individuales.

Todo esto, en conjunto, revela que si bien los hábitos de alimentación están cambiando, ello no es meramente una responsabilidad personal, es resultado de una conjunción de factores, entre ellos la organización de los procesos de producción y distribución de alimentos guiados por las corporaciones alimentarias y que, conforme a Ramírez-García et al. (2023), tienen una fuerte influencia en la configuración del espacio social, provocando que la libertad de elegir se limite a seleccionar alguno de los alimentos producidos y distribuidos bajo la lógica de las potencias dominantes. Es necesario señalar que en el presente texto, se entiende el espacio social desde una perspectiva relacional a partir de los trabajos de Harvey (2018), Lefebvre (1974) y Massey (2001), en los que el espacio social se expone como un ensamblaje de relaciones más que como un mero contenedor físico; por lo que el espacio social es producto y productor de las relaciones que en él se tejen.

En la actualidad, los sistemas de producción y distribución de alimentos se caracterizan, entre otras cosas, por la globalización, la alta industrialización, la priorización de la eficiencia económica y la maximización de ganancias (McMichael, 2015). Estos procesos han facilitado la transición alimentaria en Latinoamérica que, como se ha mencionado, además de estar marcada por una ingesta alta de productos ultraprocesados, refleja patrones alimentarios dominados por un alto consumo de carne y otros derivados de origen animal (Popkin, 2006). De esta manera, los sistemas hegemónicos de producción y distribución de alimentos han favorecido la creación de ambientes obesogénicos, es decir, ambientes que propician la ingesta de alimentos con alta densidad energética y bajo o nulo contenido nutricional (Calvillo y Cabada, 2013); así

mismo, han fomentado el acceso masivo a productos de origen animal (McMichael, 2015; Popkin, 2006).

En el presente artículo se hace un análisis de la revisión documental de distintos proyectos de educación alimentaria llevados a cabo con población que habla español para reconocer las bases pedagógicas de dichos proyectos e identificar si estas consideran la influencia que tienen los sistemas de producción y distribución de alimentos sobre la alimentación de las personas; especialmente, se analizará si los proyectos toman en cuenta la relación entre las personas, el espacio social y sus elecciones alimentarias. Esto con el propósito de identificar algunos pendientes de los proyectos de educación alimentaria, particularmente en torno a reconocer que los lugares por donde se mueven las personas están atravesados por una multiplicidad de relaciones (Massey, 2005), incluyendo las relaciones que configuran las corporaciones alimentarias y sirven para manipular necesidades, deseos y consumo de alimentos a la vez que limitan o amplían aspectos materiales para favorecer la producción y distribución de determinados alimentos. De esta manera, se pretende contribuir a desarrollar pedagogías que sumen a la creación y el fortalecimiento de formas de aprovisionamiento de alimentos que fomenten el cuidado de especies no humanas y humanas, evitando la concentración del poder en las corporaciones alimentarias.

Para Poulain (2002) las prácticas alimentarias devienen del encuentro entre comiente⁴, contexto social en el que se come y alimentos, y en los trabajos de Ramírez-García y González-Cabañas (2023) y Ramírez-García et al. (2023) se analiza la estrecha relación entre comiente, espacio social y elecciones alimentarias, identificando que las elecciones alimentarias de las y los comientes están influidas en gran medida por la configuración del espacio social que transitan pues influye en la valoración de los alimentos. Asimismo, en los dos últimos textos mencionados se analiza la relación entre el poder de las corporaciones alimentarias, la organización del espacio social y la alimentación de un grupo de per-

4 Este vocablo, acuñado desde la socioantropología de la alimentación, hace referencia a la persona que ingiere el alimento y a diferencia del término “consumidor” no se centra en el acto de compra-venta del alimento (González et al. 2020 p. 11).

sonas que formaban parte de Redes Alimentarias Alternativas (RAA)⁵, identificándose el gran peso de las corporaciones alimentarias en la configuración del espacio social, el cual limita lo que las personas pueden elegir, e influye en su toma de decisiones y en el tipo de relaciones que establecen con otros seres, humanos o no humanos, al definir cuáles son los alimentos que comerán.

En específico, en Ramírez-García y González-Cabañas (2023) se identificó la relevancia de los sentipensamientos en la elección de la comida que saciará el hambre; los sentipensamientos son entendidos como interpretaciones de la realidad que surgen de los afectos, sentimientos, ideas y conceptos imbricados en el acto de conocer el mundo, en los que se reconoce explícitamente la convergencia de lo sentido y lo pensado. En el artículo mencionado se exponen cuáles son los sentipensamientos que mantienen la conformación de redes para un aprovisionamiento de alimentos agroecológicos o artesanales, y se observó que los lugares por donde transitan esas personas modifican sus sentipensamientos, al mismo tiempo que los sentipensamientos modifican los lugares de tránsito. Teniendo esto como antecedentes, surgió el interés por conocer proyectos educativos cuyas bases pedagógicas contemplen las relaciones entre comientes, alimentos y espacio social. Particularmente, considerar el espacio social hace posible navegar entre la explicación del contexto global alimentario, con explicaciones de los contextos nacionales y regionales, hasta llegar al espacio privado de las y los comientes; algo que parece necesario cuando, como se ha descrito párrafos atrás, la transición alimentaria actual se origina por múltiples factores y conlleva múltiples consecuencias.

5 Las iniciativas de producción y distribución de alimentos que intentan no reproducir las negatividades ecológicas, sociales y políticas de los procesos dirigidos por las corporaciones se han estudiado bajo el nombre de redes alimentarias alternativas (González et al., 2020; Martindale, 2020).

Modo de preparación: Mezclar educación alimentaria y la organización del régimen alimentario (Enfoque teórico-metodológico)

El régimen alimentario puede ser entendido como un ordenamiento mundial de las relaciones entre las personas y la naturaleza para asegurar la hegemonía de ciertos actores en los procesos de producción y distribución de alimentos para la población humana (conceptualización con base en McMichael, 2015 y Tilzey, 2018); y este ordenamiento se ha modificado a lo largo de la historia. McMichael (2015) identifica tres regímenes alimentarios: el primero en la época colonial regida por Gran Bretaña de 1870 a 1930, durante este período los procesos dominantes en la producción de alimentos y los cambios en la alimentación misma se respaldaron con el discurso de civilizar al mundo; el segundo corresponde a la etapa de la posguerra mundial, entre 1950 y 1970, y el discurso que se instauró en el imaginario colectivo fue que Estados Unidos podría alimentar al mundo impulsando la modernización de otros países; el tercero es el régimen corporativo alimentario, va del año 1980 al momento actual, en él redes de corporaciones regulan la producción y comercialización de alimentos, justificándose en el discurso de eliminar el hambre en el mundo a través de su participación extensiva en el aparente libre mercado.

De esta manera, la teoría de régimen alimentario ha hecho visibles las relaciones históricas concretas que permiten la acumulación de capital a partir de observar el papel de diferentes regiones en las relaciones globales de producción y distribución de alimentos y el impacto de estas relaciones. Por ejemplo, con esta teoría es posible relacionar las agroexportaciones de frutas u hortalizas con alta calidad con la disminución de la agricultura de subsistencia, los daños ambientales y sanitarios por el uso de agroquímicos, la pérdida de biodiversidad por el empleo de semillas modificadas genéticamente, la dependencia de los agricultores hacia las corporaciones y el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados en regiones dedicadas a cultivos para el mercado. Así, al tener en cuenta la teoría de régimen alimentario se reconoce que los procesos de producción y distribución de alimentos guiados por el capital influyen

la forma en que las personas se involucran con la comida, al determinar qué alimentos llegan a ellas, de dónde proceden, cómo llegan, etcétera.

Para Patel (2008), al entender la geografía de los alimentos se desmiente que la elección personal sea la clave para prevenir la malnutrición (obesidad u hambre). En ese mismo sentido, Ojeda (2020) indica que los comportamientos epidemiológicos en torno a la obesidad están estrechamente relacionados a una realidad social concreta, caracterizada por lugares con una lógica capitalista que impone estilos de vida sedentarios, cansancio e hiper-responsabilización. No obstante, como lo señala la misma Ojeda (2020), en México la promoción de la salud desde la alimentación ha sido abordada mayormente bajo un enfoque biomédico, centrado en recomendaciones del plato del buen comer, porque casi no se analizan ni ejercen acciones en torno a otros aspectos de la realidad. Incluso, el reduccionismo biomédico ha servido para justificar tanto la expansión del consumo de alimentos ultraprocesados bajo promesas de “fortificación” o “enriquecimiento” de productos (Scrinis, 2013), como para la reproducción de modelos agropecuarios dañinos con el discurso de satisfacer colectivamente necesidades nutricionales (Patel, 2008).

¿Tendrían los proyectos educativos alimentarios que referirse únicamente a los alimentos y sus nutrientes o deberían motivar la reflexión en torno a sus formas de producción, distribución y comercialización? Dado que los procesos dominantes de producción y distribución de alimentos, ultraprocesados o no, contribuyen a la reproducción de cuerpos y territorios poco saludables, parece necesario desde la educación contribuir a la concienciación sobre los efectos que tienen las diferentes formas de proveerse alimentos y alimentarse en el cuerpo, el ambiente y la sociedad. Investigadores como Leyva y Pérez et al., (2015), Jenatton (2021), Ojeda (2020) y Zafra (2017) invitan a desarrollar pedagogías reflexivas y dialogantes que incorporen las perspectivas económica, cultural, ambiental, social y política para comprender y modificar las prácticas alimentarias que dañan cuerpos y territorios.

Si bien, las prácticas alimentarias de cada persona devienen de la interacción de numerosos factores, para el presente artículo se decidió

hacer una revisión de distintos trabajos que abordan proyectos de educación alimentaria llevados a cabo entre el año 2000 y 2023, dirigidos a población que habla español y que analizan si se tienen en cuenta las implicaciones ambientales y sociales de los procesos dominantes de producción y distribución de alimentos, así como el peso de las corporaciones en la configuración del espacio social y en las elecciones alimentarias. Además, a través de esta revisión se cuestiona si las bases pedagógicas de los proyectos muestran apertura a la reflexión y el diálogo colectivos.

De esta manera, el presente artículo se trata de una investigación documental, cualitativa e interpretativa, conformada por dos momentos, el primero corresponde a la búsqueda de trabajos que hacen referencia a las pedagogías utilizadas en la educación alimentaria con población hispanohablante. De la escasa, pero emergente bibliografía del tema, se eligieron cuatro artículos como fuente de información secundaria, estos son:

- “Desde la educación para la salud: Hacia la pedagogía de la educación alimentaria y nutricional” de Alzate (2006), donde se hace un análisis del discurso de 45 intervenciones educativas en salud y nutrición publicadas en revistas científicas.
- “Alimentación escolar y educación alimentaria: tendencias recientes en la investigación en América Latina entre 2005 y 2021” de Fuentes y Estrada (2023), aquí se presenta una revisión bibliográfica para identificar los límites y alcances de la educación alimentaria y aprovisionamiento de alimentos en la escuela en contextos de malnutrición a partir de 33 artículos que muestran los resultados de experiencias educativas con infantes en escuelas.
- “Enfoques y estrategias pedagógicas de la educación alimentaria” de Pinto y Balderas (2022). En este documento se expone una investigación documental sobre la implementación de la educación nutricional en el nivel básico utilizando 23 artículos y tres libros que muestran experiencias educativas.

- “La educación alimentaria: acercamiento teórico” de Pinzón-Tapias y Herrera-Jara (2021), quienes realizaron una revisión de la literatura científico-pedagógica con el propósito de identificar el papel de la escuela en la educación para la salud y la alimentación, haciendo énfasis en cinco investigaciones sobre educación para la salud, educación nutricional y hábitos alimentarios.

En un segundo momento estos artículos se leyeron, analizaron e interpretaron a partir de posturas teóricas que consideran las interacciones de factores económicos, sociales, políticos y geográficos con la alimentación. Adicionalmente, se seleccionaron y analizaron cualitativamente dos investigaciones que, a partir del análisis de los textos mencionados en el párrafo anterior, se sabe que se basan en pedagogías menos usuales en la educación alimentaria en español. Estas dos investigaciones eran conocidas por la primera autora, previamente al desarrollo del presente trabajo debido a su acercamiento a la temática de soberanía alimentaria y a su búsqueda de pedagogías que consideren el papel de los sentimientos y el cuerpo en el aprendizaje. Las investigaciones son: “Investigación y acción participativa sobre prácticas alimentarias en jóvenes: diálogos en tres tiempos de Intervención” de Ojeda (2020) y “La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes” de Sammartino et al., (2022). Dichas publicaciones tienen menos de cinco años de antigüedad y parecen ser el principio de nuevos intentos de educar no solo para modificar dietas, sino también para cuestionar y establecer alternativas a los sistemas de producción y distribución hegemónicos de alimentos.

Poniendo la mesa: ¿Con qué se sirve y con qué servir la educación alimentaria? (Resultados y discusión)

Primero, es importante señalar que las definiciones de educación alimentaria encontradas resaltan el hecho de educar para elegir “correctamente” los alimentos conforme a su valor nutricional a fin de contribuir a la salud personal, es decir, la educación alimentaria enseña a elegir los alimentos con mayor contenido de nutrientes. Por ejemplo, Pinzón-Tapias y Herrera-Jara (2021) explican que se trata de un procedimiento continuo

de aprendizaje, que debe iniciar en la niñez, donde se muestra cómo mejorar la forma de seleccionar, tratar, conservar y consumir los alimentos para tener un estado nutricional adecuado y por ende una buena salud, todo esto a partir de la promoción de la responsabilidad individual y el autocuidado (Cervera, Clapés y Rigolfas, 2001 en Pinzón-Tapias y Herrera-Jara, 2021); por su parte Pinto y Balderas (2022) señalan que la educación alimentaria enseña cómo elegir y mantener una dieta adecuada en cada etapa de la vida a fin de mantener la salud evitando la malnutrición. Estas definiciones de educación alimentaria dan la idea de procesos de enseñanza-aprendizaje en torno a la alimentación que se centran exclusivamente en la dimensión nutricional. En relación a ello, Fuentes y Estrada (2023) detectaron que, en América Latina, desde 2005 a 2021, hay una fuerte inclinación por enmarcar los programas de enseñanza-aprendizaje de alimentación escolar y los proyectos de aprovisionamiento de alimentos en escuelas dentro de la literatura de “educación alimentaria y nutricional” (EAN), desde la cual se busca mejorar las prácticas alimentarias y de ejercicio físico de la población estudiantil para que lleve un estilo de vida saludable. A partir de este tipo de definiciones y el apellido “nutricional”, es entendible que gran parte de las experiencias generadas de educación alimentaria se centren exclusivamente en modificar la conducta individual a partir de mostrar las prácticas “correctas” para elegir, preparar y comer los alimentos.

En cuanto a las bases pedagógicas de los proyectos de educación alimentaria, Alzate (2006) identificó tres modelos educativos en los que se respaldan las acciones educativas para la salud y la nutrición en diferentes países, principalmente de Ibero América. Los modelos son el clásico, el difusionista-innovador y el crítico. Señala que en los primeros dos se utiliza un discurso que hace referencia a: falta de conocimiento o conocimiento erróneo, creencias y superstición, introducción de nuevas técnicas, transmisión de conocimientos, cambio de actitudes, perfeccionamiento de habilidades o conductas, divulgación de conocimiento, inducción a interpretar y responder a cambios. Con estas palabras/nociones se promueve un comer mejor basado en el conocimiento científico entregado por especialistas, lo cual, como señala Alzate (2006), niega los saberes personales y comunitarios de quienes

participan como educandos en los proyectos, y sobrevalora el conocimiento científico de quienes enseñan. Este desplazamiento favorecedor del conocimiento científico bien puede relacionarse con las transiciones alimentarias, donde dependiendo del momento histórico las potencias dominantes promueven el consumo de ciertos alimentos legitimándolos con determinadas ideologías. Por ejemplo, conforme a Scrinis (2013), en el régimen alimentario actual se promueven alimentos considerados superiores nutricionalmente, como la carne o los ultraprocesados, acompañando su comercialización con afirmaciones nutricionales y de salud. En este contexto, comer “correctamente” es una responsabilidad individual que se adquiere por imposición y se puede ejercer después de recibir información y datos científicos nutricionales; además, en el discurso de comer correctamente presentado desde estos modelos (el clásico y el difusionista-innovador) no aparece el papel de los sistemas de producción y distribución de alimentos.

Por otro lado, en el modelo crítico se resaltan categorías discursivas como fuerzas sociales, organización social, participación comunitaria, comprensión del contexto social, factores sociales y económicos, difusión de conocimientos para las transformaciones sociales, determinación social, compartir experiencias y conocimientos, pedagogía innovadora, confrontar soluciones y factores sociales y económicos (Alzate, 2006). Dichas palabras/nociones permiten pensar en la educación para la alimentación como un fin en sí y como un medio para lograr cambios en otros factores que condicionan la alimentación de las y los participantes, por tanto este modelo pedagógico se diferencia de los dos anteriores en que toma en cuenta los contextos sociales (aquí podrían entrar tanto la comprensión del papel de los sistemas de producción y distribución de alimentos, como el análisis de la relación comiente-alimento-espacio social) y pretende motivar la modificación de estos en alguna medida; igualmente, este modelo muestra apertura a la reflexión y el diálogo, que conforme a Moraes y De la Torre (2002) son elementos fundamentales para la transformación personal.

Por su parte, Pinto y Balderas (2022) reconocen dos tipos de enfoques pedagógicos que sustentan los procesos educativos alimentarios en ambientes escolares. Uno de ellos es el enfoque nutricionista, el cual

se relaciona con el modelo clásico expuesto por Alzate (2006), porque igualmente se espera que las personas participantes elijan mejor los alimentos después de recibir información sobre las propiedades nutricionales de los mismos, y sobre las porciones y combinaciones adecuadas. Asimismo, Pinto y Balderas (2022) asocian el enfoque nutricionista con el modelo educativo conductista, el cual pretende que quienes participan adquieran una conducta determinada al finalizar el proceso de aprendizaje; en específico, se busca que las personas conozcan tanto los beneficios de los platillos a base de verduras, frutas y cereales integrales como los efectos de la comida industrializada, para que así elijan los basados en verduras, frutas y cereales. Conforme al mismo autor, estas elecciones de lo sano suponen tres condiciones: alimentos nutritivos en el lugar que se habita, que las personas cuenten con posibilidades económicas suficientes para acceder a la comida nutritiva y que los especialistas den instrucciones personalizadas, correctivas y verticales (de nutriólogo, quien sabe, a consultante, quien debe escuchar). Sin embargo, teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente sobre el régimen alimentario, educar en la elección de alimentos con base en lo nutricional sin tener en cuenta al menos la disponibilidad de alimentos nutritivos pasa por alto la interacción entre diferentes intereses, como los económicos, culturales, políticos y nutricionales, y aminora el desarrollo de habilidades para pensar, cuestionar y conocer las realidades alimentarias propias y de las otras personas con las que se estudia. Asimismo, la priorización de la nutrición ha dado forma a determinados hábitos alimentarios; por ejemplo, desde 1890 alrededor del mundo se han promovido los discursos nutricionistas favorables hacia el consumo de alimentos ricos en proteínas de origen animal, ligándolo con el éxito corporal y material; lo cual ha conllevado la aceleración del consumo de carne desde finales del siglo XIX (Lopes y Zuleta, 2024).

Para especificar más, con el enfoque nutricionista se utilizan estrategias pedagógicas que enseñan a las personas a informarse, evaluarse y mantener el control nutricional y calórico de lo que ingieren. Según Pinto y Balderas (2022, pp. 97-98), ejemplos de estas estrategias son:

- La consulta regular de guías nutricionales, las cuales contienen información especializada y práctica para orientar la elección de alimentos.
- La participación en charlas nutricionales donde los especialistas en alimentación, nutrición o salud enseñan la relación que existe entre alimentación, salud y enfermedades.
- El reconocimiento de la alfabetización alimentaria que consiste en enseñar a reconocer los mecanismos publicitarios que utilizan las empresas para incitar a las personas a consumir ciertos productos. En este aspecto, es importante reconocer que la estrategia sí considera el peso de las corporaciones alimentarias en las elecciones sobre qué comer.
- La lectura de etiquetas, para que las y los niños aprendan a interpretar la información nutricional expuesta en los paquetes de alimentos con el fin de elegir los productos que más convengan nutricionalmente.
- El registro de un diario de alimentación para reconocer qué, cuándo, cuánto se come y principalmente qué es lo que causa las malas decisiones alimentarias con el propósito de cambiar hábitos alimentarios de manera adecuada.
- El uso de aplicaciones nutricionales, las cuáles muestran recetas y sugerencias de raciones de comida conforme a los requisitos calóricos de cada persona.
- La participación en juegos educativos nutricionistas diseñados por especialistas, quienes combinan situaciones de entretenimiento e información nutricional.
- Y la utilización de vocabulario coloquial sobre alimentación para distinguir la buena y la mala alimentación, y que así las personas puedan tomar mejores decisiones alimentarias en su vida cotidiana.

El segundo enfoque identificado por Pinto y Balderas (2022) es el enfoque sociocultural, el cual señala que se asocia con el modelo pedagógico constructivista; asimismo se puede vincular este enfoque con el

modelo crítico identificado por Alzate (2006), porque se caracteriza por promover el intercambio de experiencias entre quienes participan en el proceso educativo, para a partir de ello construir conocimientos. A través del enfoque sociocultural se espera que las personas reflexionen sobre la particularidad de sus problemas alimentarios y mantengan una actitud crítica al cuidar su salud, al mismo tiempo que procuran la reducción del impacto ambiental de su dieta y el establecimiento de relaciones sociales justas alrededor de sus intereses alimentarios. Además, este enfoque permite abordar diversas temáticas como la exigencia del derecho a la alimentación, las acepciones negativas relacionadas con el sobrepeso y la obesidad, el desplazamiento de la comida tradicional, los beneficios de la elaboración de comida casera, así como el papel de los sistemas de producción y sus efectos en los bienes naturales (Pinto y Balderas, 2022). El abordaje de este tipo de temáticas, a través de la reflexión de las experiencias personales, incrementa los conocimientos que tienen las personas participantes en diferentes áreas de sus vidas, permitiéndoles modificar su alimentación y su entorno, incluyendo su espacio social inmediato. Esto implica la valoración de sentimientos y pensamientos.

Según Pinto y Balderas (2022, pp. 100-102) las estrategias educativas que se utilizan en el enfoque sociocultural son:

- Participación en talleres de nutrición y cocina, donde la finalidad es presentar a las personas asistentes procedimientos de cocina que les beneficien nutricional, social, académica, lúdica y afectivamente.
- Fomento a la comida casera, para que en familia se cocinen platillos típicos y esta actividad favorezca el estado nutricional y socioemocional de quienes colaboran en la preparación de los alimentos.
- Reflexión sobre dilemas alimentarios, que consiste en el diálogo en torno a cuestiones relacionadas con salud y alimentación, donde puede surgir el análisis de la relación comiente-alimento-espacio social.
- Conformación de un grupo interactivo, en el que se comparten experiencias para identificar problemas comunes y buscar so-

luciones a estos, así como transformar el entorno para que este facilite estilos de vida saludables.

- Recibir y dar instrucción nutricional entre pares, es decir, entre compañeros con necesidades similares se intercambian éxitos, fracasos y creencias en torno a la alimentación para suprimir malos hábitos alimentarios.
- Estar presentes en procesos de educación sensorial, lo que significa estar expuestos a alimentos saludables a través del contacto olfativo, táctico, gustativo y visual.
- Investigación sobre los sistemas alimentarios comunitarios, donde los estudiantes exploran la historia y el entorno de las prácticas de cultivo y gastronómicas tradicionales de su poblado. Esta exploración puede derivar en la reflexión sobre: los procesos que modificaron la alimentación a partir de la redistribución de la tierra, generalmente presente en las regiones colonizadas; el poco o nulo acceso a la tierra por parte del campesinado; y las implicaciones o efectos del aprovisionamiento de alimentos sobre seres humanos y no humanos y el territorio.
- Participación de una red de promotores de salud, donde diferentes personas reciben instrucción en nutrición, higiene, fisiología, química, alimentación comunitaria y economía familiar, para que creen actividades que orienten a las nuevas generaciones en sus decisiones relacionadas con la alimentación.

De los modelos y enfoques pedagógicos revisados (el modelo clásico, el modelo difusionista-innovador, el modelo crítico, el enfoque nutricionista y el enfoque sociocultural), a excepción del crítico y el sociocultural, sus bases no prestan atención a las implicaciones de los actuales procesos dominantes de producción y distribución de alimentos. Por lo que se puede inferir que en los modelos clásicos y difusionista-innovador no se tiene una concepción relacional del espacio social, porque no se toma en cuenta el contexto o los lugares por donde se mueven los educandos, ni mucho menos cómo lo que sucede en esos lugares influye en las elecciones alimentarias. En cambio, el modelo crítico y el enfoque

sociocultural, dejan entrever que el espacio social lleva a ciertas formas de consumir alimentos establecidas por cuestiones de género, culturales, económicas o políticas. Cabe señalar que Alzate (2006), Pinto y Balderas (2022) y Pinzón-Tapias y Herrera-Jara (2021) en sus revisiones no contemplan específicamente la consideración del espacio social o de los sistemas de producción y distribución de alimentos dentro de los proyectos de educación alimentaria; por su parte Fuentes y Estrada (2023) plantean el espacio escolar como parte del espacio social donde hay pugnas en lo material y en lo simbólico entre diferentes actores, lo cual coincide con lo indicado en el presente trabajo sobre el espacio social y la teoría de régimen alimentario.

Dado que, en la actualidad son las corporaciones alimentarias las que concentran gran poder para influir en factores físicos, sociales, económicos y políticos, y así localizar y relocalizar sus procesos reconfigurando las regiones alrededor del mundo con base en sus propios intereses de producción y distribución de alimentos (Delgado, 2010), resulta necesario problematizar el papel o la influencia del espacio social en las decisiones en apariencia individuales que toman las personas sobre qué, cuánto, cómo, cuándo, dónde y por qué se come. Si bien hay algunos proyectos que siguen el modelo clásico, el modelo difusionista-innovador o el enfoque nutricionista y reconocen el papel de los mecanismos publicitarios utilizados por las empresas para influir en dichas decisiones, aún se espera que las personas tengan el poder y los recursos suficientes para elegir correctamente sus alimentos por haber recibido, principalmente, información nutricional.

Ahora bien, si se tiene en cuenta que la presencia física y la proximidad a establecimientos de venta de alimentos nutritivos, así como los precios, calidad y variedad de los mismos son elementos que facilitan u obstaculizan la adopción de dietas saludables (Vargas, 2012 en Castillo et al., 2020), es factible señalar que las corporaciones alimentarias tienen poder para crear las condiciones, situaciones o términos en los cuales las personas adquieren, mantienen o modifican sus hábitos alimentarios. Incluso, en los últimos años, desde las ciencias sociales se ha hecho un llamado enfático, a reconocer la responsabilidad de las corporaciones y los Estados en los problemas de salud ligados a la ali-

mentación (Goodman et al., 2012; Izurieta, 2022; Nisbett, 2019; Kulick, 2019; Pohl-Valero y Vargas, 2021), considerando la configuración del espacio social y los sistemas de producción y distribución de alimentos. Además, a través de la teoría de régimen alimentario se destaca la dificultad de acceder a alimentos saludables debido a su alto precio (Friedmann, 2016, p. 675) en comparación con los alimentos que tienen altos contenidos de sales, grasas, azúcares y pocos niveles de proteínas, vitaminas y minerales; lo cual se debe a que la política macroeconómica tiende a favorecer los alimentos ultraprocesados, por su mayor plusvalor, en vez de los alimentos básicos tradicionales (Nisbett, 2019). Asimismo, se observa que la publicidad de las corporaciones alimentarias crea agresivamente demanda para los carbohidratos refinados (Nisbett, 2019). Con estas circunstancias resulta pertinente preguntarse ¿qué tan sencillo resulta alimentarse con los alimentos “correctos” y evitar la ingesta de alimentos perjudiciales a partir de una educación con estrategias centradas mayormente en identificar el contenido nutricional de los alimentos disponibles? ¿Qué intereses atienden los discursos de los alimentos “correctos”?

Las acciones educativas basadas principalmente en los modelos y enfoques pedagógicos clásicos, difusionistas o nutricionistas fomentan la acumulación y comprensión de conocimientos nutricionales que, conforme lo indica Ojeda (2020), resultan insuficientes para cambiar comportamientos nutricionales. De esta manera, dichas acciones omiten la reflexión sobre qué alimentos están realmente disponibles para la población y cuáles motivaciones guían las ingestas alimentarias, al mismo tiempo desvían la atención del funcionamiento y las consecuencias de los sistemas de producción y distribución de alimentos. Esto resulta problemático ante los daños ambientales y sociales derivados del actual régimen alimentario global. Cabe señalar que la adopción de nuevas prácticas alimentarias está más relacionada con factores de orden social y motivacional (Ojeda, 2020). Véase que, en Europa, particularmente en España, la mayoría de las políticas sobre educación alimentaria se centran en la dimensión nutricional y no tienen en cuenta el contexto sociocultural, en el que las cuestiones de género, la etnia, las ideologías, las dinámicas familiares, escolares y comunitarias, el placer por cierta

comida, la comodidad, la forma de pensar y racionalizar los alimentos, entre otros factores, influyen profundamente lo que se come (Zafra, 2017). Tanto en España, como en Latinoamérica, los proyectos de educación alimentaria podrían tener una perspectiva más crítica que no considere el consumo de alimentos de forma aislada e independiente, porque las distintas realidades socioambientales, requieren proyectos educativos que tengan en cuenta más factores políticos, sociales, culturales, económicos, nutricionales y ecológicos. En ese sentido, el modelo crítico identificado por Alzate (2006) y el enfoque sociocultural analizado por Pinto y Balderas (2022) contemplan más factores en sus acciones educativas.

El discurso del modelo crítico hace referencia a fuerzas sociales y económicas, así como a la comprensión de los contextos sociales, lo que empata con las explicaciones de la teoría de régimen alimentario sobre el consumo de alimentos. Igualmente, con el enfoque sociocultural se pueden tener en cuenta cuestiones sociales y económicas si se procura que las personas reflexionen sobre las características particulares de sus problemas alimentarios; lo que no se opone al hecho de revisar el papel de las regiones en la configuración del régimen alimentario, pues cada región desempeña un papel en el ordenamiento actual de los sistemas de producción y distribución de alimentos, lo que re-configura el espacio social y el acceso a los mismos. Por ejemplo, estos enfoques podrían motivar la reflexión sobre la relación entre monocultivos para exportación y la disponibilidad de alimentos frescos para la población local. Además, como se mencionó anteriormente, desde el enfoque sociocultural se espera que las personas puedan en conjunto modificar algún elemento de su entorno para apoyar la alimentación que contribuya a su bienestar por medio de la identificación de problemas y soluciones comunes. Así que el modelo crítico y el enfoque sociocultural resultan más integrales, al no afirmar que la educación alimentaria ocurre en el vacío, y en cambio está influenciada por el contexto global de producción, distribución y consumo de alimentos.

Finalmente, por medio de los trabajos de Alzate (2006), Fuentes y Estrada (2023), Pinto y Balderas (2022) y Pinzón-Tapias y Herrera-Jara (2021) se puede señalar que la educación alimentaria es una herramien-

ta para reducir los problemas de malnutrición a partir de disminuir las prácticas inadecuadas personales; no obstante, dejan entrever que la educación alimentaria clásica y nutricional sostiene un orden político que no cuestiona la configuración del espacio social con sus tiempos y ritmos, ni el acceso que se tiene a alimentos saludables; y mucho menos evidencia la repercusión de los procesos dominantes de producción y distribución de alimentos sobre los territorios. Así que es entendible que la educación alimentaria que se concentra en las elecciones individuales y con base en parámetros nutricionales sea la más difundida, porque no se opone intensamente a la lógica dominante del régimen alimentario actual. Por lo que, es indispensable avanzar en el estudio acerca de los alcances de las bases pedagógicas y las acciones de educación alimentaria; por ello, sin duda, se requieren análisis profundos para identificar qué sumar a esta educación desde diferentes disciplinas y perspectivas. Aquí se propone sumar desde la comprensión de la organización de la producción y distribución de alimentos guiada por las corporaciones alimentarias, a fin de motivar cambios en la forma que las personas se proveen alimentos, considerando los efectos sociales y ambientales de las elecciones alimentarias.

Hasta ahora, conforme lo indican Pinto y Balderas (2022), se han perfilado dos tipos de educación alimentaria: la centrada en el conocimiento nutricional y la que tiene un abordaje sociocultural. Las autoras del presente artículo ven la urgencia de considerar cuestiones más amplias en los proyectos educativos aún en los de corte sociocultural; los tiempos actuales de crisis ambientales y las disputas por los territorios y sus bienes naturales (donde las corporaciones alimentarias también participan) demandan la inserción de las personas, en las redes de aprovisionamiento de alimentos, de manera responsable, crítica y colectiva. Para lograr este tipo de inserción se requieren proyectos educativos que pongan sobre la mesa tanto la salud de los cuerpos como de los territorios a través de estrategias que permitan establecer relaciones entre situaciones, problemas, actores, seres humanos y no humanos, etc. Al mismo tiempo es necesario que la educación alimentaria permita “cocinar” prácticas alimentarias alternativas que desde lo cotidiano desafían

el orden impuesto por el régimen alimentario actual; lo cual, sin duda, conlleva retos teóricos y metodológicos.

Otras guarniciones para acompañar la educación alimentaria

Ese tipo de retos han sido sorteados en investigaciones con propuestas educativas novedosas. En las siguientes páginas, se presentan dos estudios que muestran enfoques y métodos para trabajar la educación alimentaria de manera participativa y más allá de la cuestión nutricional, incorporando una visión corporal, social y política. Como se leerá más adelante, esa forma de trabajar ha suscitado tanto la comprensión de las realidades alimentarias de las personas participantes como propuestas para cambiar o mantener determinadas prácticas alimentarias. Para Zafra (2017), avanzar en ambos sentidos, el de la comprensión y la intervención, significa hacer de la alimentación un fin y un medio, el fin de aprender a comer y el medio para contribuir a que las personas sean capaces de resolver conflictos de su contexto social y alimentario; es decir, para dicha autora es posible aprovechar el potencial dialógico de la alimentación para intercambiar experiencias alimentarias vinculadas a situaciones personales y colectivas concretas. Por su parte, Islas et al. (2020) apuntan la necesidad de fortalecer en las personas las habilidades de pensar, saber y cuestionar para que sean corresponsables de la salud pública. Asimismo, dichas habilidades se pueden encaminar hacia la salud de los territorios. Así que resulta relevante conocer otros procesos de enseñanza-aprendizaje en torno a la alimentación que estimulan la reflexión colectiva y situada sobre otros aspectos no nutricionales, pero que de alguna forma motivan el cuidado propio y de otros seres humanos y no humanos.

Iniciamos con la presentación del trabajo de Ojeda (2020), quien hace un análisis de un proyecto de investigación-acción de dos años (2017-2018) financiado por el Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica de la Universidad Nacional Autónoma de México. Dicho proyecto se enfocó en indagar las representaciones y prácticas alimentarias de la comunidad universitaria de una de sus facultades a través de una perspectiva psicosocial, antropológica y de

nutrición comunitaria; según la autora se estableció esta perspectiva multidisciplinaria para dar resultados más allá de recomendaciones de alimentación saludable. Los objetivos generales de dicha investigación fueron:

“1) Elaborar un diagnóstico comunitario participativo para identificar factores y procesos sociales que inciden en la salud y prácticas alimentarias, necesidades y recursos en jóvenes de esa unidad escolar. 2) Efectuar un proceso de investigación-acción con y para jóvenes universitarios que coadyuven a diseñar estrategias de intervención grupal y comunitaria sensibles a sus necesidades que impacten favorablemente en formas de consumo, prácticas alimentarias y de autocuidado” (Ojeda, 2020, p. 83).

Para cumplir con el primer objetivo se realizó un Diagnóstico Comunitario Participativo, que dio información sobre estilos de consumo de alimentos, representaciones sobre prácticas alimentarias y factores geográficos y económicos que determinan las formas de vida de la población participante; asimismo, se puso especial atención a los espacios-tiempos del entorno de las y los participantes (Ojeda, 2020). De tal forma que ese diagnóstico implicó establecer relaciones entre las y los comientes con su espacio social y sus alimentos, y dio pie a identificar el papel de las corporaciones alimentarias para influir en las decisiones cotidianas del comer; esta perspectiva, coincide con lo que se ha planteado a lo largo del presente texto para motivar la reflexión sobre qué situaciones podrían abordarse desde la educación alimentaria a fin de erosionar las prácticas de consumo que atienden mayormente a los intereses de las corporaciones alimentarias y que atentan contra la salud de cuerpos y territorios.

Dicho diagnóstico también permitió crear estrategias participativas (entre investigadores y algunos jóvenes de la unidad escolar) de intervención focalizada con ellos, resultando un acompañamiento de pares e intervenciones significativas que promovieron cambios en las formas de vida y cuidado (Ojeda, 2020). Por lo que, retomando a Zafra (2017) es posible señalar que este proyecto educativo avanzó en dos sentidos: permitió la comprensión de las realidades socioalimentarias que reflejan cuestiones económicas, culturales, sociales y políticas y marcan las elec-

ciones alimentarias, y enseñó otras formas de comer. Además, se observa que las estrategias utilizadas en la intervención estuvieron basadas en el diálogo y llevaron a la reflexión colectiva en torno a temas como el marketing agresivo de los productos ultraprocesados, la globalización y el hiper-consumo. Es así que el diálogo inclusivo o entre pares se vuelve una herramienta para la construcción de conocimientos y prácticas situados, con el potencial de ser utilizado en la cotidianidad de las personas participantes; en términos de Freire (2005) cuando las personas piensan sobre su propia situación y la captan como objetiva-problemática, amplían críticamente tanto su percepción del mundo, como sus formas de responder ante tal situación; esa conjunción de comprensión e intento de superación inicia la dialéctica para cambiar el mundo (Freire 1996 en Zanini, 2008).

Ahora se presenta un artículo de Sammartino et al., (2022), donde se analiza cualitativamente la experiencia de la Escuela de Promotoras/es de Alimentación Sana y Soberana (EPASS) de la Unión de Trabajadores de la Tierra en Argentina (UTT). Esta escuela consistió en siete encuentros de cuatro horas en los que participaron alrededor de 50 personas, entre ellas productoras asociadas a la UTT, mujeres migrantes trabajadoras en Argentina, trabajadoras voluntarias de comedores y organizaciones barriales y personal de fundaciones internacionales de carácter político socialista. El objetivo fue la formación alimentaria y política a favor de la soberanía alimentaria, a través de una pedagogía alimentaria que problematiza elementos del modelo actualmente hegemónico de producción y consumo de alimentos y visibiliza la lucha para cambiar dicho modelo (Sammartino et al., 2022). El proyecto tuvo un objetivo explícitamente político, lo que puede tomarse como una invitación a las y los facilitadores en el área de educación alimentaria para posicionarse frente al funcionamiento del régimen alimentario actual. Para Brandão (s.f.) el carácter político de la actividad científica y pedagógica debe reconocerse puesto que no hay neutralidad científica; no obstante, como él lo señala ni la investigación ni la educación deben priorizar la ideologización, sino que deben realizarse con y al servicio de las comunidades.

La EPASS se enmarca en el enfoque de la Investigación Acción Participativa (IAP) y en la pedagogía de la Educación Popular (Sammartino

et al., 2022), donde el cambio social es el eje articulador para el análisis y la praxis (Fals-Borda y Mohammad, 1991). Sammartino et al. (2022) describen tres estrategias pedagógicas utilizadas durante este proyecto: 1) Las místicas - actividades usualmente utilizadas en las aperturas de los encuentros que retoman rituales o simbolismos de pueblos ancestrales para representar lo espiritual y lo subjetivo de la vida humana, bajo el supuesto de que la toma de conciencia se logra por lo racional, lo emocional, los sentidos corporales, la memoria y la imaginación creativa. 2) El uso de recursos didácticos - materiales con múltiples funciones y sensorialidad, entre los que se encontraban un cuadernillo, creado previamente por la organización para la formación de promotoras(es) de alimentación sana y soberana, piezas sonoras, gráficas y audiovisuales relacionados con las temáticas, envases de alimentos ultraprocesados, y semillas. 3) Las prácticas de cocina y comensalidad - el acto de cocinar de facilitadores y participantes y el comer juntos probando todo lo dispuesto.

Por medio de esas estrategias emergieron los siguientes saberes: la cuestión de género en los trabajos reproductivos y productivos vinculados al alimento, donde las mujeres se encuentran más vinculadas a dichos trabajos y llegan a la sobrecarga de tareas en desigualdad con los hombres; la instalación del consumo de productos ultraprocesados en la cotidianidad a partir de estrategias de mercado y marketing agresivo, generando diferentes problemáticas; el despojo de conocimientos en torno a la comida y la producción de alimentos y el poco acceso a los bienes colectivos de la naturaleza. Además, de estos saberes se enfatizó la relevancia del papel de la UTT en la disputa del horizonte agroalimentario. De tal forma que, el enfoque pedagógico de este proyecto contribuyó a denunciar las prácticas de los procesos dominantes de producción y distribución de alimentos y a fortalecer la apuesta por un modelo alternativo de producción de alimentos (Sammartino et al., 2022). Sobre el proceso pedagógico se señala que, de acuerdo a Brandão (s.f.), el marcar las diferencias con el otro o lo otro tiene un papel importante en la definición de principios, y por tanto en las acciones emprendidas.

Otro punto es el papel de lo emocional, los sentidos corporales, la memoria y la imaginación en la experiencia de enseñar-aprender. Para

las autoras de este artículo, la pedagogía seguida en la EPASS y sus resultados son una invitación a aceptar que la acción deviene de lo sentipensado, es decir, de los contenidos mentales, sentimentales y sensoriales que se establecen en y con el entorno ambiental y social. Se podría poner en la mesa una pedagogía del sentipensar relacional, que promueve la reflexión reconociendo sentimientos y pensamientos en las relaciones con lo otro o los otros (humanos y no humano) y teniendo en cuenta que, como lo indica Bonvillani (2010), el ejercicio de reflexionar se siente en el cuerpo. Tomando en cuenta que existen corrientes científicas que consideran fundamental la unión mente-cuerpo y reclaman el reconocimiento de la convergencia o una continuidad profunda entre lo conceptual, lo psicológico y lo físico en la experiencia humana (Stanley, 2017), porque no se pueden encontrar ni explicar lo sentido y el intelecto de forma pura en la vida de las personas (Bonhomme, 2021), resulta oportuno diseñar experiencias de enseñanza-aprendizaje intencionadas para afectar mente-cuerpo que aporten a la comprensión de las realidades socioalimentarias y al fortalecimiento de prácticas de alimentación que aminoren las negatividades del modelo hegemónico de producción y distribución de alimentos.

Así que, en las dos últimas experiencias presentadas figuran el surgimiento de pedagogías centradas en la búsqueda colectiva de conocimientos para hacer de las personas, no sólo comientes más educados nutricionalmente, sino comientes más críticos, justos, creativos, participativos y corresponsables en el ordenamiento de las relaciones entre las personas y el resto de la naturaleza para producir y distribuir alimentos. Especialmente, en esas experiencias educativas se pone en perspectiva la ingesta de diferentes alimentos entendiendo la inter-relacionalidad de las personas, lo que permite visualizar críticamente las relaciones entre comientes, alimentos y espacio social; esto de alguna forma inspira acciones que fomentan la modificación de prácticas alimentarias con cargas negativas hacia la salud personal o del territorio con un tono de empoderamiento personal. Por tanto, la educación alimentaria puede servir como una herramienta para imaginar e implementar prácticas alimentarias que difieran de las dominantes en alguna de las fases del

aprovisionamiento de alimentos, como la organización comunitaria para la producción y distribución de alimentos agroecológicos.

La sobremesa: hablemos del apetito por pedagogías alternativas (Consideraciones finales)

La producción y distribución de alimentos están profundamente marcadas por estructuras de poder, reconocerlo es fundamental para cuestionar y ampliar la comprensión de las prácticas alimentarias. No obstante, las acciones educativas basadas principalmente en los modelos y enfoques pedagógicos clásico, difusionista y nutricionista priorizan el conocimiento nutricional y apelan a la soberanía del consumidor, donde no se tienen en cuenta restricciones como el ingreso, la disponibilidad y los precios de los productos alimentarios, y menos la subjetividad de las preferencias, factores que junto a otros elementos dan forma a las posibilidades reales de elección de alimentos. Esto muestra una oportunidad para adoptar una perspectiva crítica que considere las realidades socioalimentarias de las personas en los proyectos de educación alimentaria.

Además, antes de “recoger” de la mesa, es necesario recordar que en los estudios socioantropológicos de la alimentación de Goody (1982) y Mintz (1996) se expone una constante tensión entre estructura y agencia en las elecciones alimentarias sobre qué comer; igualmente, Poulain (2002), basándose en Corbeau (1991), indica que, a pesar de los modelos culturales y las determinantes sociales y económicas que están por arriba del comiente y son una especie de tatuaje que marcan sus prácticas alimentarias, las personas pueden elegir las formas de intercambio que los ligan unas a otras; lo cual implica la continuación o la modificación en alguna medida de las prácticas alimentarias. Por tanto, los proyectos de educación alimentaria al reconocer las relaciones entre comientes, alimento y espacio social dejan de ser exclusivamente escenarios de aprendizaje sobre nutrición, para ser lugares en donde colectivamente se reflexione acerca de las relaciones que atraviesan la alimentación personal y después imaginar y ordenar políticamente la cotidianidad de comer. Es así que dichos proyectos podrían ser vistos como lo que Lefebvre (1974) llama el espacio vivido; un espacio de la imaginación y de lo simbólico dentro de la existencia material, desde el cual se buscan

nuevas posibilidades espaciales sabiendo que la carga emocional (o lo sentipensado) de las experiencias funda o potencializa las acciones que se emprenden. De esta forma, la educación alimentaria representa una oportunidad de “cocinar” prácticas alimentarias que sumen al establecimiento de procesos de aprovisionamiento de alimentos más justos para las personas y el resto de la naturaleza.

“Cocinar” este tipo prácticas requiere de algunos ingredientes fundamentales: La conciencia sobre la salud de los territorios para motivar el cuidado propio y de otros seres humanos y no humanos. Pedagogías donde se acepte que la acción deviene de lo sentipensado, y que propicien reflexiones con mente-cuerpo, reconociendo sentipensamientos en las relaciones con lo otro o los otros. El reconocimiento-aceptación de las múltiples interacciones y la multicausalidad de los elementos que influyen en las prácticas de alimentación cotidianas (que además no se encuentran exentos de contradicciones entre ellos, por ejemplo, la contradicción que pudiera surgir entre el placer, la comodidad y el bienestar ambiental). Así como, la producción colectiva de conocimientos y prácticas abiertas a la experimentación. Los proyectos educativos presentados al final de este artículo, permiten señalar que dichos ingredientes motivan a las personas a participar activamente en la construcción de prácticas alimentarias más justas para las personas y las otras especies con las que coexisten. Ahora, se espera que este artículo haya despertado el apetito por nuevas recetas de pedagogías alimentarias basadas en el diálogo y la participación sentipensada.

Bibliografía

- Alzate, T. (2006). Desde la educación para la salud: Hacia la pedagogía de la educación alimentaria y nutricional. *Perspectivas en nutrición humana, julio-diciembre de 2006*(16), 21-40.
- Bonhomme, A. A. (2021). La teoría vygotskyana de los afectos ante al capitalismo emocional en la escuela. *Interdisciplinaria Revista de Psicología y Ciencias Afines*, 38(1), 85-100. <https://doi.org/10.16888/interd.2021.38.1.6>
- Bonvillani, A. (2015). Pensar los sentimientos, sentir los pensamientos. Sentipensando la experiencia subjetiva. En Piedrahita Echandía, Claudia Luz, Díaz Gómez, Álvaro, & Vommaro, Pablo (Eds.), *Pensamientos críticos contemporáneos* (Primera, pp. 97-112). Universidad Distrital Francisco José de Caldas, CLACSO.
- Calvillo, A., y Cabada, X. (2013). Impacto del modelo de consumo actual en la seguridad alimentaria. En OXFAM, *El Derecho a la Alimentación en México: Recomendaciones de la sociedad civil para una política pública efectiva* (Primera, pp. 33-40). OXFAM.
- Carrasco, N. (2004). *Antropología de los sistemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de Araucanía, Chile*. Universidad Autónoma de Barcelona, Facultad de Letras.
- Castillo, C., Castillo, M. P., Limón, J. L., & Tamayo, L. M. (2020). *La colisión de dos pandemias: COVID19 y obesidad*.
- Delgado, M. (2010). El sistema agroalimentario globalizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecológica. *Revista de Economía Crítica*, 10, Article 10.
- Fals-Borda, O., y Mohammad, R. (1991). *Acción y conocimiento. Como romper el monopolio con investigación acción-participativa*. Cinep, Ediciones Antropos LTDA.
- Freire, P. (2005). *Pedagogía del oprimido* (J. Mellado, Trad.). Siglo XXI editores, México.
- Friedmann, H. (2016). Commentary: Food regime analysis and agrarian questions: widening the conversation. *The Journal of Peasant Studies*, 43(3), Article 3. <https://doi.org/10.1080/03066150.2016.1146254>

- Fuentes, S., y Estrada, B. (2023). Alimentación escolar y educación alimentaria: Tendencias recientes en la investigación en América Latina entre 2005 y 2021. *Revista Educación*, 47(1), 1-16. <https://doi.org/10.15517/revedu.v47i1.51724>
- García, M. E. y Bermúdez, G. (2021). Alimentarnos con dudas disfrazadas de ciencias: nutriendo conflictos de interés en México. México: El poder del consumidor.
- Giraldo, O. (2018). *Ecología política de la agricultura. Agroecología y posdesarrollo* (Primera). El Colegio de la Frontera Sur.
- Goody, Jack (1982). *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology*. Inglaterra: Cambridge University Press.
- Goodman, D., DuPuis, E. M., y Goodman, M. K. (2012). *Alternative food networks. Knowledge, practice, and politics* (Primera). Routledge, Taylor & Francis Group.
- Gupta, D., Khanal, P., & Khan, M. (2021). Sustainability and ultra-processed foods: Role of youth. *Sustainability, Agri, Food and Environmental Research*, 9(2), 168-184. <https://doi.org/10.7770/safer-V0N0-art2337>
- Harvey, D. (2018). *Justicia, naturaleza y la geografía de la diferencia* (J. M. Amoroto Salido, Trad.). Instituto de Altos Estudios Nacionales del Ecuador.
- Holt-Giménez, E., y Altieri, M. A. (2013). Agroecología, soberanía alimentaria y la nueva revolución verde. *Agroecología*, 8(2), Article 2. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) (Ed.). (2019). Doble Carga Malnutrición. *The Lancet*.
- Islas Vega, I., Reynoso Vázquez, J., Hernández Ceruelos, M. del C. A., & Ruvalcaba Ledezma, J. C. (2020). La alimentación en México y la influencia de la publicidad ante la debilidad en el diseño de políticas públicas. *Journal of Negative and No Positive Results*, 5(8), 853-862. <https://doi.org/10.19230/jonnpr.3259>
- Izurieta, M. (2022). El consumo alimentario: Abordaje teórico-crítico en la interfase economía, salud y ambiente. *Estudios de la Gestión. Revista Internacional de Administración*, 11, 152-171. <https://doi.org/10.32719/25506641.2022.11.8>

- Jenatton, M. (2021). La pedagogía queer y la agroecología: Construir otros imaginarios alimentarios desde la diferencia. *Hysteria! Revista*, 35.
- Jenatton, M., y Morales, H. (2019). Civilized cola and peasant pozol: Young people's social representations of a traditional maize beverage and soft drinks within food systems of Chiapas, Mexico. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 1-37. <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1631935>
- Kulick, R. (2019). More time in the kitchen, less time on the streets: The micropolitics of cultivating an ethic of care in alternative food networks. *Local Environment*, 24(1), 37-51. <https://doi.org/10.1080/13549839.2018.1546281>
- Lefebvre, H. (1974). *La producción del espacio* (E. Martínez Gutiérrez, Trad.; Primera). Capitán Swing Libros.
- Leyva, D. A., y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(4), 867-881.
- Lopes, M-A., y Zuleta, M. C. (2024). *Foodways in the Twentieth-Century City* (Primera). Cambridge University Press.
- Martínez, A., Anduro, I., y Bojorquez, I. (s. f.). The biohabitus of scarcity: Bio-social dispositions and the “obesity epidemic” in Mexico. *Sociology of Health & Illness*, 42(5), 1095-1107. <https://doi.org/10.1111/1467-9566.13080>
- Massey, D. (2005). *For Space*. SAGE Publications.
- Massey, D. B. (2001). *Space, place, and gender* (Tercera). University of Minnesota Press.
- McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias* (Primera). Universidad Autónoma de Zacatecas, Red Internacional de Migración y Desarrollo, Miguel Ángel Porrúa.
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. (Primera). Siglo XXI editores, México.
- Moraes, M. C., y De la Torre, S. (2002). Sentipensar bajo la mirada auto-poética o cómo reencantar creativamente la educación. *Creatividad y Sociedad*, 2, 41-56.

- Nisbett, N. (2019). Understanding the nourishment of bodies at the centre of food and health systems – systemic, bodily and new materialist perspectives on nutritional inequity. *Social Science & Medicine*, 228, 9-16. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2019.02.041>
- Ojeda, A. (2020). Investigación y acción participativa sobre prácticas alimentarias en jóvenes: Diálogos en tres tiempos de Intervención. En *Pedagogías del sabor. Un abordaje de investigación y acción comunitaria para la alimentación saludable y el autocuidado* (pp. 79-88).
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). *World Food and Agriculture – Statistical Yearbook 2023*.
- Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos el impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial*. Los Libros del Lince.
- Pinto, A., y Balderas, K. E. (2022). Enfoques y estrategias pedagógicas de la educación alimentaria. *Hacedor*, 6(1), 92-106. <https://doi.org/10.26495/rch.v6i1.2120>
- Pinzón-Tapias, I. H., y Herrera-Jara, L. E. (2021). La educación alimentaria: Acercamiento teórico Food Education: Theoretical Approach. *Educación y Sociedad*, 19(1), 121-137.
- Pohl-Valero, S., y Vargas Domínguez, J. (2021). *El hambre de los otros. Ciencia y políticas alimentarias en Latinoamérica, siglos XX y XXI* (Primera). Universidad del Rosario.
- Popkin, B. M. (2006). Global nutrition dynamics: the world is shifting rapidly toward a diet linked with noncommunicable diseases. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 84(2), 289-288. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0002916523290085>
- Poulain, J. P. (2002). *Sociologie de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Presses Universitaires de France, Billet de Bernard Lafon.
- Ramírez-García, S., y González-Cabañas, A. A. (2023). Redes alimentarias alternativas: Comientes y sus sentipensamientos para actuar. *Sociedad y Ambiente*, 26, 1-28. <https://doi.org/10.31840/sya.vi26.2668>
- Ramírez-García, S., González-Cabañas, A. A., y Trujillo-Ortega, L. E. (2023). Comiendo con violencia. Comientes frente al Régimen Ali-

- mentario Cooperativo. *Revista Cultura y Representaciones Sociales*, 17(34), 1-38.
- Rojas, A. (2009). Policultivos de la mente: Enseñanzas del campesinado y de la agroecología para la educación en la sustentabilidad. *Agroecología*, 4, 29-38.
- Rodrigues Brandão, C. (s.f.). A pesquisa participante e a participação da pesquisa um olhar entre tempos e espaços a partir da América Latina. *Escrito da rosa dos ventos*, 30.
- Sammartino, G., Caimmi, N., & Figueroa, E. (2022). La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes. *POLIS Revista Latinoamericana*, 22(63), 71-91. <https://doi.org/10.32735/S0718-6568/2022-N63-1773>
- Stanley, K. (2017). Affect and Emotion: James, Dewey, Tomkins, Damasio, Massumi, Spinoza. En D. R. Wehrs y T. Blake (Eds.), *The Palgrave Handbook of Affect Studies and Textual Criticism* (pp. 97-112). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-319-63303-9_2
- Stédile, J. P., y De Carvalho, H. M. (2013). Soberanía alimentaria: Una necesidad de los pueblos. En *Movimientos alimentarios unidos* (pp. 49-60).
- Scrinis, G. (2013). *Nutritionism The science and politics of dietary advice* (Primera). Routledge.
- Tilzey, M. (2018). *Political ecology, food regimes, and food sovereignty: Crisis, resistance, and resilience*. Palgrave Macmillan.
- Zafra, E. (2017). Educación alimentaria: Salud y cohesión social. *Salud Colectiva*, 13(2), 295. <https://doi.org/10.18294/sc.2017.1191>
- Zanini Moretti, C. (2008). Rebeldía. En D. R. Streck, E. Redin, & J. J. Zitkoski (Eds.), *Dicionário Paulo Freire* (pp. 608-611). Autentica Editora Ltda. <http://public.ebib.com/choice/PublicFullRecord.aspx?p=6520561>

LAS COCINAS PERIURBANAS Y SU VALOR COMO TERRITORIOS DE RESISTENCIA CULTURAL ANTE LA MODERNIDAD CULI- NARIA NEOLIBERAL

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7719

Recibido: 07/11/2024

Aceptado: 23/01/2025

GABRIELA PATRICIA GONZÁLEZ DEL ÁNGEL¹

ISRAEL G. OZUNA GARCÍA²

Resumen

El propósito del presente artículo consiste en presentar una reflexión sobre la importancia que revisten las periferias

1 Doctora en Ciencias Sociales por El Colegio de Michoacán, maestra en Estudios Antropológicos por la Universidad Autónoma de Querétaro y arqueóloga por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Se especializa en el campo de la antropología de la alimentación, así como en enfoques espaciales y de territorio desde una perspectiva interdisciplinar.

2 Candidato a doctor en Estudios Interdisciplinarios por la Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ). Arqueólogo (ENAH), especialista en políticas culturales y gestión cultural (UAM) y maestro en filosofía aplicada (UAQ). Fue ganador del Premio a la Mejor Tesis en Humanidades 2019 (UAQ) por el trabajo titulado *Maíz, biología y cultura: la valoración de los maíces originarios como patrimonio biocultural ante la amenaza de los monocultivos transgénicos*.

urbanas y sus habitantes en la búsqueda de alternativas para la producción, obtención y transformación de alimentos en comida nutritiva, saludable, culturalmente pertinente, económica y accesible, así como para su distribución local en el contexto de creciente invasión de productos ultraprocesados que han llegado masivamente con la expansión de las ciudades en los últimos cinco décadas en México. Para esta discusión se hace referencia a los resultados obtenidos de un caso de estudio en la periferia de la Zona Metropolitana de Querétaro.

Palabras clave: Cocina tradicional, población periurbana, sistemas alimentarios, globalización cultural, seguridad alimentaria

Abstract

The purpose of this article is to present a reflection on the importance of urban peripheries and their inhabitants in finding alternatives and counterbalances for the production, acquisition, and transformation of food into nutritious, healthy, culturally relevant, economical, and accessible meals, as well as for its local distribution, in response to the growing invasion of ultra-processed products that have arrived en masse with the expansion of cities over the past five decades in Mexico. This discussion is based on a case study from the periphery of the Querétaro Metropolitan Area.

Keywords: Traditional cooking, peri-urban population, food systems, cultural globalization, food security

El contexto alimentario del México contemporáneo

En las últimas cinco décadas, en México se impulsaron políticas que contribuyeron a la pérdida de la soberanía alimentaria; por un lado, se abandonó la producción básica y se eliminaron los precios de garantía y, por otro, se dio paso a la importación de granos. Rubio (2015) señala que, desde la década de 1970, el país se vio obligado a importar granos a precios elevados como consecuencia de un déficit productivo; no obstante, durante las décadas de 1970 y 1980, la producción nacional contaba

con una protección frente a la competencia internacional a través de los aranceles a las importaciones de alimentos.

Sin embargo, en los años siguientes, especialmente a partir de la firma del TLCAN en 1994, se eliminaron paulatinamente los aranceles a cultivos básicos y otros alimentos, como leche, carne, huevo, pollo y azúcar. Durante el gobierno de Salinas de Gortari se abrió la frontera a la importación de granos básicos, se concentró la producción nacional de cereales en manos de grandes productores que fueron subsidiados y se promovió una política asistencialista dirigida a pequeños productores nacionales para “subsanan” el efecto de la competencia desleal (Rubio, 2015).

En el gobierno de Felipe Calderón se dio mayor apertura comercial al eliminar los aranceles a cualquier país, con la intención de abastecer el mercado interno de maíz, arroz, sorgo y pasta de soya; se continuaron las políticas asistencialistas y se proporcionaron incentivos económicos a empresas transnacionales para asentarse en territorio mexicano.

Entre 1990 y 2005 los precios de los granos básicos cayeron entre un 44 y un 67%, se redujeron las superficies cosechadas, lo mismo que los recursos para el campo. Con el gobierno de Enrique Peña Nieto hubo continuidad a las políticas anteriores y se agudizó el abandono a la producción interna: en 2007 se importaba el 75% del arroz, y en 2013, el 83%; las importaciones de maíz pasaron del 26 al 31%, de trigo de 52% a 64% (Rubio, 2015). De acuerdo con Blanca Rubio (2015), de toda América Latina, México es el país cuyas importaciones de cereales aumentaron en mayor medida hasta ser el país con el mayor volumen de importación en el continente.

Paralelamente a la globalización de la agricultura empresarial, que trajo consigo los monocultivos a gran escala, el uso de agroquímicos, el diseño biotecnológico, la manipulación genética y patente de semillas, las grandes empresas multinacionales reorganizaron las cadenas agroalimentarias a través de los supermercados (Otero, 2013). A este fenómeno que entrelaza los efectos de la agroindustria y la industria de la comida ultraprocesada, unidas a la emergencia de un ideal de confort doméstico que ha modificado significativamente la geografía de las cocinas, así como la disminución de los tiempos dedicados a la preparación y con-

sumo de comidas caseras, le llamamos modernidad culinaria (Bertran Vilà y Vázquez-Medina, 2018; González del Ángel, 2024).³

La industria de los ultraprocesados se ha encargado de poner a disponibilidad productos alimentarios manufacturados, envasados y distribuidos a diferentes escalas, mismos que han sido introducidos al consumo diario de individuos y familias en todo el mundo. En México, a partir de la década de 1980, se instrumentaron políticas dirigidas a la modernización productiva y a la apertura comercial que produjeron cambios considerables; además del abandono a la producción agrícola nacional y la poca atención prestada a los sistemas alimentarios locales, el sistema de abasto nacional de granos básicos fue desmantelado (Rubio, 2015). De la mano de la apertura comercial y la influencia de corporaciones multinacionales, se posibilitó (cuando no se promovió directamente) una

3 Siguiendo a Contreras (2005), Contreras y Gracia (2005), Fischler (1990) y Poulain (2002), Pasquier Merino (2018, p. 103) caracteriza “a grandes rasgos” a la **modernidad alimentaria** por la abundancia y variedad de alimentos, la participación de la industria (empresas transnacionales) en su procesamiento y distribución, la flexibilidad en las normas de consumo y la accesibilidad a información sobre los efectos de la comida en el organismo, que genera incertidumbre respecto de las decisiones alimentarias. Aunque parte del supuesto de una abundancia y variedad de alimentos, su texto apunta a la coexistencia con la escasez alimentaria. En ese sentido, la autora señala: “La Modernidad alimentaria se ha traducido, en muchos casos, en un acceso a *alimentos* suficientes para saciar el apetito, pero que no resultan ni inocuos ni nutritivos, pues su dieta está compuesta en buena medida por *alimentos* industrializados, baratos y con alto contenido calórico, mientras se hace cada vez más difícil el acceso a productos como las frutas, las verduras y los cárnicos” (Pasquier Merino, 2018, p. 110, cursivas nuestras). Hablar de **modernidad culinaria** nos permite tomar distancia respecto de la asunción (errónea) de que los productos comestibles ultraprocesados son alimentos, tanto como de su supuesta diversidad, pero, sobre todo, buscamos resaltar la importancia de las cocinas domésticas y su transformación paralela al fenómeno de globalización e industrialización contemporáneos. En este sentido, no sólo se trata de lo que acontece en el ámbito externo de la política y la economía en relación con la comida sino 1) reconocer también su dimensión doméstica cotidiana, especialmente la evolución del confort doméstico en las cocinas (que permite comprender el cambio de valores que acompaña las transformaciones espaciales) y 2) visibilizar la capacidad de agencia de las familias, especialmente de las mujeres en relación con los cambios en las prácticas alimentarias. Para una revisión más detallada de la definición de este concepto véase González del Ángel (2024).

mayor dependencia alimentaria y una crisis de salud nutricional como consecuencia de los nuevos patrones de consumo introducidos y publicitados (Cañez de la Fuente, 2019). Gálvez (2022) apunta que a raíz de la entrada en vigor del TLCAN la alimentación y la salud, tanto como el campo mexicano, se han deteriorado significativamente: el fenómeno es claro, mientras que los alimentos básicos fueron desfavorecidos, los productos ultraprocesados fueron impulsados al haberse hecho cada vez más baratos y, por tanto, más accesibles a la población (Bertran Vilà y Pasquier Merino, 2020).

A decir de Nicola Keilbach (comunicación personal, 23 de marzo de 2022), estas decisiones que, en principio, buscaban solventar el déficit productivo, alimentario y nutricional del país, estuvieron respaldadas muchas veces en argumentos como la “ineficiencia” de la pequeña producción de subsistencia o la necesidad de proporcionar una mayor seguridad alimentaria a la población pobre adicionando vitaminas, minerales o proteínas vegetales a algunos de estos alimentos industrializados. Esto abrió el camino para implementar estas políticas de las cuales fueron beneficiaros los grandes empresarios agroindustriales, tanto nacionales como extranjeros. Sin embargo, los intereses económicos de estos agentes se ocultaron, incluso en la actualidad que se ha desenmascarado gran parte de las estrategias de la industria.⁴ Así, por ejemplo la publicidad de las décadas de 1970 y 1980, dirigida a las amas de casa, buscaba convencerles de utilizar determinados productos industrializados para “nutrir mejor” a su familia (Díaz Méndez y González Álvarez, 2013).

Hoy en día grandes empresas ofrecen una multitud de comestibles procesados y preelaborados bajo una aparente diversidad (de formas y empaques) que oculta lo monótono de la dieta. Cristina Barros (2011) señalaba, desde hace más de una década, que el sistema alimentario mun-

4 Esto mismo ocurre en el caso de la disputa por los maíces transgénicos en México o el etiquetado frontal de los ultraprocesados: las grandes empresas exigen “argumentos científicos” para rebatir las restricciones que pesan sobre sus productos, mientras que los argumentos que ellos esgrimen son de carácter puramente económico y son particularmente notorios en las estratagemas jurídicos y publicitarios que ponen en marcha (véase Calvillo, 2023a, 2023b, 2023c y 2023d).

dial se limita al consumo de aproximadamente 15 especies, mientras que los pueblos indígenas de México incorporan en sus sistemas alimentarios locales alrededor de 1500 especies.

Según la Fao, de las 7,000 especies de plantas que han sido cultivadas desde que nació la agricultura, actualmente treinta cultivos satisfacen el 90% de las necesidades alimentarias y sólo ocho proporcionan el 53% del consumo diario medio de calorías al dominar el mercado mundial (FAO, 2018; Rocha, 2018). Se calcula que cerca de tres cuartas partes de la diversidad genética que alguna vez tuvieron los cultivos agrícolas se ha perdido en el último siglo. En el caso de los productos de origen animal, la tendencia es similar: de 15,000 especies de mamíferos y aves, sólo entre treinta y cuarenta han sido domesticadas y en la actualidad son cinco las que cubren el 30% del consumo diario medio mundial (FAO, 2018). Esto muestra que, a pesar de la supuesta “gran oferta” en las presentaciones que encontramos en los mercados y supermercados, la alimentación actual está sostenida por una diversidad muy reducida de granos, hortalizas y frutas (Ribeiro Palacios y Solorio Santiago, 2023).

Actualmente, diez compañías estadounidenses controlan más de la mitad del total de ventas de “alimentos” en el mundo. Dicho de otro modo, lo que comemos es decidido en buena medida por lo que unas cuantas corporaciones multinacionales disponen (Cañez de la Fuente, 2019).⁵ Estos productos incluyen comida deshidratada, congelada, refrigerada, enlatada; cereales, derivados lácteos, pastas, salsas, aderezos, botanas, panes y otros tantos productos empaquetados que en su gran mayoría poseen un valor nutricional reducido pero con alta presencia de colesterol, grasas saturadas, azúcares, sodio, colorantes, aditivos y conservadores químicos (Calvillo, 2023a). De acuerdo con Otero (2013), la industria alimentaria está enfocada cada vez más en el “diseño de alimentos” particularmente a partir de la intervención biotecnológica, el

5 Para un examen detallado de las corporaciones multinacionales y nacionales que producen y distribuyen productos alimentarios en México ver Cañez de la Fuente (2019).

desarrollo y uso de organismos genéticamente modificados y sus derivados, entre ellos el jarabe de maíz de alta fructosa y la lecitina de soya.

Otero et al. (2018) han mostrado que las clases trabajadoras de los países dependientes son especialmente vulnerables a lo que denominan “dieta neoliberal”; es decir, hipercalórica y de bajo valor nutricional, en donde hay un alto consumo de productos industrializados ricos en grasas, azúcares y calorías vacías, y un muy bajo consumo de (y acceso a) frutas y verduras frescas, carnes magras y cereales integrales. Asimismo, su trabajo ha mostrado que las decisiones sobre la comida se encuentran estructuralmente condicionadas por la desigualdad en el ingreso. Esto es precisamente por lo señalado líneas antes: comemos lo que grandes oligopolios de productores y distribuidores ofertan; esto a su vez ha sido facilitado por la intervención de estados y políticas neoliberales (Otero et al., 2018).

Lo que vemos actualmente es una alimentación sujeta a intereses capitalistas: hay un fuerte componente de industrialización-mecanización dirigido a la reducción de los procesos que se realizan en las cocinas domésticas; una búsqueda constante de eficiencia, reducción de tiempos y costos que generalmente van de la mano de la introducción de nuevas tecnologías y que se complementa con un ideal higienista de productos inocuos, libres de gérmenes, “científicamente probados”; una búsqueda constante por la maximización de las ganancias para las corporaciones que ha tenido efectos graves en relación con los cambios en la producción agrícola, cada vez más y más tecnificada, donde los pequeños productores van quedando cercados y excluidos (González del Ángel, 2024, p. 60).

La modernidad culinaria, concebida entonces como expresión de la modernidad capitalista en los ámbitos de la cocina, la comida y la alimentación, está sujeta a estos procesos a gran escala: la emergencia de una economía global dirigida a la producción y distribución de productos agrícolas y pecuarios sometidos a especulación, estrechamente aunada al espectacular desarrollo de una industria de los ultraprocesados innegablemente afín a la publicidad, que restringen la oferta de productos y

orientan el consumo de personas y familias. No es casual entonces que en este contexto de gran abundancia en la producción de comestibles, las condiciones de desnutrición, malnutrición y hambre persistan entre las poblaciones más empobrecidas del país y del mundo, ni que se encuentren acompañadas de enfermedades (obesidad, diabetes, hipertensión, cánceres) asociadas a esa dieta neoliberal (Cañez de la Fuente, 2019; Otero et al., 2018).

McMichael (2005) y Otero (2013) veían en los proyectos de soberanía alimentaria (tales como La Vía Campesina) una forma de respuesta característica del sistema alimentario corporativo/neoliberal. Otros autores, como Hernández Ramírez (2002) y Ozuna García (2023) —a propósito del estudio del patrimonio cultural y biocultural—, han notado que la búsqueda de protección de distintos elementos culturales que se consideran valiosos para las identidades de las comunidades de agentes que se ven afectadas por la irrupción de la globalidad, puede comprenderse como una respuesta a las dinámicas de homogeneización que implica la globalización. Se trata de un choque de valores en donde la incorporación de dinámicas y relaciones sociales que sostienen la visión individualista del libre mercado se enfrentan a los diversos valores locales de las distintas comunidades del mundo. Como señalaba el filósofo John Dewey (2008), los procesos de valoración surgen de la experiencia concreta en el mundo y estos suelen emerger cuando se nota una amenaza, o bien, cuando se requiere traer a la existencia algo que se nota ausente. Esto, decía el autor, implica siempre una tensión que lleva a la actividad y al esfuerzo en la transformación de las condiciones del mundo, pues los procesos de valoración no son meras apreciaciones, caprichos o anhelos, como si se colocara una capa axiológica-subjetiva que cubre las condiciones del mundo; la valoración implica siempre una continuidad entre los agentes y las condiciones objetivas del mundo que posibilitan la existencia de aquello que se valora (Dewey, 2008; Ozuna García y Esteban Cloquell, 2023).

Aquí queremos hacer referencia a aquellas experiencias que desde la periferia de la ciudad permiten la persistencia de las cocinas locales, que no sólo emplean ingredientes obtenidos en el territorio de las comunidades, sino que se basan en valores distintos a los promovidos

por las grandes corporaciones y el neoliberalismo, valores que emergen de dinámicas de reproducción social que no son reductibles a la lógica economicista de la modernidad neoliberal. Más allá de los procesos de patrimonialización entendidos en términos institucionales, en este artículo se argumenta que las cocinas periurbanas son importantes en la conservación de la diversidad cultural y, más aún, como herramientas que permiten hacer frente a las dinámicas de homogeneización de la modernidad neoliberal, en tanto implican estrategias específicas que las personas (mujeres en su mayoría) ejercen en su cotidianidad para reproducir su tradición culinaria, sus formas de vida y de organización social, así como sus redes de reciprocidad, todo esto desde una lógica que se contrapone a la individualidad promovida por el modelo neoliberal.

El orden de argumentación es el siguiente. Se hace referencia a la expansión urbana y el papel que esta desempeña en la transformación de las cocinas y la comida tradicionales a partir de un caso de estudio en la periferia de la Zona Metropolitana de Querétaro. Se muestra cómo los habitantes que vivieron la rápida transformación de paisajes productivos implementan una serie de estrategias y relaciones que les permiten experimentar, incorporar, ajustar y dar continuidad (aunque de manera un tanto limitada) a su cocina local. El texto cierra con las reflexiones respecto de las posibilidades que plantean los espacios periurbanos y los conocimientos de sus habitantes para hacer frente a la invasión de productos ultraprocesados, y se delinear algunos de los agentes cuya participación es indispensable para transformar la manera en que hoy se expanden las ciudades anulando otras formas de vida posibles.

Expansión urbana, cambios y persistencias en la cultura culinaria vistos desde La Negreta, Querétaro

Las ciudades han sido pensadas muchas veces como emblemas de progreso y modernidad, no obstante que alteran profunda y permanentemente las formas de vida de las áreas sobre las cuales se expanden. Estas transformaciones no sólo implican la modificación de paisajes y entornos naturales; modifican de manera importante los espacios públicos de los poblados que incorporan en su proceso de expansión, tanto como los espacios domésticos y privados, sus cocinas y su comida. Dicho

de otro modo, el avance de las ciudades no sólo cambia calles, baquetas, fachadas, ni se limita a la aparición de hospitales, escuelas y otros equipamientos urbanos. Sus modificaciones son tan profundas que son capaces de cambiar de manera significativa el interior de las viviendas, su distribución espacial, los materiales con los que se construyen, los objetos y las personas que las habitan.

La introducción de servicios urbanos (agua, luz, gas) trastoca los horarios de uso de determinados espacios, las formas de preparación y consumo de alimentos, además de las labores de limpieza, asimismo modifica las relaciones familiares que cambian al modificarse los espacios: la división de labores donde los niños acarreaban leña y agua, los hombres que conseguían ingredientes del cerro o la milpa mientras las madres cocinaban, se vuelven responsabilidad de una sola persona que queda a cargo de la cocina y que puede cocinar desde muy temprano en la mañana hasta bien entrada la noche (González del Ángel, 2018; 2024).

Si bien existe una literatura amplia que aborda las dimensiones sociales y culturales de la alimentación en México, pocas veces se ha tenido en cuenta el rol que desempeñan las ciudades y su crecimiento en la transformación de prácticas alimentarias, no tanto como sitio o escenario donde acontecen los hechos sociales, sino como agente que potencia e inhibe determinadas prácticas (cf. Rapoport, 2003). Tres trabajos que han constituido un referente al respecto del papel central de la dimensión espacial en relación con la alimentación son los de Bak-Geller Corona (2006), quien al preguntarse respecto de las lógicas del poder del Estado y la industria en relación con las cocinas domésticas de Guadalajara en la transición del porfiriato hacia “la era industrial de México”, observa que el avance de la urbanización y el auge industrial produjeron cambios en las formas de preparación en las cocinas burguesas donde el tiempo conmemorativo se convirtió en secuencial y las orientaciones en desplazamientos basados en la noción de eficiencia.

El trabajo de Torres-Mazuera (2012), centrado en la transición rural-urbano de un ejido en el Estado de México, hace referencia a algunas prácticas alimentarias, aunque su eje no lo constituían la cocina ni la comida; no obstante, pone de relieve la transformación de la actividad

agrícola y la relación de sus habitantes con la tierra en relación con el avance de las ciudades y los cambios que ésta induce.

Igual de sugerente es la investigación realizada por Christie (2008) sobre las relaciones sociedad-naturaleza, mismas que decidió observar a partir de las cocinas en tres comunidades del centro de México (Tetecala y Ocotepéc en Morelos y Xochimilco en Ciudad de México). Este trabajo muestra el papel determinante que poseen la expansión urbana y la situación periurbana de estas localidades en la transformación de tierras agrícolas en tanto paisajes culturales y la manera en que modifican grandemente los sistemas alimentarios, las prácticas alimentarias, los discursos, valores y significados vinculados a ellos.

Siguiendo la línea de estas tres investigadoras, el trabajo de González del Ángel (2024) propone poner el acento en la dimensión territorial como agente; es decir, al considerar el espacio periurbano no como un escenario, sino al enfatizar la expansión urbana y la periurbanización como elementos transformadores de culturas alimentarias. A través de un caso en la periferia de la Zona Metropolitana de Querétaro, abordó el papel que juegan las ciudades y sus formas de urbanización en los cambios en las formas de obtención, preparación y consumo de alimentos, considerando que el crecimiento urbano posibilita el acceso a determinados ingredientes e insumos y, al ocupar antiguas áreas destinadas a la producción agrícola, restringe el acceso a otros.

En su trabajo muestra que la localidad en cuestión, La Negreta, es un pueblo de origen prehispánico que posteriormente fue incorporado, durante el virreinato, al sistema de haciendas cerealeras y luego lecheras; después de la Revolución mexicana, sus habitantes reclamaron la restitución de tierras, pero ésta les fue negada, por lo que optaron por la vía de la dotación ejidal. Sin embargo, muy pronto el ejido fue fragmentado por acción de autoridades agrarias y posteriormente sus tierras se vieron sujetas a procesos de expropiación, lotificación y venta, promovidos en ocasiones por los propios ejidatarios. Actualmente el 70% las tierras que una vez fueron huertas, milpas y cerro han sido trasladadas a dominio pleno y buena parte de ellas son ocupadas por áreas fabriles, colonias populares, fraccionamientos privados y asentamientos irregulares (González del Ángel, 2018, 2024).

En las últimas cuatro décadas, a partir de que se aceleraron los procesos de modernización, urbanización y conurbación de la colonia, los habitantes originarios de La Negreta han experimentado un sinnúmero de cambios en sus cocinas y su comida. Estos cambios en su alimentación se encuentran estrechamente ligados al proceso de expansión urbana que, al modificar su territorio, ha limitado grandemente las posibilidades de seguir produciendo sus alimentos.

Sin embargo, a pesar de los cambios físicos y espaciales que ha promovido la modernización urbana, es notorio que persiste una tradición culinaria que se reproduce, con adaptaciones, a través de distintas estrategias que les permiten seguir accediendo a recursos fundamentales para la cocina local cotidiana y festiva. Estos recursos incluyen maíz, frijol, nopales, calabazas, garbanzos, verdolagas, quelites y hongos, entre otros.

Pese a que la urbanización y la conurbación ha sido aceptada y promovida por los propios habitantes originarios porque les brinda una serie de comodidades, el crecimiento de la ciudad es concebido como un proceso que impacta negativamente sobre su alimentación y su tradición culinaria: “La urbanización va comiendo todo, se lo va acabando. Viene la modernización y acaba con todo, al rato vamos a tener que comprar garambullos y nopales en el Liverpool. Ya los niños no saben... se están acabando los cerros” (Raúl, comunicación personal, 2017), señalaba uno de los pobladores originarios.

El crecimiento de la ciudad ha supuesto cambios en términos de la oferta de productos comestibles disponibles a raíz de la proliferación de tiendas de conveniencia, expendios de cerveza, abarrotes y la ausencia de mercados cercanos.⁶ Esto se ha traducido en la accesibilidad a productos industrializados que cada vez más se “tienen a la mano” (ver **Figura 1**), mientras que por otro lado se ha dado una reducción de las posibilida-

6 Aunque en la cabecera municipal hay un mercado, éste no resulta accesible debido a la fragmentación espacial que se creó con la construcción de un libramiento (tramo carretero de 4 carriles), una avenida principal y un puente vehicular que, paradójicamente, lejos de conectarlas, separan a la localidad de su cabecera.

des de producción y consumo de ingredientes tradicionales locales por la reducción de espacios de cultivo que ahora son áreas fabriles o viviendas y que han sido acompañadas por restricciones municipales respecto del uso del espacio urbanizado. Ejemplo de ello fue el derribo de árboles frutales de los frentes de casas para construir banquetas “transitables” (ver **Figura 2**) o la prohibición de mantener puercos y otros animales de corral por producir mal olor (cf. González del Ángel, 2024).

Figura 1. La disponibilidad de productos ultraprocesados en tiendas y abarrotes.



Foto: Gabriela González del Ángel, 2017.

Figura 2. Antes y después del derribo de árboles frutales para crear banquetas.



Foto arriba: Google Maps, 2013. Foto abajo: Gabriela González del Ángel, 2017.

A pesar de la importante reducción de los espacios cultivables y de las restricciones impuestas por las autoridades municipales para la producción de alimentos, los habitantes de La Negreta echan mano de una serie de estrategias y relaciones familiares y comunitarias que les permiten

experimentar, incorporar, ajustar y dar continuidad (aunque de manera un tanto limitada) a su cocina local.

A partir del trabajo etnográfico⁷ fue posible identificar que en la reproducción del sistema alimentario local existen diferentes formas para la obtención de alimentos y que no todas ellas son de carácter mercantil capitalista. En este caso, se distinguieron ocho estrategias para la obtención de ingredientes e insumos. Cuatro de ellas corresponden a formas mediadas por el dinero: 1) la compraventa en negocios formales (abarrotes, verdulerías, tortillerías, etc.), 2) la compraventa en negocios informales (casas donde venden maíz sin anuncio, vecinas que venden frutas por montoncitos en la puerta de su hogar), 3) la compra en los mercados municipales de la Zona Metropolitana y 4) las ventas de casa en casa (a través de las cuales se distribuye leña, tortillas hechas a mano, quesos artesanales y leche bronca).

Las otras cuatro son formas de abastecimiento que no precisan directamente del dinero: la horticultura doméstica (se producen hortalizas y frutales en espacios mínimos), la agricultura oportunista (se aprovechan plantas ruderales y arvenses, además de frutales y cactáceas, que crecen en banquetas, camellones, terrenos baldíos), la recolección de productos del cerro (donde se obtienen leña, cactáceas, hongos y hierbas silvestres),

7 El trabajo de campo y el registro etnográfico sobre las prácticas alimentarias de La Negreta inició en junio de 2017 y concluyó en octubre de 2022. Se realizó en el marco de dos proyectos más amplios interesados uno en la relación de la comida con la construcción y comunicación de identidades urbano-rurales y, el otro, en los cambios que la cocina y la comida de esta localidad han experimentado en el proceso de periurbanización de las últimas cuatro décadas. A lo largo de estos años se llevaron a cabo innumerables incursiones a campo de duraciones e intensidades variables en los que se hicieron recorridos de área por el polígono ejidal para identificar los límites y usos del territorio, entrevistas en profundidad, historias de vida, historia oral (historia propia), observación participante con distintas familias, conversaciones informales y recuperación de recetas. No obstante, los datos que aquí se comentan son aquéllos que sirven a satisfacer el objetivo de este artículo; el resto serán abordados en otros trabajos.

así como los intercambios y donaciones de ingredientes y comida (especialmente durante las fiestas)⁸ (González del Ángel, 2024).

Es de gran relevancia notar que las cuatro estrategias no mercantiles remiten al hecho de que La Negreta es un pueblo de tradición cultural mesoamericana (cf. Good Eshelman, 2005), es decir, un pueblo originario en un contexto periurbano (González del Ángel, 2023) cuyo pasado rural reciente y sus relaciones sociales no se han perdido, aunque sí se hayan desdibujado y reorganizado.

Lo anterior se sostiene en la recuperación de la trayectoria histórica general de la urbanización y la conurbación de La Negreta que se realizó desde la conjunción de la historia oficial y las narrativas de las familias más antiguas. A través de la convivencia continuada que requiere el trabajo etnográfico y las entrevistas en profundidad fue posible conocer las transformaciones del espacio doméstico, las cocinas y la alimentación, dar cuenta de las nuevas configuraciones espaciales, los conjuntos artefactuales y las prácticas alimentarias que les han permitido darles continuidad haciendo ajustes y adaptaciones.

Estas estrategias y relaciones que les permiten experimentar, adaptar y dar continuidad a sus formas de cocinar y comer se sostienen, en buena medida, en el trabajo de las mujeres mayores (las abuelas) quienes desempeñan un papel central en las cocinas donde convergen sus conocimientos de los ingredientes, sus propiedades y posibilidades culinarias; el conocimiento del entorno, la estacionalidad de los recursos y su ubicación, así como de las formas de preparación, localmente denominada “inteligir”. Esta categoría etnográfica da cuenta de los saberes corporizados y de la habilidad femenina para deconstruir, reconstruir y crear preparaciones culinarias, que se aprende a través de la experiencia y socialización con otras mujeres de mayor edad.

Este papel preponderante de las mujeres, aunado a la caracterización de La Negreta como pueblo de tradición cultural mesoamericana, así como con su condición de espacio periurbano, provee de una cierta contención a la imposición total de la dieta neoliberal. Es decir, la orga-

8 La descripción y análisis de estas estrategias de aprovisionamiento es motivo de un artículo separado, por lo que aquí aparecen solamente enumeradas.

nización familiar y la residencia de familias extensas, el conocimiento profundo del entorno y sus estaciones, el ciclo ritual de carácter agrícola, la organización comunitaria, las redes de reciprocidad e intercambio de ingredientes, insumos y alimentos, la persistencia de espacios (cada vez más reducidos) para la producción de hortalizas y frutales, el acceso al cerro y sus productos de recolección, constituyen una posibilidad para mitigar los efectos de la pobreza y la explotación laboral que, como han mostrado diversos autores (Bertran Vilà y Pasquier Merino, 2020; Gálvez, 2022; Otero et al., 2018), orillan a las familias a consumir una dieta hipercalórica de bajo valor nutrimental.

En la medida en que los espacios productivos dentro y fuera de las casas puedan seguir existiendo y siga habiendo personas que “inteligén”; es decir, cuyos conocimientos, valores y lógicas culturales permitan aprovecharlos en las cocinas domésticas, seguirán contribuyendo a la reproducción su cocina local (histórica y regionalmente configurada) y,⁹ con ella, la reproducción social y cultural de La Negreta. Esto es particularmente notorio cuando se contrasta con otros espacios de la periferia urbana que no poseen las mismas características socioculturales.

No obstante, el avance de la ciudad y la presencia de servicios urbanos, la proliferación de tiendas de abarrotes (que administran las propias familias negretenses), expendios de cerveza y tiendas de conveniencia que hacen más accesibles los productos industrializados, las relaciones de confianza que se construyen desde el entramado de parentesco sirven de contrapeso, pues permiten a las mujeres de las distintas unidades domésticas “tener a la mano” recursos que algún familiar trajo del cerro, o asegurar el suministro de garrafones de agua y el de leche bronca porque el repartidor tiene permitido entrar a la casa (aunque no haya nadie) a proveer a la familia del indispensable recurso, con la ventaja añadida de poder dejarle el dinero en la mesa para que “se cobre” o que les fíe y ellas paguen en la siguiente oportunidad.

9 Al hablar de cocina local lo hacemos en el sentido de “cocina o *cuisine*” que le da Good Eshelman (2011), que consiste en un sistema de formas tradicionales de preparación de platillos a partir de alimentos producidos local o regionalmente. Ella, siguiendo a Mintz (2003) enfatiza tanto su carácter local-regional como la historicidad de las cocinas.

A pesar de estos contrapesos es un hecho innegable que las cocinas y la comida se han impregnado de símbolos de estatus y prestigio, asociados a la modernidad y la urbanidad. Entre ellos destacan muchos productos industrializados: los refrescos, los jugos envasados, los panecitos, los derivados lácteos endulzados, que son muy apreciados en tanto símbolos de un estatus privilegiado y, en algunas familias e individuos, en detrimento de los productos de recolección (verdolagas, quelites, calabazas y otros vegetales) y que en algunos casos (no en todos) se asocian con un pasado rural marcado por la pobreza.

Torres-Mazuera (2012) encontró que, entre los mazahuas en San Felipe del Progreso, Estado de México, la tierra, el ejido y el ciclo festivo agrícola cohesionan su mundo y e identidad, aunque ciertamente esto se encuentra en un punto de quiebre debido al avance de la ciudad. Su trabajo muestra que entre la población más joven hay una menor participación en las prácticas de cultivo que va de la mano de cambios en términos de su vida cotidiana y los valores rurales que se diluyen entre símbolos y valores urbanos (donde destaca el consumo asiduo de refrescos) que se adoptan como insignias de “progreso” y “modernidad”. Al respecto, Théodore et al. (2019) han señalado que el alto consumo de refrescos en nuestro país, lejos de ser un hecho anecdótico, es resultado de un conjunto de procesos políticos, económicos y sociales que aunados a la mercadotecnia y publicidad favorecieron su consumo generalizado; además, el hecho de haberse asociado a los festejos, la convivencia y otras circunstancias sociales que suscitan emociones positivas (explotadas por la propia publicidad), estimulan su amplio consumo entre la población.

En ese sentido, cabe señalar que la accesibilidad física y económica de estos productos, que además se publicitan permanentemente por todos los medios físicos y electrónicos posibles, tiende a modificar las percepciones y valoraciones de los ingredientes y platillos locales, especialmente para las generaciones más jóvenes que no necesariamente gustan de comer quelites, nopales, garbanzos y otros guisos tradicionales. Este cambio gustativo generacional se encuentra en relación directa con los cambios en la composición y organización familiar, su patrón de residencia, el tipo de empleo de sus integrantes, el ingreso familiar, así como el tener (o no) acceso a espacios para la agricultura oportunista

y la horticultura doméstica, a la participación de su familia en redes de ayuda mutua y a la presencia de familiares que posean conocimientos sobre el aprovechamiento del cerro, la estacionalidad de las plantas, la combinación de ingredientes (González del Ángel, 2024). De ahí que sea preciso reconocer, fortalecer y extender a otros espacios las estrategias que estas familias periurbanas implementan para contener (aunque sea parcialmente) el avance de los ultraprocesados y las enfermedades que los acompañan.

El fortalecimiento de las cocinas locales desde las potencialidades del espacio periurbano y sus agentes

¿Por qué los espacios periurbanos podrían permitir el fortalecimiento de las cocinas locales y los sistemas alimentarios tradicionales? ¿Qué particularidades poseen para hacer frente a la invasión de productos ultraprocesados? ¿Qué agentes desempeñan un papel crucial en la búsqueda de transformar la manera en que hoy se expanden las ciudades?

Los espacios periurbanos se caracterizan, entre otras cosas, por la fragmentación espacial y la heterogeneidad social;¹⁰ tanto como por la persistencia y adaptación de las prácticas agrícolas. No obstante, los trabajos etnográficos que se han realizado en contextos periurbanos (cf. Christie, 2008; Garza Marcué, 2011a, 2011b, 2012, 2023; González del Ángel, 2018, 2024; Torres-Mazuera, 2012) dan cuenta de la capacidad

10 Se entiende por fragmentación espacial y heterogeneidad social a la discontinuidad y segregación socioespacial que se produce en estos espacios por la movilización de clases medias y altas que migran de las áreas centrales hacia desarrollos residenciales periféricos (ubicados en franjas rural-urbanas), las invasiones de grupos pobres que migran a las ciudades, los habitantes rurales que ven transformado su paisaje cultural con la “llegada” de la ciudad. Espacialmente eso se traduce en la colindancia de barrios pobres con conjuntos residenciales cerrados, la construcción de fábricas y vialidades que fragmentan el territorio a la vez que modifican los usos de suelo (donde conviven usos agropecuarios, recreativos, habitacionales, de disposición de residuos sólidos, industriales y reservas ecológicas). Como consecuencia de ello, las dinámicas culturales espacializadas de los actores que habitaban estas áreas previo a la expansión urbana se ven modificadas, generando fricción, choques culturales y, en determinados casos, pérdida de prácticas culturales e identidades tradicionales de la población local (Aguilar y López, 2014; Ávila Sánchez, 2009).

creativa y regenerativa que poseen sus habitantes. Muestran la existencia de redes familiares y comunitarias basadas en la reciprocidad y la confianza mutua, que se renuevan en cada ciclo ritual y festivo, lo que fortalece el tejido social, lo nutre. Un elemento de gran importancia para las familias periurbanas es la memoria del territorio y sus usos (anteriores a la urbanización), además de conocer y rememorar sus características geográficas, persiste el conocimiento de la naturaleza (domesticada y silvestre) y sus ciclos; por ello, es común que subsista entre ellas el cultivo de plantas de ornato, comestibles y medicinales (lo que se ha denominado agricultura urbana y periurbana) y que se practica en tamaños e intensidades diferentes y que muchas veces se acompaña con la recolección de productos silvestres allí donde persisten el cerro o el monte, áreas sin cultivar ni edificar.

Distintos autores destacan que en los territorios sobre los que avanzan las ciudades, subsisten algunas actividades de carácter rural como como la producción de vegetales, la cría de ganado y el aprovechamiento de la naturaleza en múltiples formas (cf. Ávila Sánchez, 2004; Delgadillo-Macías, 2019; Gómez Arciniegas, 2009; Yacamán Ochoa, 2008). Aquí se destaca la importancia de la agricultura urbana y periurbana en tanto que resulta necesaria para la producción de verdaderos alimentos, productos frescos, agroecológicos, nutritivos y relevantes en términos identitarios (los mismo que la recolección de productos silvestres donde todavía se practica), por cuanto remiten a la historia, la cultura, el territorio y el patrimonio de las comunidades asentadas en áreas eventualmente absorbidas por la expansión urbana.

La agricultura periurbana, entendida como aquella que se practica especialmente en solares abiertos, traspatios, jardines, espacios públicos y en terrenos amplios ubicados en las afueras de la urbe o en sus límites, está condicionada por la expansión urbana y la fragmentación que ocasionan las infraestructuras viales y el equipamiento urbano. No obstante, con ella se obtienen hortalizas y frutos que se destinan al autoconsumo y cuyos excedentes permiten atender en alguna medida las demandas del mercado urbano. Algunas de sus ventajas se encuentran en el uso eficiente de suelo y agua, recursos limitados de los que es posible obtener un alto volumen de producción de plantas de ciclo corto (hortalizas).

Además, la cercanía que ésta supone con los consumidores permite la creación de *circuitos de proximidad* (cf. Azevedo da Silva, 2009).

Varios autores destacan su bajo costo, así como la posibilidad de generar ingresos diarios para los productores (Ávila Sánchez, 2004; Yacamán Ochoa, 2008) al integrarse a redes de productores y consumidores en circuitos de proximidad o circuitos cortos de comercialización (Azevedo da Silva, 2009; Delgadillo-Macías, 2019), sin suponer para ellas el abandono de sus conocimientos y formas de vida, ni reemplazarlos por el empleo fabril o en el sector servicios. En algunos lugares, como en el caso de la producción de nopal y sus derivados en Milpa Alta, la necesidad de atender a los mercados urbanos se ha traducido en el desarrollo de nuevas formas de producción y envasado de alimentos que responden a demandas específicas de los consumidores y se adaptan a las características singulares de su contexto (Delgadillo-Macías, 2019).

En ese sentido, la agricultura periurbana supone un gran potencial para contribuir a la seguridad alimentaria. La producción de vegetales en las periferias urbanas puede convertirse en un factor decisivo en el acceso de la población urbana y periurbana a comida sana, saludable y de origen local, de temporada y producidos bajo modelos agroecológicos. Como señalan distintos autores (Azevedo da Silva, 2009; Delgadillo-Macías, 2019; Yacamán Ochoa, 2008), es una gran alternativa para mejorar la dieta y la calidad nutricional de las poblaciones especialmente aquellas de bajos ingresos, pues el consumo local significa precios accesibles, diversidad de productos y equilibrio nutricional y ambiental al estar adaptado a la estacionalidad de la naturaleza. Además de promover la preservación de relaciones más estrechas y respetuosas entre sociedad y naturaleza, productores y consumidores, la práctica de la agricultura periurbana y la comercialización de sus productos en circuitos de proximidad, suponen la posibilidad de contrarrestar lo que Fischler (1988, 2010) denomina *gastro-anomía*,¹¹ pues permite a los consumidores conocer el origen de los alimentos que consumen.

11 Fischler (2010) denominó “gastro-anomía” a la crisis contemporánea del sistema de normas que regulaba las prácticas alimentarias. Este autor plantea que dichas normas eran reproducidas a través de la tradición, los rituales y las representaciones sociales y

Es necesario señalar también que la agricultura periurbana tiene algunas desventajas. Como otras actividades rurales que persisten en los espacios periurbanos, la agricultura periurbana se encuentra sujeta a la influencia directa de las urbes, subordinada a las necesidades del crecimiento urbano, ya sea como demanda de suelo o de productos agrícolas frescos (Ávila Sánchez, 2004). Así, está expuesta a fragmentación espacial y conflictos por usos de suelo como consecuencia de la preponderancia conferida a los usos urbanos y a la percepción urbanita que contempla a su entorno como un conjunto de “espacios vacíos”. Esto también contribuye a que quienes habitaban estos espacios, previo a la llegada de la ciudad, pierdan aspectos de su identidad campesina, vean reducidas sus parcelas y su capacidad productiva (Yacamán Ochoa, 2008), dando lugar a casos tan críticos como el de La Negreta, donde habiendo perdido el 70% de sus tierras ejidales, sus referentes rurales se erosionan rápidamente.

Sin embargo, es posible modificar la jerarquía de las actividades dentro del espacio urbano y periurbano. De acuerdo con Ávila Sánchez (2004), en distintas ciudades del mundo se han creado políticas para el desarrollo de la agricultura urbana y periurbana en tanto alternativas de autoconsumo y consumo local, y como posibilidad para la sostenibilidad de las ciudades. Yacamán Ochoa (2008) considera que la agricultura periurbana y su carácter multifuncional representa una actividad estratégica para las ciudades, pues no sólo atiende cuestiones de alimentación, sino que se traduce en la posibilidad de mejorar la calidad social, estética, económica y ecológica de las urbes, además de cumplir funciones de educación ambiental, agroturismo y otras formas de esparcimiento.

permitían a los integrantes de un determinado grupo o cultura distinguir lo culturalmente comestible de lo que no era catalogado como tal. Explica entonces que el individuo “atomizado por la civilización moderna” no dispone de suficientes “indicadores” para elegir y no conoce de dónde vienen sus alimentos, qué sustancias los conforman; además, al haberse diluido el comensalismo, la persona ya no posee criterios de elección claros, códigos ni valores alimentarios nítidos para llevar a cabo la elección de lo que puede/debe comer. Aunque algunos autores, como Aguirre (2004) retoman el término como “gastroanomia”, el término original empleado por Fischler es gastro-anomía.

En países como Francia e Italia se ha dado especial importancia a la dimensión paisajística de la agricultura periurbana. En primera instancia porque es empleada como barrera espacial, un límite verde frente a la expansión urbana. Además, se le atribuye un carácter simbólico como patrimonio territorial, legado social y cultural integrado con bosques, reservas naturales y construcciones antiguas. Esto les ha permitido crear una red de actividades además de la producción de alimentos: compra de hortalizas y frutas de auto-recolección, caza, pesca, tiro con arco, caminata, equitación, recolección de productos silvestres, observación de fauna y otras actividades recreativas (Gómez Arciniegas, 2009). De manera tal que estos espacios periurbanos se revaloran también a partir de sus funciones de reproducción social y cultural, de cohesión y sentido de pertenencia a un espacio y una comunidad.

En cambio, en América Latina, la agricultura periurbana ha persistido casi siempre como una práctica de sostenimiento que trasciende la dimensión económica en términos de mercado y se constituye en un eje articulador de formas de vida: prácticas rituales y religiosidad, cosmovisión, valores, trabajo y vida cotidiana, como en el caso de la agricultura que practican los pueblos amerindios (Good Eshelman 2004, 2007, 2019). En este sentido, un aspecto de relevancia central respecto de la agricultura periurbana en México es su potencial detonador-reproductor de identidades, conocimientos locales, saberes tradicionales, que contribuye a la preservación del patrimonio biocultural (incluido el culinario), la subsistencia de estructuras sociales y familiares distintas, así como los valores y visiones de mundo que a través del vínculo con la tierra, con el entorno, con los ciclos de la naturaleza se reproducen y permiten comprendernos como parte de ella.

Frente a la amenaza a las formas de vida, principios y valores homogeneizantes, la planificación territorial representa la posibilidad de promover otros espacios que sean gestionados por comunidades, colonias y barrios para la producción de alimentos (y todo el entramado social, cultural y valorativo que ello implica), desde el respeto a la reproducción cultural de comunidades con proyectos de vida propios (cf. Good Eshelman y Corona de la Peña, 2011). Es decir, se trata de concebir ciudades que proporcionen servicios e infraestructura urbanos al mismo

tiempo que posibiliten la reproducción de la diversidad cultural que se sostiene en una diversidad de formas de habitar.

Reflexiones finales: la ciudad y la modernidad culinaria contemporánea

Los trabajos de Arroyo (2003), Bravo Bravo (2019), Fernández-Galiano (1988), Prieto González (2013), Sennett (2019), Rybczynski (1991) muestran que las ciudades modernas han sido concebidas como sedes del confort, de la reducción de tiempo, desgaste y esfuerzo “innecesario”. Sin embargo, ese confort ha sido concebido y producido de manera universalista desde la visión político-administrativa, lo cual conlleva implicaciones ético-políticas respecto de la forma en que se introducen los servicios y equipamientos urbanos, así como la forma y tamaño de las edificaciones, lo que tiene consecuencias en términos de la modificación de formas de obtención de ingredientes e insumos, tanto como de patrones alimentarios. Estas decisiones recaen en buena medida en quienes regulan y administran las ciudades y las políticas públicas (de salud, alimentación y vivienda, especialmente).

Las facilidades otorgadas mediante de permisos, incentivos fiscales y otros, para la proliferación de determinados comercios, como las tiendas de conveniencia y los supermercados, y sus productos ultraprocesados publicitados como “prácticos” y “cómodos”, mientras que se descuida la creación de mercados y tianguis, donde es posible adquirir mayormente productos frescos, saludables, de temporada y culturalmente pertinentes muestran la ausencia de una visión de conjunto sobre la importancia de lo espacial-territorial y su relación con lo alimentario-culinario. En ese sentido, muestran la falta de responsabilidad social o la ausencia de una planificación que considere las necesidades de los diversos actores urbanos contextualmente situados. Lo mismo ocurre con expendios de cerveza y refresco que se multiplican rápidamente, mientras que la red y los sistemas de potabilización y purificación de agua, la introducción de agua potable a zonas donde no tienen acceso a ella, la promoción de filtros purificadores en los hogares para evitar la compra de garrafones y bebidas embotelladas son negligentemente descuidadas.

En Querétaro, por ejemplo, esto fue sintomático durante las campañas electorales municipales: nadie se acordó de comprometerse a construir mercados. En cambio, una vez instaladas, las “nuevas” administraciones se dieron a la tarea de inaugurar más plazas comerciales en las periferias con sus inevitables negocios de comida rápida y sus tiendas de conveniencia. No es ocioso señalar que el propio gobernador del estado es dueño de una de estas cadenas de minisúpers (Asturiano). Sin embargo, nadie se encarga de impulsar espacios verdes donde, a propósito del cultivo de frutales, hortalizas y plantas medicinales, se propicien relaciones de cooperativismo y se refuerce el tejido social.

En el caso de La Negreta, tanto como en el de San Felipe del Progreso, referido por Torres-Mazuera (2012), muchos productos industrializados (especialmente refrescos, jugos envasados, pero también bollería empaçada y lácteos ultraprocesados en el primer caso) son apreciados en tanto símbolos de estatus privilegiado, modernidad, urbanidad y juventud, a pesar de que son productos profundamente dañinos para la salud, la cocina y las culturas locales. Es por ello que, inevitablemente, es necesario sancionar o gravar los productos que no son saludables para que económicamente sean menos accesibles que aquellos que son benéficos para la salud, aunque ésta, por sí misma, sea una medida insuficiente.

En La Negreta, como en los casos de Xochimilco, Ocotepc y Tetecala, referidos por Christie (2008), las cocinas son un lugar de resistencia cultural frente a un modelo cultural alimentario impuesto: “el imperio de los ultraprocesados”. En ellas se reproducen las formas de producir ingredientes y comida, maneras específicas de comer, se forman los paladares de las nuevas generaciones, se reelaboran los conocimientos culinarios y el conocimiento del entorno natural y sus ciclos, se mantienen y se nutren las organizaciones comunitarias y las redes de reciprocidad (cf. Garza Marcué 2012, 2023; González del Ángel, 2018, 2024; González del Ángel y Álvarez Quiñones 2023; Good Eshelman, 2007). Sherry Ortner (1995, citado en Christie, 2008) afirma que la resistencia es mucho más que oposición o reacción a la dominación; la resistencia puede ser creativa y transformadora: no se trata de un individuo contra otro y no requiere conciencia o motivación política; es producto del trabajo cotidiano y la vida diaria y puede manifestarse

en espacios de poca visibilidad o reconocimiento social. Así, Christie (2008) señala y, nosotros con ella, que las cocinas son espacios de resistencia cultural no porque ahí se mantenga monolítica e inmutable una tradición culinaria o puedan observarse en ellas “reliquias” como en un museo, sino porque puede apreciarse cierta continuidad del pasado de las comunidades, que se refleja en las relaciones del grupo, con la sociedad en conjunto y con su ambiente. Sobre todo, señala Christie, muestran la tenacidad para mantener su propio proyecto de vida de cara a la modernidad, la globalización y la economía industrial.

No obstante, si las familias que disponen de recursos económicos restringidos se ven limitadas a decidir entre lo saludable, pero costoso y de difícil acceso por la configuración urbana, frente a lo no saludable pero barato, fácilmente accesible y “práctico”, es más probable que opten por lo segundo antes que por lo primero. De ahí que sea indispensable que desde los distintos órdenes de gobierno se fomenten opciones no contradictorias, donde salud y confort sean parte de una misma noción de bienestar y no valores en competencia (González del Ángel, 2024). El poder económico y político de la industria de los ultraprocesados no es equiparable a la capacidad de la agencia; de ahí que la cuestión no sea reductible a la responsabilidad individual o familiar respecto de las decisiones alimentarias.

Ante ello es de particular importancia la planificación y conformación de las ciudades y sus espacios públicos, como son los mercados y las áreas verdes, pues ahí se favorecen relaciones sociales que permiten hacer frente a la privatización y monetización de cada aspecto de la vida. En La Negreta, aun ante la expansión urbana, con las restricciones que esto ha conllevado a sus habitantes, la proliferación de espacios que surten de alimentos ultraprocesados y la ausencia de una política que favorezca la generación de tianguis, mercados y áreas verdes, muchas mujeres han buscado alternativas para mantener su tradición culinaria, por lo que la generación de estos espacios posibilitaría el acceso a alimentos saludables y culturalmente pertinentes, lo que complementaría otras estrategias que permitan resistir frente a las afectaciones a la salud que caracterizan a la modernidad culinaria en su vertiente neoliberal.

Durante la administración federal pasada, los sellos de advertencia y las restricciones a la publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes constituyeron medidas para ello, que además fueron celebradas por entes como la Organización Mundial de la Salud (OMS), y se espera que la administración actual continúe y refuerce. Aunado a ello, hay también una gran necesidad de realizar campañas de resignificación y revaloración de ingredientes locales y cocinas tradicionales (más allá de la patrimonialización). No obstante, esta revalorización no se logrará sin la generación de los espacios ni los contextos adecuados que permitan no solo la toma de conciencia de la importancia de los ingredientes y las cocinas locales, sino la posibilidad de tomar decisiones más saludables, de reproducirlas en la práctica; esto es, el acceso efectivo a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, acompañados de los espacios públicos en donde el tejido social se vea reforzado con base en interacciones sociales que no sean mediadas por criterios meramente económicos. Dicho de otro modo, se requiere de un gran trabajo para frenar y revertir décadas de publicidad engañosa, manipulación y devaluación de lo local, lo indígena, lo nativo y lo propio, y este trabajo va más allá de campañas publicitarias: se necesita la reapropiación social del espacio urbano.

En ese sentido, es apremiante la acción conjunta y coordinada desde las políticas públicas y el diseño urbano de manera tal que sea posible la satisfacción de la seguridad y la soberanía alimentarias de quienes habitan las ciudades, donde la producción de alimentos y respeto al entorno y sus ciclos naturales sea factible. De especial importancia son los espacios periurbanos, cuya fragmentación debe contenerse, pues ésta propicia la reducción de espacios disponibles para el cultivo. Debe apostarse por planificar ciudades que faciliten los trabajos cotidianos y reduzcan el desgaste (lo cual supone combatir también la explotación laboral) a través del acceso a agua potable, alumbrado público, drenaje, tanto como escuelas, hospitales, bibliotecas, teatros, huertos comunitarios y áreas verdes productivas y reproductivas.

Esto puede contribuir a dar continuidad al sistema alimentario local desde las cocinas domésticas, espacios de resistencia cultural, en las cuales desde su creatividad y capacidad de inventiva, sus conoci-

mientos, relaciones, principios y valores se haga frente a la modernidad neoliberal, no sólo en términos alimentarios, nutrimentales y de salud, sino como espacios afectivos de reproducción sociocultural, que desde la academia podemos valorar y reivindicar a partir de la sensibilidad etnográfica.

En última instancia, se trata de crear modelos alternativos de ciudad donde el resto de sus habitantes puedan aprender de quienes habitan el periurbano sobre el aprovechamiento de recursos del cerro y formas de autoproducción de alimentos, tanto como aprender y ejercitar el comunitarismo, la reciprocidad y el respeto a la diversidad, cultivando el derecho a vivir la ciudad de formas distintas (González del Ángel, 2024).

Bibliografía

- Aguilar, A. G. y López, F. M. (2014). La periurbanización y los retos de su organización territorial. En B. Graizbord (ed.), *Metrópolis: estructura urbana, medio ambiente y política pública* (pp. 61-101). México: El Colegio de México.
- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Arroyo, M. (2003). Gas en todos los pisos. El largo proceso hacia la generalización del consumo doméstico del gas. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, VII(146), 1-17. [https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-146\(135\).htm](https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-146(135).htm)
- Ávila Sánchez, H. (2004). La agricultura en las ciudades y su periferia: un enfoque desde la Geografía. *Investigaciones Geográficas*(53), 98-121. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46112004000100007
- Ávila Sánchez, H. (2009). Periurbanización y espacios rurales en la periferia de las ciudades. *Estudios Agrarios*, 15(41), 93-123.
- Azevedo da Silva, C. (2009). La configuración de los circuitos «de proximidad» en el sistema alimentario: tendencias evolutivas. *Documents d'Anàlisi Geogràfica*(54), 11-32. <https://raco.cat/index.php/DocumentsAnalisi/article/view/139967/191146>
- Bak-Geller Corona, S. (2006). *Habitar una cocina*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.

- Barros, C. (2011). El maíz, nuestro patrimonio. *Diario de campo*(6), 13-17.
- Bertran Vilà, M. y Pasquier Merino, A. G. (2020). Introducción. Retos del sistema alimentario y pendientes de política pública. En A. G. Pasquier Merino y M. Bertran Vilà (eds.), *Alimentación, salud y sustentabilidad: hacia una agenda de investigación* (pp. 9-20). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bertran Vilà, M. y Vázquez-Medina, J. A. (coords.). (2018). *Moder-nidades a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México*. México: Icaria Editorial; Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco.
- Bravo Bravo, J. (2019). La cocina como principal motor de cambio en la vivienda moderna y contemporánea. En *La casa: espacios domésticos, modos de habitar* (pp. 1199-1211). Madrid: Abada Editores. <https://digibug.ugr.es/handle/10481/65434>
- Calvillo, A. (2023a , septiembre 02). Chatarra y ultraprocesados, la pesadilla. *Sin Embargo*. <https://www.sinembargo.mx/02-09-2023/4404574>
- Calvillo, A. (2023b, octubre 07). El déjà vu obesogénico escolar. *Sin Embargo*. <https://www.sinembargo.mx/07-10-2023/4418016>
- Calvillo, A. (2023c, septiembre 29). Las aguas negras del neoliberalismo... y el aspartame. *Sin Embargo*. <https://www.sinembargo.mx/23-09-2023/4412874>
- Calvillo, A. (2023d, octubre 28). Mensaje a la SCJN por el derecho a la salud. *Sin Embargo*. <https://www.sinembargo.mx/28-10-2023/4426659>
- Cañez de la Fuente, G. M. (2019). *Cambios socioculturales en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico. La experiencia de madres-abuelas residentes en Hermosillo, Sonora, dentro del marco de la modernidad alimentaria*. [Tesis de doctorado, Escuela Nacional de Antropología e Historia].
- Christie, M. E. (2008). *Kitchenspace: women, fiestas, and everyday life in central Mexico*. Austin: University of Texas Press.
- Delgadillo-Macías, J. (2019). Producción y consumo agroalimentario en las áreas perimetropolitanas. Una aproximación tipológica desde el

- enfoque de proximidad. *Estudios sociales*, 29(53), 1-32. DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.701>
- Dewey, J. (2008). *Teoría de la valoración. Un debate con el positivismo sobre la dicotomía de hechos y valores*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Díaz Méndez, C. y González Álvarez, M. (2013). La problematización de la alimentación: un recorrido sociológico por la publicidad alimentaria (1960-2010). *EMPIRIA. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*(25), 121-146. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=297125768005>
- Fernández-Galiano, L. (1988). El fuego del hogar. La producción histórica del espacio isotérmico. *A&V Monografías de Arquitectura y Vivienda*(14), 33-48.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*(27), 275-293. DOI: <https://psycnet.apa.org/doi/10.1177/053901888027002005>
- Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26(1). DOI: <http://dx.doi.org/10.30827/Digibug.6789>
- Gálvez, A. (2022). *Comer con el TLC. Comercio, políticas alimentarias y la destrucción de México*. México: Fondo de Cultura Económica; Editorial Ítaca.
- BIBLIOGRAPHY Garza Marcué, R. M. (2011a). Comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, pueblos originarios de la Ciudad de México. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 93-111). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia; Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Garza Marcué, R. M. (2011b). La vida ceremonial como patrimonio vivo en Iztapalapa, pueblo originario de la Ciudad de México. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 57-74). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia; Escuela Nacional de Antropología e Historia.

- Garza Marcué, R. M. (2012). *Ayer es siempre todavía. Reproducción cultural y patrimonio: etnografía de la vida ceremonial de Iztapalapa*. México: Tesis de doctorado, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Garza Marcué, R. M. (2023). Memoria de los usos del medio ambiente en Iztapalapa y su construcción social: el concepto de patrimonio cultural. En I. G. Ozuna García, R. M. Garza Marcué, J. M. Esteban Cloquell y M. Ribeiro Palacios (eds.), *Bioculturalidad y patrimonio. Más allá del folclore* (pp. 125-148). Santiago de Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Gómez Arciniegas, C. H. (2009). Agricultura periurbana: nuevos roles de la agricultura de proximidad en la planificación de las periferias urbanas. *Revista de la División de Ingenierías y Arquitectura, Universidad Santo Tomás*, 6(2), 48-65. DOI: <https://doi.org/10.15332/rev.m.v6i2.1023>
- González del Ángel, G. P. (2018). *Cocina, espacio e identidad: memoria histórica, tradición culinaria y modernidad en La Negreta, Querétaro*. Santiago de Querétaro: Tesis de maestría, Universidad Autónoma de Querétaro.
- González del Ángel, G. P. (2023). Pueblos originarios en contextos urbanos más allá de la autoadscripción: una propuesta para su identificación en México. *Espaço Ameríndio*, 17(1), 40-64. <https://seer.ufrgs.br/EspacoAmerindio/article/view/130772>
- González del Ángel, G. P. (2024). *Mujeres que mueven al mundo: las cocinas de La Negreta como territorios de resistencia cultural ante la expansión urbana del periodo neoliberal*. Zamora: Tesis de doctorado, El Colegio de Michoacán.
- González del Ángel, G. P. y Álvarez Quiñones, A. (2023). Sistema doméstico, milpa urbana y patrimonio cultural en la ciudad expandida. El caso de La Negreta, Querétaro. En I. G. Ozuna García, R. M. Garza Marcué, J. M. Esteban Cloquell y M. Ribeiro Palacios (eds.), *Bioculturalidad y patrimonio: más allá del folclore* (pp. 149-166). Santiago de Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Good Eshelman, C. (2004). Ofrendar, alimentar y nutrir. En Broda, J. y Good Eshelman, C. (coords.), *Historia y vida ceremonial en las*

- comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (pp. 307-320). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia; Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Good Eshelman, C. (2005). Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero: expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano. *Estudios de Cultura Náhuatl*(36), 87-113. <https://nahuatl.historicas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/9294/8672>
- Good Eshelman, C. (2007). Historia propia, vida ceremonial y continuidad cultural. *Mirada Antropológica*(6), 11-29.
- Good Eshelman, C. (2011) Consideraciones finales. En Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. E. (coords.) *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 325-343). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. (2019). Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero. *En el Volcán Insurgente*(57), 64-73. <https://www.enelvolcan.com/abrmayjun2019/605-estrategias-en-la-alimentacion-tradicional-entre-nahuas-del-alto-balsas-guerrero-perspectivas-desde-la-antropologia-de-la-comida>
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. E. (2011). Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. E. (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 11-38). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Hernández Ramírez, J. (2002). Patrimonio cultural y movimientos sociales urbanos. *Actas del IX Congreso de Antropología de la Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español*. Barcelona.
- McMichael, P. (2005). Global development and the corporate food regime. En F. H. Buttel, F. H. y McMichael, P. (eds.), *New Directions in the Sociology of Global Development. Volume 11* (pp. 269-303). Bingley: Emerald Publishing.
- Otero, G. (2013). El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agroempresas multinacionales y biotecnología. *Antípoda. revista de*

- Antropología y Arqueología*(17), 49-78. DOI: <https://doi.org/10.7440/antipoda17.2013.04>
- Otero, G., Gürcan, E. C., Pechlaner, G. y Liberman, G. (2018). Food security, obesity, and inequality: Measuring the risk of exposure to the neoliberal diet. *Journal of Agrarian Change*, 18(2), 536-554. DOI: <https://doi.org/10.1111/joac.12252>
- Ozuna García, I. G. (2023). *Maíz, biología y cultura: la valoración de los maíces originarios como patrimonio biocultural ante la amenaza de los monocultivos transgénicos*. Santiago de Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Ozuna García, I. G., & Esteban Cloquell, J. M. (2023). Hechos, valores y patrimonio cultural. Reflexiones desde la teoría de la valoración de John Dewey. *Cuadernu*(12), 11-29.
- Pasquier Merino, A. G. (2018). Modernidad alimentaria en contexto de escasez. Un estudio etnográfico en la Ciudad de México. En M. Bertran Vilà y J. A. Vázquez-Medina (eds.), *Modernidades a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México* (pp. 103-140). México: Icaria Editorial; Universidad Autónoma de México, Unidad Xochimilco.
- Prieto González, E. (2013). La cultura del bienestar. Poéticas del confort en la arquitectura de los siglos XIX y XX. *Cuadernos de proyectos arquitectónicos*(4), 25-34. https://polired.upm.es/index.php/proyectos_arquitectonicos/article/view/2003
- Rapoport, A. (2003). *Cultura, arquitectura y diseño*. Barcelona: Edicions UPC.
- Ribeiro Palacios, M. y Solorio Santiago, E. (2023). Neoliberalismo, biodiversidad y crisis de los sistemas agroalimentarios. En I. G. Ozuna García, R. M. Garza Marcué, J. M. Esteban Cloquell y M. Ribeiro Palacios (eds.), *Bioculturalidad y patrimonio. Más allá del folclore* (pp. 53-75). Santiago de Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Rubio, B. (2015). La soberanía alimentaria en México: una asignatura pendiente. *Mundo Siglo XXI*, X(36), 55-70. <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/6997>

- Rybczynski, W. (1991). *La casa: historia de una idea*. Buenos Aires: Emecé Editores.
- Sennett, R. (2019). *Contrauir y habitar: Ética para la ciudad*. Barcelona: Anagrama.
- Théodore, F. L., Blanco-García, I. y Juárez-Ramírez, C. (2019). ¿Por qué tomamos tanto refresco en México? Una aproximación desde la interdisciplina. *Inter disciplina*, 7(19), 19-45. DOI: <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70286>
- Torres-Mazuera, G. (2012). Nuevas valoraciones de la agricultura y el maíz en la ruralidad urbanizada. En *La ruralidad urbanizada en el centro de México. Reflexiones sobre la reconfiguración local del espacio rural en un contexto neoliberal* (pp. 123-148). México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Yacamán Ochoa, C. (2018). Agricultura periurbana: revisión crítica de los riesgos y desafíos en la actual agenda política de las interacciones agro-urbanas. *Biblio3W. Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, XXIII(1,237), 1-26. DOI: <https://doi.org/10.1344/b3w.0.2018.26487>

¿GASTRONACIONALISMOS EN DIÁLOGO O EN CONTIENDA? OFERTA DE COMIDA VENEZOLANA EN LA CIUDAD DE MÉXICO DURANTE EL SIGLO XXI¹

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7723

Recibido: 08/11/2024

Aceptado: 24/01/2025

AXEL ELÍAS JIMÉNEZ²

Resumen

Se estudia la oferta de comida venezolana en establecimientos fijos y semifijos en la Ciudad de México (CDMX). Se usa la historia oral para ver con qué referentes interactúan las personas venezolanas al ofrecer alimentos asociados

1 Artículo realizado como parte de las actividades de la estancia del autor, en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, de acuerdo al Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM, Coordinación de Humanidades.

2 Doctor en historia por King's College London. Realizó estancias posdoctorales en City University of New York, el Instituto de Investigaciones Antropológicas e Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. Actualmente desarrolla proyectos de investigación sobre las intersecciones de migración y alimentación como investigador del Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales de la Universidad Veracruzana. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores.

con Venezuela en CDMX. Sin pedir contrastes directos, las personas participantes posicionaron la comida venezolana dentro del panorama alimentario mexicano. Se sugiere que, aunque el último ha contribuido a forjar unión nacional dentro de México (aunque de manera simplista), también ha creado prácticas y relaciones jerárquicas que han tendido a minimizar otras expresiones alimentarias tales como la venezolana. Las personas que colaboraron en esta investigación mostraron otras formas de valorar sus expresiones culinarias, más allá de canales institucionales como la guía Michelin o la lista de patrimonio cultural intangible.

Palabras clave: Gastronomía, identidad cultural, migración, cocina tradicional, globalización cultural

Abstract

The offer of Venezuelan food in restaurants and food trucks in Mexico City is a way to analyse the encounter of at least two different expressions of gastronationalism. With this perspective, it is argued that while the long tradition of Mexican culinary pride has helped to create a sense of shared identity among the people that identify with the country (not without its limitations), it has also minimised other culinary expressions such as that from Venezuelans. Yet, the people that contributed to this research valued their culinary expressions through their own means and beyond external recognitions such as UNESCO's list of intangible heritage or the Michelin guide, which currently Mexicans tend to address.

Keywords: Gastronomy, cultural identity, migration, traditional cooking, cultural globalization

Introducción

La alimentación y sus áreas asociadas tales como la cocina, la gastronomía, lo culinario, entre otros conceptos, han sido esferas que han contribuido fuertemente a vincular la identidad nacional con un territorio político (Camp, 1982; Hernández Garre & de Maya Sánchez, 2022; Igor Ayora Diaz, 2014; Medina & Leal, 2018; Ray, 2008; Rojas-Rivas et al., 2020; Vázquez-Medina, 2016). A pesar de que cada concepto se enfoca

en distintas partes del proceso y su uso conlleva un posicionamiento político e intelectual, aquí se usa alimentación como un concepto amplio que sirve para englobar maneras de procurar comida, desde la extracción hasta la preparación y desecho, así como los significados culturales que estos tienen. A pesar de esta definición amplia, aquí el enfoque se hace en la preparación de alimentos como una serie de prácticas que son prácticas económicas, al igual que dinámicas que contribuyen a construir identidades comunitarias y así generar cohesión entre las personas que comparten los códigos y diferencia entre las personas que no comparten dichos códigos. Es importante mencionar que, a pesar de este uso, la alimentación de una comunidad nunca está cerrada o inerte, sino que va cambiando con la influencia e interacciones con otras comunidades, adelantos tecnológicos y distribución de ingredientes. Todas las anteriores van fluctuando en el tiempo.

En el caso mexicano, la alimentación forjadora de identidad nacional tiene un origen que casi coincide con el de México como estado estado-nación independiente, proceso que inició en 1810 y se consolidó formalmente en 1821 con la independencia de España. Para analizar las prácticas alimentarias en la conformación de una comunidad, aquí se usa el concepto de gastronacionalismo. Este uso es intencional pues no es el mismo que Michaela Desoucey hizo del concepto al popularizarlo con su estudio de denominaciones de origen en Europa (2010). En este sentido, se comparte la reflexión que Atsuko Ichijo hizo al sostener cómo el concepto de gastronacionalismo se expandió en la segunda década del siglo XXI (2020). Los estudios del gastronacionalismo van más allá de la propuesta que popularizara DeSoucey. En este cuerpo amplio de investigaciones, se incluye la migración en el enfoque de investigación ya que obliga a estudiar fenómenos más allá de las fronteras de una nación. Los estudios de migración requieren considerar cuando menos el lugar de partida, así como el lugar dónde se aterriza el estudio, por ello presentan un reto de investigación, mientras también muestran la complejidad de la alimentación en distintos entornos físicos y culturales.

El actual territorio mexicano se ha asociado fuertemente con el gastronacionalismo mexicano. Cómo lo ha mostrado la historiadora, Sarah Bak-Geller, hay muestras de estos vínculos desde el primer recetario

mexicano del que se tiene registro, el *Cocinero Mexicano* (2013). El *Cocinero* se publicó en 1831 a tan solo un decenio de declarada la independencia de México. Las personas detrás del recetario compilaron recetas que recuperaban tanto de prácticas mesoamericanas como novohispanas para así presentar una perspectiva de cocina mexicana para la tercera década del siglo diecinueve y en adelante. Sobresale en este recetario el uso intencional de la “x” en la palabra México en vez de la “j” y por el uso de nahuatlismos para distinguirse de otros usos del español.

Los intentos de formar una comunidad nacional a partir de la alimentación no se limitaron al *Cocinero Mexicano* ni a los primeros años del México independiente. Bak-Geller también estudió las discusiones académicas del siglo XIX mexicano por Fernández de Lizardi o la creación del pan de San Carlos que usó tanto, harina de maíz, como harina de trigo (Bak-Geller Corona, 2013, 2015). Los intentos de uso de la cocina se extienden también para el siglo XX y hasta el presente. La historiadora, Sandra Aguilar, estudió cómo políticas públicas en torno alimentos en el siglo XX repercutieron la alimentación nacional (Aguilar Rodríguez, 2007, 2011, 2018, 2023). Para el siglo XXI, Lesley A. Wolff también estudió cómo se siguen reproduciendo ideas de la cocina nacional a partir de restaurantes y medios digitales (Wolff, 2018, 2022). Este gastronacionalismo mexicano es actualmente objeto de orgullo y se ha fortalecido al recibir legitimación internacional por parte de la UNESCO o incluso la reciente incorporación de restaurantes mexicanos a la guía de la compañía de neumáticos, Michelin. A pesar de que este apartado no recupera la complejidad de este proceso, sí se puede ubicar un rasgo común y es que las distintas expresiones de cocina nacional se han intentado limitar a lo sucedido dentro de las cambiantes fronteras nacionales. La conformación de una cocina nacional; sin embargo, no sigue un recorrido lineal y progresivo hacia un mismo fin.

Más allá de lo sucedido en México, los estudios en torno a la conformación de los distintos gastronacionalismos se han enfocado en el análisis de los procesos que se forman desde una sola comunidad nacional. No obstante, a nivel académico pocas veces se contrastan las expresiones culinarias de un país con la influencia de otras naciones. En contraste con la investigación académica, en la vida cotidiana es

posible observar, de manera intangible y tangible, las comparaciones entre expresiones culinarias de distintas comunidades. Por ejemplo, una rivalidad común que se expresa, más lejos de ser la única, es la de enfrentar ejemplos de la cocina mexicana con aquellos de la peruana. Estos dos casos coinciden no solo por el interés contemporáneo de buscar reconocimiento internacional por la UNESCO o guía Michelin, sino por compartir ingredientes bases en sus cocinas, tales como el uso del tomate, papa, y maíz que han tenido gran movilidad más allá del periodo de contacto en la transición al siglo XVI (Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Bannister, 2017; Drinot, 2005; M. E. García, 2013; Matta, 2014, 2019). Otros encuentros se ven en programas televisivos de cocina y gastronomía, dónde frecuentemente se trata de encontrar la “mejor” comida callejera u oferta culinaria, por poner algunos ejemplos.

Los estudios de movilidad animal (humana y no humana), así como de bienes y servicios, ofrecen una posibilidad para repensar las jerarquías culinarias que se ponen en manifiesto cuándo se comparan expresiones culinarias en la vida cotidiana tales como las mencionadas anteriormente. La participación de comunidades de distintas nacionales en concentraciones poblacionales como Ciudad de México (CDMX) crea las condiciones para poner gastronacionalismos en diálogo cotidiano. Al realizar esta propuesta, se reconoce que es común que se produzcan y reproduzcan concepciones jerárquicas entre formas de alimentarse cuando se comparan o contrastan cocinas de dos o más comunidades. Estas son fortalecidas por legitimaciones institucionales tales como las evaluaciones presentes en la guía Michelin o la lista de patrimonio intangible de la UNESCO que ha incluido ejemplos de la alimentación de diversas comunidades, aunque en la primera guía reducidas a productos de consumo sin recuperar las historias complejas. Además, de estos ejemplos quedan también presente las campañas de diplomacia cultural que agrupaciones gubernamentales y privadas realizan al usar la alimentación para posicionar al país, vinculando así prácticas culturales con prácticas de consumo como el turismo. No obstante, al poner dos expresiones culinarias en diálogo, aquí no se busca abonar a la jerarquización que se fortalece con las dinámicas anteriormente esbozadas, sino expresar la manera en que estas prácticas de nacionalismo banal pueden

repercutir en el entendimiento de comunidades etiquetadas cómo ajenas a un estado nación y su territorio, en especial cuando hay procesos migratorios fuertes (Billig, 1995; Skey, 2017).

En este artículo se retoman experiencias de personas autoidentificadas cómo venezolanas para analizar de qué manera conciben las expresiones culinarias de su país al prepararlas en CDMX. En dichas pláticas se abordaron de manera implícita o explícita algunos elementos del gastronacionalismo mexicano del siglo XXI, ya mencionado aquí. Se escogió la República Bolivariana de Venezuela (Venezuela de aquí en adelante) debido a la alta emigración del país partir de 2013 debido a los cambios políticos y económicos del país. Es de resaltar que el incremento de emigración venezolana se dio pocos años después de las campañas de patrimonialización de la cocina mexicana, cuando el paradigma de Michoacán se incluyó en la [lista de UNESCO](#) en 2010 (Bak-Geller Corona et al., 2019; Covarrubias et al., 2024; de Jesús Contreras & Medina, 2023; de Suremain, 2017; Matta, 2011; Thomé-Ortiz & Martínez Campos, 2017; Zuñiga Bravo, 2020). En este contexto, las siguientes preguntas se lanzaron para articular este texto: ¿Cómo dialoga la oferta culinaria venezolana con aquella presente en CDMX? ¿Qué elementos recuperan las personas entrevistadas para posicionar su oferta en el panorama alimentario de la capital mexicana?

El artículo se dividió en tres partes para responder las preguntas listadas anteriormente. Primero se describe el marco metodológico dentro del cual se realizó la investigación. Aquí se describen las personas entrevistadas y los sitios de observación. Posteriormente, se discute la historiografía en torno a los gastronacionalismos en diálogo/contienda en el siglo XXI. Se escribió esta sección con el objetivo de resaltar algunas áreas de contribución con este estudio. Por último, se aterrizan las ideas expuestas a partir de entrevistas con personas autoidentificadas cómo venezolanas y se comentan las notas tomadas durante la observación participante en los establecimientos visitados. El artículo concluye con observaciones en torno a la jerarquización cultural del siglo XXI en CDMX y lo que eso dice de expresiones culinarias de poblaciones que han migrado a México en los últimos años, ya sea para establecerse o que se encuentran en tránsito (en general con Estados Unidos de América cómo destino final).

En este sentido, el enfoque de las personas venezolanas en CDMX es tan solo una perspectiva limitada, ya que hay otras poblaciones importantes que han comenzado su trayecto desde el Triángulo Norte (El Salvador, Guatemala y Honduras) y Haití, tan solo por mencionar las principales emigraciones contemporáneas del continente americano.

Metodología

Este artículo forma parte de un proyecto de investigación más amplio donde se analizan experiencias migrantes a partir de relatos sobre la alimentación en distintas urbes. El proyecto amplio estudia dinámicas de producción y consumo vinculados con la racialización y cómo éstas repercuten en espacios urbanos. Hasta el momento se han hecho estudios en la Ciudad de Nueva York, CDMX y Querétaro. Para este artículo, se realizaron 22 entrevistas semiestructuradas con gente identificada cómo venezolana viviendo en CDMX y que desempeñara alguna función en establecimientos fijos o semifijos que ofreciera también comida de Venezuela. Para realizar esta investigación se visitaron doce establecimientos de comida venezolana dentro de CDMX.

La duración de las entrevistas varió entre los 35 y 45 minutos. El tiempo dedicado en las entrevistas es limitado, pero estas condiciones son entendibles debido a los ritmos de establecimientos de comida. Se agradece a todas las personas que a pesar de sus compromisos dedicaron tiempo para contribuir a este proyecto de investigación. También es relevante mencionar que al hacer la presentación cómo una persona mexicana dedicada a la investigación, no todas las personas abordadas quisieron participar o mostraron resistencia a hacerlo. Con justa razón y a pesar de no tener dicha intención, la identidad y los marcadores que percibieron también pudieron repercutir en su sensación de (in)seguridad, al sentirse vigiladas o interrogadas en torno a sus acciones en CDMX.

Catorce de las personas entrevistadas se identificaron cómo hombres y ocho cómo mujeres. Todas las personas que participaron se ubicaron en el rango de edad entre los 20 y 40 años. Debido al alcance de la investigación, no todas las personas entrevistadas son citadas aquí. No obstante, el conjunto de testimonios le dio forma a este artículo, así como a las reflexiones más amplias de la investigación. Al recuperar extractos de

las pláticas, aquí se usaron pseudónimos. Esta decisión se tomó para todas las personas citadas en este artículo, con el fin de proteger datos personales y vulnerabilidades. Los establecimientos visitados en esta investigación están localizados en las alcaldías: Álvaro Obregón (1), Benito Juárez (3), Coyoacán (2), Iztacalco (1), Iztapalapa (1), Miguel Hidalgo (2) y Cuauhtémoc (3). Se buscó hacer la muestra lo más amplia posible a lo largo de la ciudad, incluyendo otras alcaldías, pero las personas que respondieron a las invitaciones personales o por mensaje/correo fueron establecimientos que se encontraban en las alcaldías listadas arriba. Las personas entrevistadas reportaron haber comenzado su trayecto migratorio desde los siguientes territorios de Venezuela: Distrito Capital, Lara, Mérida, Táchira, y Zulia. La mayoría de las personas participantes ya había laborado en la industria de servicios antes de migrar a México.

La aproximación para realizar entrevistas se cuadró antes del día en que se participó en las conversaciones, ya sea de manera presencial o buscando contactos a partir de canales digitales. Cinco de estas personas participaron por recomendación. Ya que las personas aceptaban tener una conversación, se pedía autorización para grabar y poder transcribir con fines de la investigación, el dispositivo de grabación de audio siempre estuvo a la vista de las personas participantes. Las entrevistas no tenían un guion establecido, pero sí se pueden catalogar como semiestructuradas, pues se la conversación sí buscó tratar temas comunes. Se comenzó con preguntas sobre identidad tales como nombre, para después pedir que desarrollaran su recorrido de Venezuela a México. Además de estas preguntas, también se hicieron algunas sobre origen familiar y dinámicas en Venezuela. Posteriormente, se pidió que se hablara del trayecto para laborar en el campo de la alimentación en CDMX. Posteriormente, se realizaron preguntas para resaltar anécdotas y memorias sobre la alimentación en Venezuela, para entonces concluir con preguntas que buscaban resaltar las características que se consideraban representativas de la cocina venezolana y cómo se lograba en CDMX.

Por ser un tema sensible, en las entrevistas no se preguntó directamente sobre intenciones migratorias a las personas participantes. No obstante, la selección de espacios para esta investigación tiene el potencial sesgo de enfocarse en personas más asentadas que personas en

tránsito. Las personas en tránsito no siempre pueden detenerse a trabajar en establecimientos fijos. Por tal motivo, los testimonios citados solo pueden dar cuenta parcial del fenómeno de migración al recuperar algunas voces de personas que tienen condiciones mínimas para tener un establecimiento fijo o semifijo de comida.

Se escogió la comunidad venezolana debido a la creciente emigración que se ha dado desde 2013. En el primer decenio desde dicho año se reportó que más de 7.7 millones de personas habían salido del país (ACNUR-UNHCR, 2024). Los principales cinco países de llegada para personas venezolanas han sido Colombia, Estados Unidos de América, España, Chile e Italia. No obstante, en cifras totales, más del 80% de estas personas se han establecido en algún país de América Latina y el Caribe. México no es el principal destino pues según investigaciones de la ACNUR, la mayoría de migrantes que transitan por CDMX reportan tener como destino final los Estados Unidos de América, cifra que va en aumento. De acuerdo con U.S Customs and Border Protection, en septiembre 2023 más de 50,000 personas venezolanas cruzaron la frontera hacia los Estados Unidos de América, incrementando a más de 85,000 en octubre y noviembre del mismo año. Por su posición geográfica, México es un país con creciente población en condiciones de migración, ya sea en búsqueda de asilo, residencia o como país de tránsito. De acuerdo con la OIM, los permisos de residencia para personas venezolanas en México, ha ido incrementando durante el siglo XXI (OIM, 2023).

Estudiar la alimentación de personas que no se autoidentifican con el lugar de llegada es una manera de acercarse a experiencias en torno a la movilidad. Enfocarse en la alimentación ayuda a entender algunas de las formas en que se mantienen vínculos del lugar de salida, mientras se analizan los retos que las personas viven al emigrar a otros destinos (Bhimji, 2010). Para recuperar estas experiencias se combinan metodologías de la historia y de la antropología. Las herramientas de la historia oral se usaron para trazar vínculos entre memoria e historia a partir de relatos sobre la alimentación (Schaefer, 2022; Theresa Preston-Werner, 2008). Las fuentes orales se contrastan con las documentales y audiovisuales, sobre todo las campañas de gastrodiplomacia, debido a su alcance mediático (Tettner & Kalyoncu, 2016). Así mismo, se realizó observación

participante en los establecimientos fijos y semifijos de comida venezolana en CDMX. Se puso atención a la oferta del menú, la decoración y los vínculos con el país/ciudad de llegada (México/CDMX). A partir de conversaciones sobre alimentación y migración, se situó las experiencias de personas identificadas cómo venezolanas con las algunas dinámicas prevalentes de la capital mexicana. Con esto se abre paso para dialogar con las investigaciones que han abordado el consumo de la diferencia (Patzí P., 1999; Polanco-Díaz, 2007).

A partir de conversaciones y observación se rastreó cómo se enfrentaban las concepciones de la cocina venezolana de parte de sus creadores con aquellas de la mexicana. El abordaje de esta investigación busca cuestionar las jerarquías culinarias creadas en CDMX y la repercusión que esta tiene en comunidades asociadas con otras nacionalidades.

¿Gastronacionalismos en diálogo o en contienda?

El gastronacionalismo cómo se aborda aquí no busca quedarse en el campo de las medidas y campañas institucionales, tal y como se ha privilegiado en estudios más citados (Desoucey, 2010). A pesar de que en este texto se hacen referencias a campañas de gastrodiplomacia gubernamental, el énfasis se puso en los testimonios de personas venezolanas y cómo situaban su oferta culinaria en CDMX. En este sentido, la manera en que se usa el concepto de gastronacionalismo pretende inscribirse en el fenómeno amplio de lo que el sociólogo británico, Michael Billig, denominó nacionalismo banal (1995). Para Billig, el nacionalismo no solo se construía desde arriba, con símbolos y prácticas propuestas por instituciones (gobiernos y organizaciones internacionales), sino que también se consolidaba a partir de cómo distintos sectores de la ciudadanía vinculaban prácticas culturales cotidianas a una identidad colectiva, diferenciándose así de otras poblaciones. La publicación de Billig, *Nacionalismo Banal*, ya lleva más de treinta años de haberse publicado, por lo que se han hecho otras contribuciones al estudio de este tipo de expresiones nacionales. No obstante, se observa que usualmente las expresiones se analizan cómo respuestas a medidas institucionales de gobiernos nacionales o incluso vinculadas con organizaciones internacionales cómo Naciones Unidas, UNICEF y UNESCO (Colás & Edwards, 2022; Veal,

2023). No obstante, aquí se defiende que estos procesos de construcción de nación no solo surgen como reacción, también se construyen desde abajo, ya sea que reconozcan las medidas institucionales o no. En el campo de la alimentación, sobresalen los estudios de Ichijo, aunque no los únicos, por resaltar la agencia de diversos sectores de la ciudadanía en la formación de ideas de nación, y más por hacerlo desde la arena de la alimentación (Camp, 1982; Ichijo & Ranta, 2016a, 2016b).

A pesar de que en este estudio se usa el concepto de gastronacionalismo popularizado en 2010, los estudios de nacionalismo culinario anteceden el concepto. Desde mitades del siglo XX, Sydney Mintz, entre otros, estudió cómo ciertas comunidades fueron forjando prácticas alimentarias para crear comunidades y cómo estas fueron contribuyendo a fortalecer diferencias nacionales, raciales y de clase (Mintz, 1961). No obstante, aquí se optó por usar el concepto más prevalente en la actualidad para estudiar estos fenómenos (Ichijo, 2020). Más allá del concepto usado aquí, se observa que los estudios sobre la repercusión de la alimentación en la conformación de nacionalidades a lo largo de las décadas, ha tendido a estudiar los casos nacionales en aislado. Pocas veces se ponen en diálogo o contraste dos o más expresiones culinarias nacionales. La misma Desoucey estudió cómo las denominaciones geográficas de origen en Europa se establecieron para proteger sistemas extractivos y productivos, generando así una asociación entre alimentos, poblaciones y territorios (2010). Lo anterior repercutió en los sentimientos de pertenencia según un alimento y su ubicación geográfica. Si bien esta reflexión partía de la existencia de diferenciación con otras comunidades, estas no siempre estaban explicitadas. Más allá de la investigación clave de Desoucey, ha sido poco común que se contrasten varias expresiones culinarias y las repercusiones que estas tienen.

Krishnendu Ray hizo importantes contribuciones en estudios situados de cocinas nacionales al estudiar cómo las poblaciones migrantes en Estados Unidos de América, y principalmente en la Ciudad de Nueva York, han participado en el panorama alimentario (Ray, 2008, 2017). Este tipo de miradas también se han expandido a otros países a partir de la migración (Benza et al., 2014; M. García et al., 2017; Samaddar et al., 2020). A pesar de que hay muchos estudios sobre alimentación migrante

y su impacto en las sociedades de recepción (más que en las de salida), aquí me interesa poner en contraste de manera directa dos expresiones culinarias asociadas con el “sur global.” Esto lo hago para abonar a la discusión sobre las dinámicas de dominación existentes entre formas de alimentación. A pesar de que las expresiones de dominación más marcadas son aquellas que ejercen países con historias coloniales hacia países colonizados, aquí se sostiene que también se dan otro tipo de dinámicas de dominación entre los últimos. Dicho sea de paso, países como México y Venezuela tampoco están libres de dinámicas de dominación sobre otras culturas, incluso las encontradas en los mismos límites políticos.

Otra área de gran relevancia para los estudios de migración y alimentación son los que vinculan el uso de espacio urbano a partir de dinámicas de gourmetización o gentrificación alimentaria tales como las investigaciones de Pascale Joassart-Marcelli, Elisa Fiore y Melanie Stock, entre otras (Di Virgilio et al., 2024; Fiore & Plate, 2021; González-Bracco, 2024; Joassart-Marcelli, 2014; Joassart-Marcelli et al., 2024; Joassart-Marcelli & Bosco, 2020; Stock & Schmitz, 2019). Se lista este cuerpo de investigaciones porque la historiografía sobre nacionalismos culinarios se beneficia de seguir contextualizando distintas expresiones culinarias nacionales y cómo su comercialización repercute más allá del producto que se ingiere, afectando también dinámicas urbanas y de tránsito. Hay un campo por seguir explorando en el estudio de cómo poblaciones migrantes interactúan con el campo culinario del lugar de llegada, pues resaltan los criterios de valor utilizados y cómo poblaciones consideradas ajenas van encontrando un sitio en el lugar de llegada.

Dentro de los estudios de la diferencia, la investigación de Cristel Lane realizó aporta elementos que contribuyen porque propuso que en grandes urbes se dan procesos de “globalización reversa” a través de la oferta culinaria internacional en restaurantes de “alta cocina” (2019). Lane propuso repensar el uso de categorías de flujos culturales al estudiar este tipo de establecimientos en Londres. Lane sostuvo que los flujos culturales no tenían una dirección fija y que varias expresiones culinarias coincidían cronológicamente en grandes urbes como Londres. Sin embargo, Lane no pareció escaparse de pensar que el primer estímulo surgió de países dominadores/imperiales, y por lo mismo, Lane también parte

de la presunción de que hay un flujo cultural de origen. Para los fines de esta investigación, se retoma la investigación de Lane para reconocer que hay sistemas de reproducción de cultura con sesgos nacionales y que sin importar el “prestigio” que construyan de sí mismas ciudades como Londres o Nueva York, las expresiones culinarias más fuertes suelen encontrarse en el país donde se enuncia. Para el caso mexicano aquí estudiado, específicamente el de CDMX, se detectan que la oferta alimentaria considerada base es la que se asocia con las mexicanidades y principalmente lo más convencional de la alimentación capitalina. No así, se reconoce que estas convenciones cambian según el espacio y tiempo. Es por estas concepciones que se considera pertinente analizar qué elementos se han retomado para crear jerarquizaciones sobre prácticas culturales pues reflejan visiones de lo propio y lo externo.

Al lanzar la pregunta de si los gastronacionalismos están en diálogo o en contienda no se pretende enfatizar los conflictos ni mucho menos justificar la jerarquización de expresiones culinarias de diversos países, regiones y comunidades. Al lanzar esta pregunta en el título, se pretende cuestionar la jerarquización existente en México (así como otros países). El orgullo alimentario nacional se puede leer como una manera de reproducir hegemonía cultural y no necesariamente se da entre países con historia colonizadora y países no directamente vinculados con esta. Las jerarquizaciones se pueden dar entre países con historias similares de colonización tales como Venezuela y México. Dicho esto, se reconoce que hay diferencias históricas entre ambos, pero que comparten el haber estado bajo control colonial español. Las reflexiones presentadas aquí enmarcan el análisis de cómo estas dinámicas en México repercuten en poblaciones de otras nacionalidades latinoamericanas y caribeñas, entre otras.

Gastronacionalismo venezolano en CDMX

“Miguel Ángel” participó en la investigación cuando se visitó su restaurante en la alcaldía Benito Juárez el 27 de junio de 2023. Miguel Ángel se formó como Chef en Venezuela y en 2010 decidió migrar a CDMX, donde por unos años trabajó en ámbitos ajenos a la gastronomía y alimentación. En este tiempo recordó no haber encontrado opciones

laborales que le permitieran tener el crecimiento deseado. Fue hasta regresar de un viaje que hizo a Venezuela que decidió poner su restaurante. Al hablar de su participación en el campo de la alimentación, Miguel Ángel recordó que a pesar de que la cocina era parte de su familia y que varios familiares tenían muy buena sazón, él no había hecho su elección de carrera en gastronomía pensando en eso. Al preguntarle cómo evaluaba la decisión de abrir su propio restaurante en CDMX, Miguel Ángel mostró optimismo de haberlo hecho, en sus palabras: “Gracias a Dios, yo era el jefe y a la gente le gustaba la comida [...] sí hay un vacío dónde se inserta la comida venezolana [...] sientes que hay como un mercado para para eso [...] ya hay mucho venezolano [...]”.

El testimonio de Miguel Ángel, dueño y chef de su propio restaurante en CDMX, se relaciona con los resultados de Krishnendu Ray al explicar las razones de porque las comunidades migrantes en Estados Unidos de América encontraban en la industria de los alimentos una manera de hacerse de ingresos (2008). Para Ray, la autoexplotación, aunado a las redes creadas entre connacionales, explica porque la gente migra tiende a encontrar en tiendas, restaurantes y puestos de alimentos, una manera de hacerse de recursos económicos. A esto se podría abonar que si bien la autoexplotación tiende a ser un criterio observable desde fuera (aunque también puede analizarse desde el individuo), las personas participantes no necesariamente lo describen como tal. En las pláticas que se tuvieron en esta investigación, las personas en estado migratorio hablaron de la comunidad creada en sus establecimientos, tanto de connacionales que buscan satisfacer sus recuerdos, cómo los comensales de otros países que tienen historias con el país o que adquieren el gusto a partir del establecimiento. El testimonio de Miguel Ángel también es relevante porque resaltó lo que él consideró cómo una buena recepción de la comida venezolana por gente no identificada cómo proveniente del país. Aunado a esto, Miguel Ángel resaltó la creciente migración venezolana hacia CDMX, contribuyendo a que su oferta alimentaria tuviera buena recepción y que él estuviera contento de haber abierto su restaurante.

“Rubén” platicó sobre sus experiencias el 24 de octubre de 2023 en el establecimiento semifijo en el que labora, ubicado entre dos avenidas

principales en los límites de la Alcaldía Iztacalco. A pesar de estar localizados en dos zonas urbanas distintas, Rubén al igual que Miguel Ángel compartió su sensación de que la comida venezolana era bien recibida por la gente que se acercaba al establecimiento. Al preguntarle sobre la especificidad de la gente que se acercaba y sus orígenes, Rubén comentó que llegaba todo tipo de gente. No obstante, consideró que las expresiones culinarias venezolanas podían tener mejor recepción entre gente de países andinos debido a la similitud entre algunos de sus platillos. Por ejemplo, el pabellón criollo venezolano puede cambiar de nombre y de sazón al cambiar el país, pero comparte algunos elementos en común tales como la carne mechada, frijoles negros, arroz y plátano macho frito. Aunque no son iguales, este platillo puede asemejarse a otros que se encuentran en países como Colombia y Ecuador.

Rubén llegó a CDMX en 2019 y aunque en Venezuela llegó a trabajar en la industria de alimentos, no fue la única área donde laboró. Al preguntarle sobre lo que caracterizaba a la cocina venezolana frente a otras cocinas nacionales de la región, Rubén también usó las arepas como ejemplo. Rubén comunicó que las arepas también se podían encontrar en la cocina ecuatoriana, colombiana y boliviana. En palabras de Rubén: “[...] le echamos otro tipo de cosas.” Para él, la arepa no solo era la masa de harina de maíz, sino que “también se le echa relleno [...]”. Con estos comentarios, Rubén hacía referencia a otros tipos de arepas que se encontraban en otras cocinas nacionales como la colombiana y ecuatoriana. Más adelante en la conversación, Rubén agregó: “[...] pues... digo, que la arepa, más que todo la arepa, la original es venezolana [...]”. Esta idea de orgullo culinario en torno a las arepas y sus guisados con las que se rellenan, así como la sazón del pabellón criollo estuvieron presentes en varias entrevistas, no solo en la de Rubén. No obstante, el último posicionó la manera venezolana de hacer arepas sobre las otras incluso sosteniendo que el origen era de su país. Al hablar del origen y la variedad de la cocina venezolana, Rubén buscó explicar porque personas de distintas nacionalidades se acercaban a consumir la oferta venezolana.

Al hablar sobre cocina venezolana, las personas participantes reconocieron, al igual que la persona que escribe, que hay una simplificación al hablar de una expresión culinaria nacional. Como la de cualquier país,

la alimentación venezolana, es diversa y cambia a través del tiempo. La oferta alimentaria en la actualidad fluctúa entre lo que se encuentra en el litoral caribeño, la capital, o incluso áreas cercanas a los Andes o la Amazonia. A pesar de que a nivel visual no hay diferenciadores en los establecimientos visitados, ya que en todos se ofrece cómo “comida venezolana”, sí se detectaron diferencias regionales entre los establecimientos visitados.

El 16 de diciembre de 2023, “Rosa” compartió sus experiencias sobre la oferta culinaria de sus establecimientos e indirectamente abordó la diferencia culinaria del país. La conversación se llevó a cabo en un evento sobre Venezuela organizado en la Alcaldía Cuauhtémoc. Rosa se encontraba en el rango de edad entre los 20 y 40 años, había llegado a CDMX en 2012 por una oferta de trabajo no vinculada con la alimentación. Rosa no tenía experiencia previa en el campo de los alimentos, pero sí en la industria de los servicios. El testimonio de Rosa sobresalió porque, aunque el estatus migratorio no fue una pregunta directa debido a las vulnerabilidades que esto podía despertar, Rosa fue de las pocas que expresó que había llegado a México con visa laboral. Es de relevancia también el que el trabajo de Rosa no estaba vinculado directamente con el sector alimentario. Aun así, Rosa decidió ofrecer comida venezolana de su ciudad natal cómo complemento de su actividad profesional principal. Al preguntarle sobre lo que caracterizaba la oferta culinaria de sus establecimientos, Rosa contestó: “[...] ofrecemos comida callejera, como esas hamburguesas que come el maracucho a las 3:00 de la mañana después de la rumba.” Si bien las personas que no están familiarizadas con Venezuela y sus regiones podrían ver la oferta del establecimiento de Rosa como de comida venezolana de manera generalizada, pues incluso están anunciados así en las fachadas y en mapas; no obstante, aquellas personas que sí conocen el país, reconocen la manera de preparar alimentos al estilo de Maracaibo, generalmente cargados y con tamaños más grandes de lo visto en otras regiones de Venezuela. La oferta de alimentos en los establecimientos de Rosa resalta las múltiples lecturas que la oferta culinaria puede tener, tanto para las personas familiarizadas con la cocina venezolana cómo para aquellas que no lo están. Rosa habló de que el menú fue cambiando y adaptándose a la demanda de

las y los comensales, pero que la comida maracucha siguió estando al centro del diseño del menú. No obstante, en su establecimiento no hay marcadores visuales o textuales explícitos que cataloguen la oferta cómo proveniente de Maracaibo. El establecimiento de Rosa, como otros que ofrecen comida del país, sí hacen referencias directas a Venezuela cómo país, ya sea por el uso de la bandera en la fachada o decoración interna, e incluso por las imágenes que se usan para decorar los establecimientos.

La cocina venezolana varía según la región y al igual que cualquier cocina nacional es diversa. No obstante, frente al campo culinario de CDMX, las cocinas venezolanas se tienden a sintetizar en una oferta nacional. Esto probablemente se deba a que la ciudadanía de CDMX no está familiarizada con las especificidades de Venezuela y sus regiones. Al preguntarle sobre los elementos característicos de la cocina venezolana, Rosa resaltó las múltiples influencias que han nutrido las expresiones culinarias de su país. Es de resaltar que, a diferencia de México, que suelen recuperarse las influencias amerindias y europeas, Rosa añadió las influencias africanas en la conformación de la cocina nacional venezolana. La interpretación de Rosa sobresalió porque se enfocó en la historia reciente de Venezuela, al explicar que las múltiples influencias se conjuntaron a partir de la explotación de hidrocarburos. En palabras de Rosa: “[...] la comida venezolana es única porque tiene que ver con la historia de movilidad de italianos, portugueses, andinos y afro, y pues migración de la Segunda Guerra Mundial. Llegaron muchísimos migrantes a Venezuela porque era un país que estaba beneficiándose del petróleo.” Es de resaltar que Rosa recuperó procesos de la historia del siglo XX venezolano. Es probable que la explicación de Rosa tenga que ver con su origen de Maracaibo, ciudad que se transformó grandemente a lo largo del siglo XX por la explotación de hidrocarburos. En contraste, es poco común que se retomen flujos migratorios recientes para explicar la gastronomía mexicana, priorizándose principalmente los contactos entre culturas mesoamericanas e hispanas del siglo XVI (Aguilar-Rodríguez, 2018; Bak-Geller Corona & Matta, 2020; Sue, 2021). Dicho esto, también se reconocen influencias recientes como la sirio-libanesa y española del siglo XX. Un elemento común entre los testimonios registrados para esta investigación y las narrativas alimentarias mexicanas,

es que las influencias asiáticas reciben menos reconocimiento que las europeas, amerindias, y africanas, en ese orden.

En las conversaciones antes citadas al igual que en todas las realizadas, no se pidió que las personas participantes contrastaran las distintas expresiones culinarias venezolanas con aquellas de CDMX. No obstante, al preguntar sobre la recepción de la oferta venezolana o de sus características propias, las personas participantes llegaban a hacer referencias a las cocinas de México, de manera directa o indirecta. El testimonio más directo y contrastivo vino de parte de Rubén al declarar: “En Venezuela no comen picante. La comida no es complicada.” Rubén sostuvo que la comida Venezuela era sencilla más tenía suficiente sabor en su aparente simpleza. Con este comentario, Rubén posicionó lo “simple” de la comida venezolana con la complejidad, quizá sugiriendo un tanto innecesaria de la mexicana. Esto se elaboró más adelante cuándo Rubén relató cómo las personas mexicanas tendían a pedir adaptaciones a partir del uso de salsas picantes. Ante tales solicitudes, Rubén y sus socios tomaron la decisión de satisfacer la demanda de sus comensales en su establecimiento de la Alcaldía Iztacalco. Si bien las salsas y aderezos (salsa de ajo o guasacaca, por poner algunos ejemplos) tienen un uso común en la comida venezolana, estas no suelen depender del chile/ají o si se usan no es este el sabor predominante. Por esta razón, ante la demanda de sabores picantes, Rubén declaró: “Entonces hemos tenido que poner chipotle para satisfacer a mucha gente [...]”. La inclusión del chipotle en las salsas de su establecimiento fue interesante porque a diferencia de salsas mexicanas con uso de chipotle, la presentada en el establecimiento era de consistencia cremosa, sin por ello perder el característico sabor ahumado y dulce del chile chipotle.

El uso de las salsas y aderezos le permitió a Rubén seguir hablando de adaptaciones y contrastes entre cocinas. Rubén pasó a hablar de sus experiencias en CDMX y cómo había percibido la cocina mexicana. Rubén habló del conflicto que le causó la oferta mexicana al consumirla por los sabores predominantes y compartir lo difícil que fue encontrarse con expresiones culinarias mexicanas: “A mí me pegó mucho la comida. Casi un año para acostumbrarme [...]”. Así mismo, Rubén contrastó de manera muy interesante el sabor de la oferta alimentaria mexicana

en comparación con la venezolana, cuando declaró: “Aquí la comida no sabe a nada porque prácticamente no la condimentan con nada. Le echan el picante para que sepa porque si no, no sabe a nada. La comida de nosotros es más condimentada.” El comentario de Rubén sobre lo complicado de la cocina mexicana no era menor, pues se posicionó de manera indirecta ante percepciones del gastronacionalismo mexicano. Esto se resalta porque habló de esto frente a una persona mexicana que la sazón de los platillos del país recaía en las salsas más que en el mismo guisado o preparación.

Otro elemento de interés fue la manera en que las personas venezolanas llegaban a preparar alimentos de acuerdo con las sazones esperadas por sus connacionales. Al preguntarle sobre los canales de distribución existentes en CDMX para poder preparar comida venezolana, “Olivia” contó de algunos retos que tuvo al llegar a vivir a CDMX, antes de que ella y su pareja decidieran retomar un proyecto de restaurante en la Alcaldía Benito Juárez. Olivia declaró que, aunque le había sido complicado conseguir algunos insumos como harina de maíz y ciertos tipos de quesos, en la actualidad la mayoría se podían obtener por medio de distribuidores digitales o físicos en CDMX, o algunas personas habían encontrado algunos sustitutos. Al hablar con “Ana” en su negocio familiar, también situado en la Alcaldía Benito Juárez el 25 de febrero de 2023, ella declaró: “Se consigue todo. Hay un solo ingrediente que es difícil de conseguir que muchos cocineros venezolanos famosos dicen que tiene que ir en ciertos guisados: el ají dulce.” Ana llegó a los 17 años a CDMX y al momento de escribir este artículo cumple 15 años de vivir en la Ciudad. Ana habló de su experiencia al migrar de condiciones de adolescencia que no consideraba óptimas y que CDMX le fue grato por una mayor diversidad. No obstante, Ana extrañaba otros elementos de Venezuela tales como el sabor y aroma del sofrito que se usa comúnmente en la cocina venezolana (aceite, cebolla, ajo y pimentón). Así mismo, tanto Ana como Miguel Ángel coincidieron que el ají dulce era un ingrediente que resaltaba los tonos dulces y cítricos, más que los picosos. Para ambas personas, de manera independiente, el ají dulce contribuía a la sazón de bases como las del sofrito lo cual daba sabores únicos de la cocina venezolana. Una de las maneras que Miguel Ángel buscó obtener

la sazón era importando el ají dulce en pasta desde Florida en los Estados Unidos de América. Miguel Ángel también declaró maneras de no depender del ají dulce importado al usar habanero, aunque en menores cantidades: “El ají dulce es parecido al habanero en forma y en color, pero es dulce, no es picante como como un pimiento rojo, pero es así. Se consigue la pasta, pero el ají no.”

En el asunto de obtención de insumos para la preparación de comida venezolana, Ana también habló de las diferencias de productos lácteos y cómo cambiaba el sabor y consistencia con la oferta que se podía conseguir. Desde una postura crítica en torno a los productos lácteos que se conseguían en CDMX, Ana comentó que no eran de tan buena calidad y que solo a partir de pláticas con productores en otros estados pudo encontrar algo que se asemejaba al queso duro o al queso de mano que se usaba comúnmente en Venezuela. Al igual que con Rubén, el comentario de Ana también cuestionaba el lugar de la gastronomía mexicana al no tener insumos básicos de calidad para los platillos que se necesitaban. Esto se reforzó cuando Ana comentó las diferencias que veía entre México y Venezuela al decir que la cerveza no se acostumbraba a dar tan fría en México y que el “plátano macho” se preparaba distinto: “De hecho aquí la gente no los come duros, sino los come aguados. No digo que se no sepa bien, simplemente no es no es como que lo asocian con salado.” De hecho, el uso del plátano macho en cocina salada es lo que Ana consideró que atraía a personas no mexicanas ni venezolanas, pues en Cuba, El Salvador, Costa Rica, Colombia, Ecuador, también se consume así.

Otros elementos que se analizaron dentro de esta investigación, además de los testimonios, son los establecimientos en sí. De los visitados aquí se destacó los marcadores visuales empleados para mostrar distinción de lo mexicano, así como para indicar el tipo de oferta presentada, no solo de alimentos preparados, pues varios establecimientos también vendían galletas, ron, y dulces venezolanos. Estos elementos visuales son relevantes pues en eventos deportivos de beisbol, basquetbol, y fútbol, los establecimientos dónde se preparan alimentos también funcionan cómo centros de reunión de personas venezolanas. El marcador visual más común entre todos los establecimientos es la bandera venezolana

que tiende estar tanto al exterior cómo representada al interior. Aunque también resalta el de uso de murales o fotografías con celebridades venezolanas del mundo deportivo, musical y artístico. Algunas de las figuras destacadas fueron: Oscar D'León, y Dave Concepción. El uso de estas personalidades puede leerse cómo un mecanismo para marcar el lugar de Venezuela en la cultura global y/o latinoamericana. Si bien las figuras deportivas venezolanas no son tan conocidas en CDMX, las musicales y de la industria cinematográfica sí lo son, tales como Ricardo Montaner, Franco de Vita, Stefania Fernández y Gabriela Isler (Estill, 2017).

Otro elemento común entre los establecimientos fue la creación de vínculos lingüísticos entre el español de Venezuela con el de México a partir de carteles. Este uso es relevante pues ningún establecimiento hacía abiertamente fusión de comida mexicana con la venezolana, más allá del uso de salsas picantes con chiles como el chipotle. El único establecimiento visitado que hacía algún tipo de fusión fue el que hacía platillos de arroz frito al estilo chino y ofrecía rollos primavera. No obstante, incluso aquí el establecimiento se define cómo ofreciendo comida venezolana. Solamente fue posible enterarse de la fusión al revisar el menú o el ir con recomendación. Retomando el aspecto lingüístico, la fusión y la distinción visible en estos establecimientos se hace a partir del uso de gráfica con palabras usadas en Venezuela que no son comunes en México. Posters resaltando palabras y frases de Venezuela (pana, chinazo, esguañinga'o, titirmundachi) se encontraron en varios establecimientos. También resalta que, en dos de los establecimientos, este tipo de palabras se integraron en un collage o nube, dónde también se encontraban mexicanismos cómo: chido, chafa, chingón. Este tipo de ejercicios nos muestra un deseo de trazar conexiones, pero también de marcar diferencia cultural a partir del uso del lenguaje. Esto puede leerse cómo un intento de mantener vínculos con el país sede a partir de venezolanismos y que resaltan el uso de ironía y sarcasmo en el humor. En cuestión de oferta alimentaria. Los menús también llegaban a explicar los ingredientes usados para platillos cómo el pabellón o incluso la arepa reina pepiada.

Tanto las entrevistas cómo las observaciones de los establecimientos buscan resaltar cómo las personas que migraron de Venezuela usan el

campo culinario y alimentario para mantener vínculos y asociaciones con Venezuela. Algunos elementos de la alimentación eran posible replicar en CDMX, pero algunos otros no, tales como el uso de ciertos tipos de queso y del ají dulce, entre otros no mencionados en las entrevistas. Esta añoranza por lo distinto nos habla de las complejidades de los recorridos, pues en muchas ocasiones incluso aunque se viera con buenos ojos la migración, se extrañaban elementos culturales del lugar de origen. Así mismo, al notar la ausencia de ciertos elementos o la dificultad para obtenerlo dentro de CDMX, fue frecuente observar un posicionamiento frente a las formas culturales vistas en CDMX. Se hipotetiza aquí que esto seguramente fue cómo respuesta a un gastronacionalismo mexicano que tiende a devaluar expresiones culinarias que no se adapten a propuestas hegemónicas dentro de CDMX, tales como el sabor picante.

En la decoración de los establecimientos, así como en los testimonios, se identificaron maneras de resaltar las propuestas culinarias de Venezuela, mientras indirectamente tomaban un posicionamiento frente al nacionalismo mexicano. La complejidad de la cocina nacional no siempre lograba cumplir con elementos relativamente simples de la cocina venezolana que eran únicos para las personas que participaron en esta investigación. Aquí se posicionan las cocinas venezolanas dentro de CDMX, para mostrar cómo a partir del fortalecimiento del gastronacionalismo mexicano, se han invisibilizado expresiones culturales consideradas distintas, en especial aquellas que globalmente no se han reproducido cómo únicas.

Palabras finales

Las personas que participaron en esta investigación muestran una búsqueda por resaltar la excepcionalidad de comida venezolana y que no está marcada solo por la sazón o la sabrosura de sus creaciones. Esto se puede ver en la construcción de historias e influencias de sus platillos, así como en las maneras de aproximarse a la oferta de platillos. En los restaurantes y establecimientos también se observaron elementos similares para resaltar las diferencias a través de frases y palabras venezolanas. En algunas ocasiones también se proponían mezclas al

combinar estas mismas palabras con algunas usadas en CDMX (chido, por ejemplo). Las personas participantes también buscaban resaltar las múltiples influencias que conformaban la comida venezolana, entre ellas las contribuciones de poblaciones africanas, europeas y amerindias. En varios testimonios se hicieron referencias de la influencia de ciertos ingredientes y platillos de estas regiones. Estas narrativas contrastan fuertemente con la construcción del gastronacionalismo mexicano donde las influencias recuperadas suelen ser menores. En México, las prácticas africanas han sido muy poco reconocidas. En ambos casos se detectó poco reconocimiento a las influencias asiáticas. No así, en un restaurante se distinguió por ofrecer fusión de comida china con venezolana.

En esta investigación se sostuvo que las múltiples estrategias de búsqueda de gastronacionalismo mexicano son referentes con las que las personas venezolanas interactúan de diversas maneras. Debido a que los habitantes de la capital mexicana también han concentrado y centralizado ciertos discursos nacionales sobre el país para el resto del mundo, también se puede decir que se da una concentración de hegemonías cultural territorializada. Las personas venezolanas que participaron en esta investigación se posicionan, narrativa y culinariamente, en una capital mexicana que tiende a centralizar las narrativas alimentarias mexicanas.

Los discursos de multiculturalidad y cosmopolitismo del siglo XXI parecen promover la interacción entre diversas comunidades; no obstante, con contrastes como el aquí presentado, se sugiere que, en vez de existir una interlocución directa entre diversas expresiones alimentarias, parece que las prácticas culinarias en México tienden a eclipsar a otras. Al mencionar esto, se reconoce que hay procesos que se pueden describir con las palabras de fusión y adaptación, como sería el caso del uso de la salsa de chipotle cremosa o incluso de usar rellenos de guisados mexicanos en las arepas; no obstante, este mismo caso también se puede leer cómo un espacio de dominación en la que se espera que expresiones distintas a la de la “ciudad/país sede” se adapten a los gustos imperantes. Así mismo, algunas secciones de los testimonios también nos muestran un posicionamiento con el gastronacionalismo mexicano. Las personas que colaboraron con esta investigación usaron sus propios recursos e historias personales para resaltar el valor de la comida venezolana. Al

contar estas historias, las personas que le dieron cuerpo a esta investigación también llegaron a poner en duda la valoración de la gastronomía mexicana.

Con esta investigación se pueden cuestionar también los discursos de amabilidad y amistad mexicana que se suelen repetir, en especial aquellos que se expresan con las personas en estado migratorio, pues a pesar de que acciones individuales se hagan con esta intención, es probable que las jerarquías asumidas a partir de campañas que favorecen el gastronacionalismo mexicano, estén repercutiendo de manera poco receptiva hacia comunidades no identificadas con México. Con el estudio de oferta culinaria de Venezuela se intentó mostrar las consecuencias de la creación de una hegemonía cultural mexicana dentro de las fronteras nacionales en poblaciones con creciente migración contemporánea, mientras se busca mostrar cómo la cultura cotidiana puede tener una evidente repercusión en personas que se asientan en CDMX o que su tránsito las lleva a quedarse más tiempo en la capital mexicana. Si bien hay sectores de la ciudadanía de CDMX que se quejan -con justa razón- de desplazamientos de personas migrantes provenientes de países con mayores recursos (Europa y países del norte del continente, entre otros), también es importante cuestionar la manera en que en CDMX se ejercen las exclusiones a partir de la política exterior, interna y de prácticas cotidianas cómo el imaginar y pensar la ciudadanía. Entre las últimas, aquí se sugiere que hay prácticas de dominación y subordinación al aproximarse a la oferta alimentaria propuesta por otras nacionalidades.

En este estudio no se abordó la migración venezolana o centroamericana de tránsito, pues requieren de otras metodologías y técnicas. Es trabajo para futuras investigaciones ir más allá de la historia oral en establecimientos fijos o semifijos, e incluir trabajo en sitio y en movimiento, acompañando a las personas que van de tránsito migratorio por el país, normalmente con destino a Estados Unidos de América o Canadá. Las repercusiones de las políticas migratorias mexicanas, así como la evaluación de prácticas cotidianas de estas poblaciones tiene otras consecuencias en estos sectores. No obstante, aquí se apuntaron algunas ideas para estudiar criterios de valor culinario de CDMX con los que dialogan personas venezolanas con la posibilidad de ofrecer sus

alimentos en establecimientos fijos o semifijos. Entre estos destacan la valoración de guisados sin necesidad del uso del picante. También sobresalió el reconocimiento de ingredientes de ciertos quesos con otras características que las que se pueden encontrar en México que pueden contribuir a los sabores o incluso de técnicas de guisado tales como el sofrito. Se sugiere que estas reflexiones aterrizadas en las poblaciones venezolanas pueden extenderse a otras ciudades y con esta u otras comunidades migrantes ya que reflejan cómo la ciudadanía ya asentada interactúa cotidianamente con poblaciones de más reciente migración.

Bibliografía

- Aguilar Rodríguez, S. (2023). Between Women: Female Health Workers and the Struggle to Transform Diets in Rural Mexico, 1920-1960. *Anuario de Historia de América Latina*, 59, 41–63. <https://doi.org/10.15460/jbla.59.264>
- Aguilar-Rodríguez, S. (2007). Cooking Modernity: Nutrition Policies, Class, and Gender in 1940s and 1950s Mexico City. *The Americas*, 64(2), 177–205. <https://doi.org/10.1353/tam.2007.0128>
- Aguilar-Rodríguez, S. (2011). Nutrition and Modernity: Milk consumption in 1940s and 1950s Mexico. *Radical History Review*, 110, 36–58. <https://doi.org/10.1215/01636545-2010-025>
- Aguilar-Rodríguez, S. (2018). Mole and mestizaje: race and national identity in twentieth-century Mexico. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1516403>, 21(5), 600–617. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1516403>
- Bak-Geller Corona, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, 43, 31–44.
- Bak-Geller Corona, S. (2015). Wheat versus maize Civilizing Dietary Strategies and Early Mexican Republicanism. *Journal of Interdisciplinary History of Ideas*, 4(8).
- Bak-Geller Corona, S., de Suremain, C.-É., & Matta, R. (2019). *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones*. El Colegio de San Luis.

- Bak-Geller Corona, S., & Matta, R. (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69–93. <https://doi.org/https://doi.org/10.7440/antipoda39.2020.04>
- Bannister, H. (2017). Gastronomic Revolution: Peruvian Cuisine's Journey from Cultural Entity to Commodity. *Undergraduate Research Journal for the Humanities*, 2(1), 131–151.
- Benza, S., Bertrán, M., Cáceres, J., Checucci Gonçalves da Silva, M., Espeitx, E., Flores, N. A., Gallin, C. S., Katz, E., Lisbona, M., López García, J., Mariano Juárez, L., Mata-Codesal, D., Xavier Medina, F. X., Montero, C., Provansal, D., Sanmartino, G., Silveiro de Oliveira, S., & Vázquez, J. A. (2014). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. ObertaUOC.
- Bhimji, F. (2010). Struggles, Urban Citizenship, And Belonging: The Experience Of Undocumented Street Vendors And Food Truck Owners In Los Angeles. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 39(4), 455–492.
- Billig, M. (1995). *Banal Nationalism*. SAGE.
- Camp, C. (1982). Foodways in Everyday Life. *American Quarterly*, 34(3), 278–289. <https://www.jstor.org/stable/2712779>
- Colás, A., & Edwards, J. (2022). The Everyday Economy and the Right to Food. *The Political Quarterly*, 1–8.
- Covarrubias, M., Medina, F. X., & Conde-Caballero, D. (2024). *Gastronomías y cocinas para el resto del siglo XXI. Patrimonios, territorios, innovaciones y buenas prácticas*. Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo.
- de Jesús Contreras, D., & Medina, F. X. (2023). *Las valorizaciones del patrimonio alimentario y sus vínculos con el turismo. Estudios de caso internacionales*. Universidad de Guadalajara.
- de Suremain, C.-E. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Tracce*, 72, 165–181.
- Desoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455. <https://doi.org/10.1177/0003122410372226>

- Di Virgilio, M. M., Frisch, M. A., González, S., Grenoville, S., Hernández, C., Nussbaumer, B., & Vega-Barbero, J. M. (2024). Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo. *Íconos - Revista de Ciencias Sociales*, 79, 15–35. <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6025>
- Drinot, P. (2005). Food, Race and Working-Class Identity: Restaurants Populares and Populism in 1930s Peru. *The Americas*, 62(2), 245–270. <https://doi.org/10.1353/TAM.2005.0160>
- Estill, A. (2017). From Big Screens to Pasarelas: Studying Beauty in Latin America. *Latin American Research Review*, 52(1), 173–182. <https://doi.org/10.25222/larr.95>
- Fiore, E., & Plate, L. (2021). Food and White Multiculturalism: Racial Aesthetics of Commercial Gentrification in Amsterdam's Javastraat. *Space and Culture*, 24(3), 392–407. <https://doi.org/10.1177/12063312211001290>
- García, M., DuPuis, E. M., & Mitchell, D. (2017). *Food Across Borders*. Rutgers University Press.
- García, M. E. (2013). The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18(3), 505–524. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- González-Bracco, M. (2024). Desafiando fronteras: gastronomía gourmet en barrios populares de Buenos Aires. *Íconos - Revista de Ciencias Sociales*, 79, 59–77. <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6021>
- Hernández Garre, J. M., & de Maya Sánchez, B. (2022). *Antropología de la alimentación. Gastronomía, sociedad y cultura*. Ediciones de la Universidad de Murcia.
- Ichijo, A. (2020). Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited. *Nationalities Papers*, 48(2), 215–223. <https://doi.org/10.1017/nps.2019.104>
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016a). Everyday Creation of the Nation. En *Food, National Identity and Nationalism* (pp. 21–42). Palgrave Macmillan.

- Ichijo, A., & Ranta, R. (2016b). When Groups Participate in Defining the Nation. En *Food, National Identity and Nationalism* (pp. 43–60). Palgrave Macmillan.
- Igor Ayora Diaz, S. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48), 59–69.
- Joassart-Marcelli, P. (2014). Gender, social network geographies, and low-wage employment among recent Mexican immigrants in Los Angeles. *Urban Geography*, 35(6), 822–851. <https://doi.org/10.1080/02723638.2014.926634>
- Joassart-Marcelli, P., & Bosco, F. J. (2020). The Taste of Gentrification Difference and Exclusion on San Diego’s Urban Food Frontier. En *A Recipe for Gentrification Food, Power, and Resistance in the City* (pp. 31–53). New York University Press. <https://doi.org/https://doi.org/10.18574/9781479809042-002>
- Joassart-Marcelli, P., Bosco, F. J., Vadun-Lemp, N., & Brazda, T. (2024). Whose sidewalk is it? Street vendors and the battle for San Diego’s foodscape. *Urban Geography*, 1–20. <https://doi.org/10.1080/02723638.2024.2388947>
- Lane, C. (2019). Reverse cultural globalization: The case of haute cuisine in one global city. *Poetics*, 75, 1–13. <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2019.02.001>
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. *Apuntes*, 24(2), 196–207. <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n2/v24n2a06.pdf>
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *RCA*, 50(2), 15–40.
- Matta, R. (2019). Mexico’s ethnic culinary heritage and cocineras tradicionales (traditional female cooks). *Food and Foodways*, 27(3), 211–231. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1646481>
- Medina, X. F., & Leal, M. del P. L. (2018). *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. EdicionesTrea.
- Mintz, S. W. (1961). Standards of Value and Units of Measure in the Fond-des-Negres Market Place, Haiti. *Source: The Journal of the*

- Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 91(1), 23–38.
- Patzi P., F. (1999). Etnofagia estatal. Modernas formas de violencia simbólica (una aproximación al análisis de la reforma educativa). *Bulletin de l'Institut français d'études andines*, 28(3), 535–559.
- Polanco-Díaz, H. (2007). *Elogio de la diversidad: globalización, multiculturalismo y etnofagia*. Siglo XXI Editores.
- Ray, K. (2008). Nation and Cuisine. The Evidence From American Newspapers Ca. 1830–2003. *Food and Foodways*, 16(4), 259–297. <https://doi.org/10.1080/07409710802304143>
- Ray, K. (2017). Bringing the immigrant back into the sociology of taste. *Appetite*, 119, 41–47. <https://doi.org/10.1016/J.APPET.2016.10.013>
- Rojas-Rivas, E., Rendón-Domínguez, A., Felipe-Salinas, J. A., & Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103930>
- Samaddar, A., Cuevas, R. P., Custodio, M. C., Ynion, J., Ray (Chakravarti), A., Mohanty, S. K., & Demont, M. (2020). Capturing diversity and cultural drivers of food choice in eastern India. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 1–12. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2020.100249>
- Schaefer, T. (2022). Growing Up Indio during the Mexican Miracle: Childhood, Race and the Politics of Memory. *Journal of Latin American Studies*, 54, 181–202. <https://doi.org/10.1017/S0022216X22000025>
- Skey, M. (2017). *Everyday Nationhood: Theorising Culture, Identity and Belonging after Banal ...* Palgrave MacMillan.
- Stock, M., & Schmiz, A. (2019). Catering authenticities. Ethnic food entrepreneurs as agents in Berlin's gentrification. *City, Culture and Society*, 18. <https://doi.org/10.1016/j.ccs.2019.05.001>
- Sue, C. A. (2021). Is Mexico beyond mestizaje? Blackness, race mixture, and discrimination. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 18(1), 47–74. <https://doi.org/10.1080/17442222.2021.1949811>
- Tettner, S., & Kalyoncu, B. (2016). *Gastrodiplomacy 2.0: culinary tourism beyond nationalism* (Vol. 6).

- Theresa Preston-Werner. (2008). *Gallo Pinto: Tradition, Memory, and Identity in Costa Rican Foodways*. *Journal of American Folklore*, 122(1), 11–27. <https://doi.org/10.1353/jaf.0.0043>
- Thomé-Ortiz, H., & Martínez Campos, Á. R. (2017). *Calificación, valoración y turismo. Aproximaciones al patrimonio agroalimentario*. UAEM/Colofón.
- Vázquez-Medina, J. A. (2016). *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Editorial UOC. <https://www.torrossa.com/it/resources/an/3181302>
- Veal, A. J. (2023). Everyday life and Everyday Leisure. *International Journal of the Sociology of Leisure*, 6(2), 225–248. <https://doi.org/10.1007/s41978-023-00134-0>
- Wolff, L. A. (2018). Visualizing mole poblano as heritage process in Mexico City's Café de Tacuba. *Food, Culture & Society*. 21(5), 618–636. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1490580>
- Wolff, L. A. (2022). Coloniality on a Virtual Plate: Contemporary Mexican Foodways as (Counter)Visuality. *Gender & History*, 0(0), 1–24. <https://doi.org/10.1111/1468-0424.12652>
- Zuñiga Bravo, F. G. (2020). Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns*, 36(2), 177–196.

DEVORAR Y SER DEVORADOS: SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y SU CRÍTICA POST-CAPITALISTA EN EL ARTE

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7722

Recibido: 10/11/2024

Aceptado: 04/02/2025

ÁLVARO EDUARDO FERNÁNDEZ MELCHOR¹

Resumen

A partir de una discusión centrada en la Investigación basada en artes (IBA), se realiza una reflexión crítica sobre cómo las estructuras de dominación capitalistas se manifiestan en las prácticas de consumo alimenticio. A su vez, se exploran las dinámicas de explotación y subordinación inherentes al modelo económico globalizado, proponiendo que el acto de devorar y ser devorado, tanto en su dimensión física como simbólica, ilustra la reciprocidad de estos procesos dentro del sistema capitalista. Desde la IBA, este proceso puede analizarse mediante intervenciones artísticas que resalten las formas en que el capitalismo transforma los alimentos en símbolos de estatus o identidad. Una instalación que muestre la historia colonial de un alimento, desde

1 Maestro de Pensamiento Crítico y Hermenéutica por la Universidad Autónoma de Zacatecas. Licenciado en Estudios del Arte y Gestión Cultural por la Benemérita Universidad Autónoma de Aguascalientes. En 2024 fue reconocido por los *Seed Awards del Prince Claus Fund for Culture and Development*.

su origen hasta su transformación en un producto gourmet, permite explorar cómo los objetos alimenticios se imponen como representaciones de poder cultural y económico. El acto de consumir se transforma así en un acto de aceptación de una jerarquía simbólica, en la que ciertas culturas y sus alimentos son valoradas sobre otras.

Palabras clave: Sociología de la alimentación, capitalismo, arte y sociedad, identidad cultural, globalización económica.

Abstract

From a discussion centered on Arts-Based Research (ABR), a critical reflection is made on how capitalist structures of domination are manifested in food consumption practices. In turn, the dynamics of exploitation and subordination inherent to the globalized economic model are explored, proposing that the act of devouring and being devoured, both in its physical and symbolic dimensions, illustrates the reciprocity of these processes within the capitalist system. From the IBA, this process can be analyzed through artistic interventions that highlight the ways in which capitalism transforms food into symbols of status or identity. An installation showing the colonial history of a food, from its origin to its transformation into a gourmet product, allows us to explore how food objects are imposed as representations of cultural and economic power. The act of consumption thus becomes an act of acceptance of a symbolic hierarchy, in which certain cultures and their foods are valued over others.

Keywords: sociology of food, capitalism, art an society, cultural identity, economic globalization.



Introducción: del plato a la mesa, y de la mesa al poder

*Well, girls, food, gear
I don't like going outside,
so bring me everything here*

(People, The 1975)

¿Quién consume a quién en el sistema capitalista contemporáneo? En un mundo donde el consumo prima como amo y señor de las relaciones económicas, sociales y culturales, es fundamental cuestionar las dinámicas de poder que subyacen a este proceso. La alimentación, como uno de los actos más primitivos y esenciales de la existencia humana, se convierte en un campo fértil para explorar las tensiones entre la opulencia y la escasez, el dominio y la subordinación. Este texto se adentra en esa paradoja, proponiendo que el acto de devorar es una acción de conquista, dentro de un proceso de vulneración y absorción de los sujetos sociales, humanos y animales. A través del análisis sociológico de la alimentación y la crítica post-capitalista, este trabajo examina cómo el arte y el performance pueden desentrañar estas estructuras de poder y ofrecer un espacio para la resistencia, poniendo en discusión las contradicciones inherentes a un sistema que, al mismo tiempo, consume y es consumido.

El consumo alimenticio, especialmente en la era de la comida rápida, ha transformado nuestros hábitos alimentarios y nuestras formas de relacionarnos con el mundo. La *fast food*, por un lado, satisface una necesidad biológica en un extraño proceso de consumo: rápido, eficiente, despersonalizado. En este proceso, la comida pierde su carácter ritual, cultural y social, reduciéndose a un commodity accesible que, en su producción y consumo, se alinea con las demandas de un sistema que privilegia la inmediatez y el consumo sin reflexión. La comida rápida, al igual que otros productos del capitalismo globalizado, promueve un ciclo interminable de consumo, donde lo efímero se vuelve la norma, y la satisfacción inmediata se convierte en un fin en sí mismo.

Asistimos al imperio del consumo, donde el mercado dicta las reglas y cada aspecto de nuestra vida está sujeto a la lógica de la eficiencia y

el beneficio. La alimentación no es únicamente un acto biológico, sino que ha estado históricamente cargada de significados culturales, rituales y religiosos. Como señala Mircea Eliade (2000), en muchas tradiciones, el acto de comer se inscribe en la tensión entre lo profano y lo sagrado, revelando jerarquías simbólicas a través de la hierofanía. En el capitalismo contemporáneo, esta dimensión simbólica no desaparece, pero se reconfigura: las grandes corporaciones alimenticias moldean nuestros deseos, hábitos y dietas, operando formas de colonización mental y corporal que resignifican nuestra relación con los alimentos.

A través de la publicidad y la tecnología, nos vemos arrastrados hacia un consumo acelerado y sin conciencia, donde la variedad y la calidad de los alimentos pierden terreno frente a la uniformidad del alimento ultra procesado. Pollan (2006), apunta que la comida rápida, como estandarte de este imperio, se presenta como una solución fácil a la vida ultramoderna, pero a costa de la desconexión con los rituales alimentarios, las tradiciones culturales y la responsabilidad hacia nuestro propio cuerpo y el planeta. Así, la alimentación se convierte en una extensión de un sistema que no solo nos alimenta o nos devora, sino que también nos condiciona y nos controla, despojándonos de nuestra autonomía y nuestra capacidad de tomar decisiones conscientes (p.2).

Ante una cultura que premia el consumo desmedido y la inmediatez, surge la pregunta: ¿cómo sobrevivir y recuperar la autonomía en nuestras elecciones alimenticias? La respuesta radica en la reinención de nuestras prácticas diarias y en la valorización del acto de comer como un proceso consciente y ritual. Para resistir la influencia de la comida rápida y sus implicaciones, es fundamental reestablecer una conexión con los alimentos, promoviendo la educación sobre su origen, su preparación y su significado. Recuperar el aspecto sagrado de la alimentación implica considerar la comida como un vehículo para la construcción de relaciones, la transmisión de tradiciones y el cultivo de la salud y el bienestar. Este retorno a lo esencial nos permite redefinir nuestras experiencias alimenticias, fomentando un enfoque que priorice la calidad sobre la cantidad y la ritualidad sobre la rutina, promoviendo una cultura del buen comer que desafíe las normas impuestas por el post- capitalismo contemporáneo.



Para Schlosser (2001), en este escenario de consumo acelerado, la industria alimentaria igualmente es cómplice de una de las formas más violentas de explotación: la crueldad hacia los animales. La sustracción masiva de ganado y su transformación en productos de consumo rápido es un proceso que despoja a los seres vivos de su dignidad y su naturaleza, reduciéndolos a meros recursos en un ciclo interminable de producción y sacrificio. Al ignorar el sufrimiento inherente a este sistema, aceptamos sin cuestionar una cultura que normaliza la crueldad como parte del proceso de consumo. Producción alimentaria industrializada, deshumanización animal, trivialización del sacrificio, fragmentación ética, desconexión entre acción y consecuencia, obsolescencia del pensar crítico. Este es el panorama, un sistema donde la moral es opcional, la ética un lujo y el dolor, solo un producto más en el mercado global.

Recuperar una visión ética de la alimentación, que rechace la explotación y la tortura animal, exige un cambio radical en la forma en que nos relacionamos con la comida, así como el replanteamiento del paradigma imperante. Nos enfrentamos a un sistema profundamente arraigado, donde la comodidad, la inmediatez y el bajo costo han convertido la crueldad en un componente aceptado de la producción alimentaria. ¿Es posible realmente subvertir un modelo económico global que se beneficia del sufrimiento? La disyuntiva no es simplemente elegir entre una alimentación ética o una mecanizada, parte del conflicto es reconocer que el consumo ético es, en muchas ocasiones, un privilegio inaccesible para la mayoría.

Como bien señala Nestle (2006) el mercado alimentario actual, diseñado para mantener costos bajos y satisfacer una demanda voraz, impone barreras invisibles a cualquier intento de transformación. El acceso a productos de origen ético, libres de explotación, sigue siendo marginal y, en muchos casos, simbólico. El discurso de la sostenibilidad y el bienestar animal se ha incorporado al marketing, pero no ha desafiado las estructuras de poder que perpetúan la violencia sistémica hacia los animales y el entorno. Problemáticamente, la industria encuentra formas de cooptar estos movimientos éticos, convirtiendo incluso las soluciones en parte del mismo problema: el consumo consciente se convierte en

una etiqueta, un nuevo nicho de mercado, una moda que no alcanza a transformar la lógica de fondo.

Así pues, en este texto de análisis crítico, el arte se convierte en un bastión neurálgico para abrir grietas que tracen una cartografía de reflexión sociológica alrededor de los diversos fenómenos culturales que gravitan sobre lo alimentario. El arte no se limita a ser una respuesta estética o decorativa, hoy día se valora importante que se impregne dentro del ágora política resistencia, un terreno donde las prácticas simbólicas pueden poner en evidencia las contradicciones del paradigma alimentario imperante. A través de la performance, el arte visual y el activismo artístico, se generan nuevas formas de problematizar la relación entre el ser humano, el consumo y la naturaleza, devolviéndole al acto de comer su dimensión política y ética.

Con ello, este artículo se propone examinar cómo cuatro obras de arte contemporáneo desmantelan la ilusión de autonomía en nuestras decisiones alimentarias, exponiendo los mecanismos de control y dominación que rigen la producción y el consumo de alimentos. A través de su análisis, se indaga en el papel del arte como un dispositivo crítico que no solo revela la intersección entre mercado, biopolítica y deseo, sino que también confronta las lógicas de explotación que sustentan la alimentación en el capitalismo tardío, evidenciando sus implicaciones éticas en la vida humana y no humana.

El estudio del arte, además, ofrece herramientas críticas para desmantelar los discursos de legitimación que sostienen el sistema de producción industrial. Al visibilizar el sufrimiento oculto, la explotación silenciada y los efectos devastadores de nuestras prácticas alimentarias, el arte nos confronta con las preguntas incómodas que la cultura de consumo busca evitar: ¿qué significa realmente alimentar nuestros cuerpos en un mundo que devora vidas para sostener su ritmo? ¿Cómo podemos recuperar una autonomía que vaya más allá de la apariencia de elecciones libres en un mercado controlado?, y finalmente, ¿cómo podemos reconciliar la necesidad de alimentarnos con una ética que reconozca y respete el valor intrínseco de la vida, tanto humana como no humana, en un sistema diseñado para la explotación?



Del metabolismo a la mierda: el ciclo del consumo y sus excreciones socio-culturales

En el corazón de las prácticas alimentarias, se entrelazan discursos que van más allá de la mera nutrición; se activan relaciones de poder, modos de producción y mecanismos de control que configuran nuestra experiencia cotidiana, así como infraestructuras simbólicas que determinan no solo qué comemos, también cómo lo hacemos y bajo qué lógicas operamos al hacerlo.

Comer no es un acto inocente ni neutral, está inmerso en un entramado global que convierte a los alimentos en instrumentos de dominación, en símbolos de status y en productos de una maquinaria industrial vinculadas a las dinámicas del capitalismo tardío, en el que la producción masiva y la estandarización de los alimentos despojan al acto de comer de su dimensión cultural y ética, subordinándolo a los imperativos del mercado. De este modo, las prácticas alimentarias se convierten en una extensión de los sistemas de poder que rigen nuestras vidas, reproduciendo jerarquías y consolidando formas de explotación que pasan desapercibidas en el día a día.

En razón de lo anteriormente planteado, este texto pretende ser un vehículo de investigación sociológica a través de la investigación basada en artes (IBA), entendida no solo como un método de producción de conocimiento que integra la práctica artística en el proceso investigativo, sino también como un enfoque que permite tensionar las formas tradicionales de análisis y reflexión sobre la producción artística (razón por la cual, desde una perspectiva más ortodoxa, el texto parecería ser más cercano al ensayo creativo que al rigor académico de los artículos de investigación). En efecto, podrá argumentarse que, a primera vista, el texto pudiera contar con escasa fundamentación, sin embargo, aquí abro la siguiente pregunta: ¿no es, efectivamente el arte, un objeto de conocimiento que permite situarnos dentro de umbral investigativo más allá de la tradición académica? No se confunden los estudios visuales cuando de los iconos y las imágenes rescatan valiosa información para integrarla desde un análisis complejo, que precisamente, encuentra su piedra angular en las obras de arte.

En este sentido, la IBA se articula además con una metodología propia de la crítica de arte², que aquí se asume como un dispositivo hermenéutico capaz de revolver literatura con conocimiento situado. Esto significa que las obras de arte son vistas no solo como productos individuales, sino como manifestaciones que dialogan con su entorno, incorporando experiencias específicas y realidades socio-culturales de sus contextos. Así, la crítica se convierte en una herramienta que facilita la comprensión de las dinámicas interpersonales y los discursos que circunscriben cualquier expresión artística, abriendo un enfoque crítico que examina la sociología de la alimentación mediante herramientas performativas, visuales y simbólicas, capaces de abordar las complejas relaciones entre el poder capitalista, los imperios alimentarios, la imposición cultural del consumo y la explotación de recursos.

Para ello, el análisis se apoya en herramientas metodológicas de la crítica cultural y del análisis visual y discursivo, abordando las obras desde sus elementos formales, conceptuales y contextuales. Se examinan las estrategias empleadas por los artistas para intervenir en la noción de alimentación como un campo de disputa simbólica, así como su capacidad de interpelar las estructuras de consumo en el capitalismo tardío.

En cuanto a la selección de las cuatro obras analizadas, estas fueron elegidas por su inscripción en el sistema-mundo del arte, lo que significa

2 La crítica de arte, en su sentido más amplio, se constituye como un ejercicio intelectual que no solo analiza las obras desde una perspectiva estética, sino que también las contextualiza dentro de marcos sociales, históricos y políticos. A través de este proceso, se busca desentrañar las capas de significados que las piezas artísticas proponen, estableciendo diálogos entre las obras y su entorno. La crítica se convierte así en una herramienta de reflexión y cuestionamiento, capaz de identificar las tensiones entre lo que se representa y lo que se omite, y en consecuencia, arrojar luz sobre las dinámicas de poder y las estructuras ideológicas que subyacen a las manifestaciones artísticas. El crítico de arte es, ante todo, un intérprete y un mediador entre la obra y el espectador, un testigo consciente de las tensiones que subyacen en cada gesto, en cada forma, en cada color. Su mirada no es pasiva; es un lente que revela los secretos que la obra esconde bajo su superficie, que busca en los pliegues de la imagen y en los resquicios del material aquello que transgrede las convenciones del momento. El crítico de arte es, por tanto, un explorador de la subjetividad, alguien que se adentra en el vasto océano de la estética para devolvernos, transformada, una nueva visión del mundo que nos rodea.



que su circulación y recepción están mediadas por espacios institucionales como museos, galerías y circuitos de arte contemporáneo, donde la crítica y el mercado coexisten en una tensión productiva. La relevancia de estas obras radica en su capacidad para evidenciar las relaciones entre alimentación, poder y subjetividad dentro del marco de la globalización neoliberal. Además, cada una pertenece a una disciplina artística distinta (instalación, performance, videoarte y escultura), lo que permite una aproximación transversal a la problemática, mostrando cómo distintos lenguajes artísticos abordan críticamente el consumo, cada uno en su complejidad técnica, discursiva, matérica y cultural, otra vez, hablamos de objetos de conocimiento que no se reducen a la academia, y que por el contrario, expanden el horizonte hermenéutico de estudio, explicación y comprensión al incardinarse en muy distintos y diversos públicos.

Para ello, se rastrean piezas de distintos artistas de América Latina, con la intención de generar un diálogo multilateral entre ellas, a saber, Andrea Ferrero con sus esculturas de chocolate, César Martínez con sus teatralidades gastronómicas de consumo, pasando por un posterior análisis en relación con el sobrepeso en la obra de Yoshua Okón, así como un análisis de la obra de William Feeney. La propuesta radica en un entrelazamiento de prácticas que evidencian las posibilidades de la escultura, la performance, la fotografía y la curaduría como vehículos de reflexión.

En este panorama, los trabajos de Ferrero, Okón, Martínez y Feeney convergen bajo una reflexión común: la tensión entre el consumo alimentario y las artes, permitiendo a su vez reflexión sobre la potencia disruptiva de las prácticas artísticas dentro de un entramado de consumo cultural que desborda los límites de lo estético para incidir en lo político y lo social. Su elección responde a su inscripción en el sistema-mundo del arte, lo que les permite sostener una discursividad que se potencia en su relación con públicos específicos de museos y galerías. Esta particularidad resulta relevante, ya que pone en juego las paradojas del consumo cultural y sus límites: si bien estas prácticas artísticas buscan cuestionar dinámicas de poder en torno a la alimentación, también operan dentro de circuitos institucionales que filtran y resignifican su alcance político y social

1. Cadena alimenticia: Bourdieu y la imposición simbólica del comer

En un texto que se antoja apetitoso, se desmenuza la compleja cadena alimenticia, donde depredador y presa ya no funcionan roles de la naturaleza, ahora más bien, participan de un sistema económico global que se alimenta de nuestras ansias y carencias. Sospecho que el acto de consumir va mucho más allá de un simple gesto fisiológico; hay una trama oculta en la manera en que se nos presenta la comida, convertida, o mejor aún, pervertida en una suerte medio para controlar deseos, conductas y decisiones.

No creo en la inocencia de lo que comemos: cada bocado está impregnado de una narrativa de poder, donde las grandes y monolíticas corporaciones, como depredadores invisibles, condicionan lo que se consume, cómo se consume, y a qué precio. La verdadera cuestión radica no tanto qué comemos, sino quién orquesta este ciclo y, aún más, quién termina pagando el precio. Porque en última instancia, el costo no siempre es inmediato ni evidente; a veces se paga con la salud, con la desigualdad o con la propia autonomía.

Los imperios alimentarios³ —redes de corporaciones transnacionales que monopolizan la producción, distribución y comercialización de alimentos— generan una suerte de colonialismo económico. Estas estructuras no solo controlan el acceso a los alimentos a escala global, sino que también imponen dinámicas de consumo que refuerzan relaciones de dependencia entre países y sectores sociales. Estos conglomerados ejercen un control hegemónico sobre las dietas de cientos de miles de ciudadanos del mundo multipolar, subordinando las economías locales a los intereses del capital transnacional. Y aquí surge una paradoja que resulta inabarcable en su complejidad y crueldad: mientras millones de toneladas de comida son desechadas en las grandes urbes del mundo, cientos de miles de personas mueren de hambre. Es un círculo vicioso donde el exceso y la escasez no coexisten y se alimentan mutuamente.

3 El concepto de ‘imperios alimentarios’ ha sido desarrollado en estudios sobre agroindustria y capitalismo global. Véase Patel, R. (2007). *Stuffed and Starved: The Hidden Battle for the World Food System*. Melville House



Las corporaciones, dueñas de la cadena de distribución, alimentan los mercados globales a través de una lógica de desperdicio y obsolescencia programada, mientras las regiones más vulnerables, que podrían producir alimentos de manera sostenible, son arrasadas por políticas económicas que les niegan acceso a sus propios recursos.

Con todo lo anterior surge a la vista el análisis de Patel (2012) sobre la compleja dinámica del hambre y el control alimentario. El hambre se convierte en una divisa distorsionada, una moneda de cambio que circula en los márgenes del sistema global. El mercado alimentario se erige como un espacio donde la supervivencia misma es subastada, y donde el hambre es, por un lado, consecuencia de la pobreza, y por el otro, una vil estrategia de dominación. Como señala Patel, “el hambre es un síntoma de falta de control sobre el contexto socioeconómico donde alguien intenta alimentarse” (Patel, 2012), poniendo en evidencia que el acceso a los alimentos está condicionado por el poder de las corporaciones y las estructuras del sistema económico, más que por una escasez de recursos

Las grandes corporaciones alimentarias, con su poder económico y político, han transformado la necesidad en una mercancía, cuyo valor no se mide en términos de bienestar, y en todo caso radica en la capacidad de explotar la desesperación. Fin del sabor-saber. El hambre, entonces, no es solo la ausencia de sustancia, sino la presencia de un sistema económico que utiliza la escasez como herramienta para mantener el control, donde cada bocado que falta en la mesa de los más pobres es una deuda acumulada por la que todos, indirectamente, pagamos.

Lo que comemos, entonces, deja de ser una cuestión privada o individual para convertirse en un campo de batalla ideológico y político, donde las grandes corporaciones dictan el menú y las reglas de nuestra existencia. La alimentación también está sujeta a lo que Pierre Bourdieu (1984) en *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto* llamaría imposición simbólica. Los gustos y las elecciones alimentarias están configurados por una estructura social de dominación que actúa en niveles profundos a través de la estandarización lo que se considera “bueno” o “deseable” para consumir, relegando a un segundo plano otras formas de alimentación que no se alinean con los intereses del mercado global. Por ejemplo: los objetos de consumo alimenticio, como las marcas y

productos específicos, no se imponen únicamente a través de su disponibilidad en los estantes, ahora con las nuevas estrategias de marketing de última generación, no hay manera de que estos pasen desapercibidos frente al ojo humano mediante poderosos mecanismos publicitarios y de mercado que logran crear una ilusión de elección libre.

En este punto del texto, me interesa traer a colación la obra de Andrea Ferrero nacida en Perú en 1991. De ella deseo hablar particularmente sobre sus esculturas en chocolate, que pueden interpretarse como un comentario sobre el lujo y la construcción simbólica del gusto, conceptos que el sociólogo Pierre Bourdieu (1984) analizó a través de los hábitos culturales durante buena parte de su producción de conocimiento filosófico y social. Ferrero utiliza el chocolate —un material efímero y normalmente asociado con el consumo rápido y accesible— para crear esculturas que emulan las características de una obra de arte duradera, elevando el material a un plano estético que trasciende su función original como alimento.

Imagen 1. Architectural Digest, 2023, Andrea Ferrero, esculturas de chocolate



Según Bourdieu (1984), las prácticas de consumo son actos de distinción, donde el gusto impuesto por las clases dominantes se convierte en una norma que legitima ciertas formas de consumo sobre otras, clasificándolas en una jerarquía de prestigio (p.126). Al trabajar el chocolate con una precisión escultórica y exponerlo en espacios artísticos, Ferrero transforma este material en un objeto de lujo, un símbolo de refinamiento. Aquí, El acto de consumir no puede reducirse a una mera necesidad fisiológica, sino que se inscribe en un entramado de significados, relaciones de poder y construcciones simbólicas. Como cualquier práctica humana, la alimentación es modulada por la cultura y la historia, donde incluso lo que percibimos como ‘natural’ o ‘biológico’ es ya una traducción dentro de sistemas de valores, distinciones y jerarquías. En este sentido, más que un proceso aislado, el consumo alimentario se configura como un campo de disputa en el que operan clasificaciones sociales. La paradoja reside en que Ferrero emplea un material que se puede “destruir” (o consumir) al tocarlo, acentuando la contradicción entre lo perecedero y el valor simbólico de permanencia que la alta cultura suele buscar.

Desde esta perspectiva, la obra de Ferrero puede entenderse como una crítica a la imposición simbólica: al trasladar el chocolate al ámbito de las artes visuales, desafía las categorías tradicionales de lo valioso y lo banal. Ferrero coloca en tensión la materialidad del chocolate —fácil de derretir y desaparecer— con la rigidez de las normas culturales que Bourdieu describe, sugiriendo que incluso el lujo y el arte pueden ser frágiles, vulnerables al tiempo y a los caprichos del gusto.

Ferrero parece jugar con la fragilidad simbólica que Bourdieu asocia a los bienes de lujo, como elementos que sólo tienen valor mientras se mantengan dentro de ciertos contextos y códigos de consumo. En sus esculturas, el chocolate deja de ser un simple comestible y se convierte en un objeto de culto visual, invitando al espectador a un acto de contemplación que difiere del consumo directo y pragmático de un producto alimenticio. Este desplazamiento del chocolate de la cocina a la galería de arte resalta la manera en que las fronteras de lo “noble” y lo “vulgar” son culturalmente construidas, y cómo el valor de un objeto depende en gran medida del contexto en el que se le sitúe.

Esta dialéctica evoca las ideas de Bourdieu sobre la distancia estética, en la que el valor de una obra se construye, en parte, a partir de su inaccesibilidad directa para el consumo común. Ferrero, entonces, parece cuestionar la idea misma de la exclusividad, al hacer que el lujo se vea (y casi se sienta) accesible, aunque al final el espectador sabe que no puede devorar la obra sin destruirla.

Finalmente, si consideramos la obra de Ferrero como una alegoría de la relación entre lo efímero y el estatus, podría interpretarse asimismo como un comentario sobre el capitalismo y la fugacidad de las modas en el consumo cultural. El chocolate, susceptible al calor y a la manipulación, se convierte en una metáfora de cómo el valor simbólico de los bienes de lujo puede ser igualmente transitorio y depende de fuerzas externas para mantenerse. La vulnerabilidad del material se convierte en un recordatorio de que el arte mismo, como producto del mercado de lujo, puede perder su relevancia o atractivo tan rápidamente como cambia el gusto de las élites. En este sentido, Ferrero invita al espectador a reflexionar sobre la fragilidad del estatus y sobre cómo las distinciones de clase y gusto, aunque pretendan ser estables, son tan frágiles y perecederas como el propio chocolate que emplea en sus obras.

Por otro lado, resulta por demás interesante centrarnos a discutir brevemente sobre el aumento en los precios del cacao, con un aumento del 136% entre julio de 2022 y febrero de 2024⁴, añade una capa compleja al trabajo de Andrea Ferrero. Este incremento hace que el chocolate se vuelva no solo un símbolo de lujo por su transformación artística, sino todavía por su creciente inaccesibilidad económica. Como señala el artículo referenciado, el alza de precios responde en gran medida a la crisis climática y a la explotación de recursos, factores que impactan directamente en la producción de cacao, especialmente en regiones como Costa de Marfil y Ghana, que producen aproximadamente el 60% del suministro mundial. La obra de Ferrero, al emplear chocolate en su materialidad artística, se vuelve así un símbolo de escasez; un bien que, como en la lógica de Bourdieu, gana valor por su dificultad de acceso,

4 SPP Global. (7 de enero de 2025). La paradoja del aumento en los precios del cacao. SPP Global. <https://spp.coop/la-paradoja-del-aumento-en-los-precios-del-cacao/>



reforzando la distinción entre quienes pueden permitirse consumir o disfrutar este “lujo” y quienes no.

Además, en virtud de lo señalado por SPP Global, la posible extinción del cacao debido a la deforestación y al cambio climático agrega un tono de urgencia a las esculturas de Ferrero. Estos factores amenazan directamente a las plantaciones en Costa de Marfil, donde el cacao enfrenta presiones ecológicas severas y podría convertirse en un bien aún más restringido. En este contexto, la obra de Ferrero podría verse como una especie de “*memento mori*” contemporáneo: una recordación de la desaparición inminente de un recurso natural debido al consumo humano desmedido y a las desigualdades globales. Sus esculturas en chocolate se elevan así a un comentario crítico sobre la explotación de recursos y la fragilidad ambiental, en un mundo donde el consumo de lujo contribuye, paradójicamente, a la destrucción de lo mismo que desea conservar.

2. Ofensiva capitalista y fast food

Para continuar con el desarrollo crítico desde la investigación basada en artes, me gustaría hablar de el performance *Tratado de Libre Comerse* de César Martínez, un artista nacido en D.F, México en 1962, cuya intención radica en una crítica irónica y mordaz que examina los efectos del libre comercio sobre la soberanía y la identidad cultural, particularmente en México. En este acto, Martínez alude al acuerdo comercial TLA-CAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) mediante una interacción directa con el público, a quienes ofrece obras de arte ‘gastro-económicas’ simbolizando el impacto de las políticas económicas que, a su juicio, han dejado a México en una posición de sumisión frente a los intereses de potencias económicas como Estados Unidos y Canadá. La acción de comer en público, un acto aparentemente sencillo y cotidiano, adquiere un carácter simbólico que señala cómo las prácticas de consumo en el país han sido moldeadas por decisiones externas que omiten consideraciones cruciales sobre derechos humanos, ecología, y cultura

La pieza se desarrolla en un contexto de crítica hacia el neoliberalismo, señalando cómo el libre comercio impone prácticas económicas que afectan los recursos locales y las costumbres alimenticias. Martínez utiliza el acto de “comerse” el tratado como una metáfora para hablar

de las tensiones económicas y culturales que resultan de estas políticas. Aquí, la digestión es representada mediante una teatralidad que intenta reflejar el impacto en la identidad cultural. Al invitar a los asistentes a participar en esta acción, Martínez logra una experiencia de performance que va más allá del simple espectador, transformando al público en cómplice y crítico de las dinámicas de poder global.

Conjuntamente, la pieza resalta el conflicto entre lo local y lo global, una tensión constante en la era del neoliberalismo, cuestión no menor en el tema que aquí nos compete. Martínez critica el modelo económico que favorece a las grandes potencias, relegando a México a un rol de dependencia y vulnerabilidad, similar a la servidumbre que se replica en otras áreas, como la industria alimentaria. Al analizar el performance desde esta perspectiva, *Tratado de Libre Comerse* se convierte en una denuncia visual de cómo el neoliberalismo consume y transforma las culturas, donde México, paradójicamente, se ve obligado a “comerse” las imposiciones y consecuencias de tratados comerciales que condicionan su desarrollo.

Otra acción en la que me interesa centrarme es la performance *XIPE TOTEC PUNK* de César Martínez, con su título evocador, invita a la audiencia a una especie de ritual moderno de “antropofagia gourmet”, donde el cuerpo del artista se convierte en un objeto comestible y simbólico de consumo colectivo. Inspirado en la deidad mexicana *Xipe Totec*, quien se desollaba para ofrecer su piel como alimento, Martínez lleva este mito al contexto contemporáneo, utilizando carne cruda, específicamente jamón serrano, como una piel artificial. En el acto, el público participa en una suerte de “banquete sacrificial,” donde despojan al artista de su “piel” comestible en un ambiente que combina referencias al punk y a la iconoclasia del arte de performance.

Imagen 2. XIPE TOTEC PUNK 2021, César Martínez, performance



En la actualidad, las dietas y los alimentos gourmet han tomado un papel distintivo en las clases sociales, diferenciando a quienes pueden acceder a productos únicos y costosos de quienes están limitados a una oferta alimenticia común. Al convertirse en un producto de lujo, el cuerpo de Martínez simboliza cómo la sociedad contemporánea ha integrado prácticas de consumo que bordean lo sagrado y lo grotesco, reforzando las desigualdades y la alienación. La audiencia, transformada en participantes activos de este “banquete,” reproduce la lógica de la sociedad de consumo, en la que incluso lo humano y lo espiritual pueden ser devorados y apropiados en nombre del lujo y la exclusividad.

La referencia a una “orgía-punk” no es fortuita; Martínez convierte el performance en una experiencia de transgresión donde se desdibujan los límites entre lo comestible y lo humano, lo ritual y lo consumible. Al apelar a un ambiente punk, caracterizado por su rechazo a las normas y su apropiación del cuerpo como espacio de resistencia, el performance se convierte en un espacio híbrido de crítica y complicidad. Martínez crea una tensión entre el placer y el horror del acto, recordándonos que el consumo además de material, es simbólico y cultural. Este “consumo

de carne humana” evoca los rituales antiguos, pero bajo la lógica del mercado contemporáneo, en la que el lujo y el consumo exótico siguen alimentando una maquinaria que engulle tanto cuerpos como culturas.

En una nueva dirección, pasaremos a la última parte de nuestra genealogía de obras de arte relacionadas con consumo alimenticio. Aquí abordaré *Freedom Fries: Naturaleza muerta* del artista Yoshua Okón, artista nacido en Ciudad de México en 1970, quien nos plantea una reflexión visual que va más allá de la imagen en sí, y nos dirige a una crítica profunda sobre la homogenización cultural y la decadencia en el sistema alimenticio global. En esta pieza, la mujer en el centro de la composición es una representación vívida de los efectos del consumismo desenfrenado en el cuerpo humano y también en la identidad cultural y en los valores comunitarios.

Okón despliega aquí una “naturaleza muerta” moderna donde la comida rápida y los cuerpos moldeados por ella se convierten en símbolos de una alienación colectiva. En lugar de representar frutas y vegetales frescos, típicos de las naturalezas muertas clásicas, se nos presenta el cuerpo humano, enmarcado por la marca global, como una consecuencia de la industrialización alimenticia que reduce la comida a un producto sin vida ni valor nutricional.

En esta pieza, Okón señala cómo el espacio de una franquicia de comida rápida se convierte en un microcosmos de control y manipulación. Aquí, el acto de consumir ya no es un ritual cultural ni una experiencia sensorial, es en todo caso, una transacción mecánica y anónima que transforma a los comensales en autómatas. Las estructuras de poder se entrelazan con las estructuras físicas de estos establecimientos, donde el diseño y la disposición de cada elemento están estratégicamente pensados para maximizar el consumo. La imagen del empleado limpiando un vidrio publicitario al fondo refuerza la idea de limpieza y pulcritud en los márgenes, mientras que la figura central es un recordatorio de los residuos humanos y sociales que deja este modelo de negocio.

Imagen 3. Freedom Fries: Naturaleza muerta, 2014, Yoshua Okón, fotografía



En esta yuxtaposición, *Freedom Fries: Naturaleza muerta* asimismo puede leerse como una denuncia hacia los imperios alimenticios. La globalización ha creado una especie de colonización cultural en la que las grandes cadenas corporativas, como McDonald's, estandarizan los hábitos alimenticios y redefinen lo que significa “comer” en todo el mundo. Esta imposición de una dieta uniforme, centrada en alimentos de bajo costo y valor nutritivo cuestionable, aparte de afectar la salud de las personas, también pone en tela de juicio el acceso a la diversidad culinaria y al derecho a una alimentación de calidad. El cuadro de Okón invita a reflexionar sobre cómo el sistema capitalista ha mercantilizado hasta los aspectos más básicos de la vida, convirtiendo el acto de alimentarse en un proceso alienante que va en detrimento de la salud y del bienestar colectivo.

En esta obra, el alimento, reducido a su mínima expresión nutritiva y presentado como un objeto desechable, simboliza, como si fuera poco, la pérdida del vínculo entre el ser humano y la naturaleza. Al consumir estos productos ultraprocesados, el ser humano queda atrapado en un ciclo de “engullimiento” que lo separa de su entorno natural y lo subordina a las dinámicas del mercado. La comida, en este contexto, se convierte en un “juguete,” una simulación de alimento que, al no saciar

verdaderamente ni nutrir, subraya el vacío y la banalidad del acto de consumir por consumir.

La naturaleza artificial de esta “comida rápida” refleja un ciclo de producción y consumo diseñado, más que para nutrir, para alimentar el apetito insaciable del capital. La imagen de la mujer, inmóvil y convertida en una figura grotesca de una naturaleza muerta, expresa la ironía de un sistema que nos engulle a nosotros mismos. Nos muestra un mundo en el que el alimento pierde su don mágico. Ronald McDonald, orgulloso, grita mientras retaca sus bolsillos de dinero: *I’m Lovin It!*

En el cenit de este recorrido artístico, aparece la pieza *Big Snooz* de William Feeney, artista de la ciudad de Massachusetts. Llama la atención su forma, configurada como un ataúd que, de la misma manera, funciona como hielera, en una aguda metáfora de la indulgencia moderna, donde el festín y la celebración conviven de manera inquietante con la fugacidad de la vida. Al convertir el ataúd en contenedor de bebidas, Feeney propone una reinterpretación del consumo como un ritual hedonista que diluye los límites entre el placer y la mortalidad. La pieza sugiere una fiesta interminable, una especie de carnaval perpetuo donde el consumo de alcohol y alimentos evoca tanto la vitalidad como su eventual disolución. En este objeto, lo efímero de la vida y el placer se entrelazan en una resonancia inquietante que invita a reflexionar sobre la naturaleza de nuestras celebraciones y deseos.

Es bien sabido: en nuestra cultura, el alcohol es un símbolo omnipresente de socialización, un emblema que representa la pausa hedonista, los momentos de escape y los hitos personales, más allá del trasfondo mitológico-dionisiaco del que tantas veces se ha hablado en la filosofía moderna. Así pues, la hielera actúa como un acceso directo a estos estados de evasión, un contenedor de esa experiencia compartida que mantiene el placer en su punto exacto, siempre al alcance. Sin embargo, esta disponibilidad inmediata del placer revela también su fugacidad; el hielo se derrite, las bebidas se agotan, y lo que inicialmente parece una oferta inagotable se convierte en un recordatorio de la naturaleza transitoria de estos rituales de consumo. Feeney parece así cuestionar la profundidad del placer extraído de esta repetición: ¿qué permanece cuando la celebración es, en sí misma, algo desechable?

Imagen 4. Big Snooz, 2014, William Feeney, plástico, espuma, masilla para carrocerías, revestimiento personalizado para cajas de camiones, bisagras, refrigerador Igloo



La relación simbiótica entre comida y bebida que sugiere Feeney va más allá de la simple coexistencia en la experiencia festiva; se convierte en una intersección entre el deseo de conexión y una evasión profunda. En el contexto del *binge drinking*, por ejemplo, el consumo de alcohol desplaza al acto de comer a un rol casi accesorio, relegando la alimentación a una especie de pausa en el ritual del exceso. Esta dinámica hace visible cómo tanto el alimento como el alcohol son catalizadores de la evasión y cómo se asocian al impulso de silenciar las ansiedades, de “congelar” momentáneamente las preocupaciones cotidianas bajo capas de satisfacción efímera. Así, el ataúd-hielera conserva, literalmente, el acceso a esa breve y frágil desconexión.

El alcoholismo puede verse como la expresión última y más brutal de la narrativa de consumo en la que el “homo alimentus” —un ser devorado por su propio apetito— habita. El alcohol, como cúspide de esta tendencia, trasciende su rol de simple sustancia y se convierte en una fuerza simbólica que concentra las paradojas de nuestro tiempo: la búsqueda incesante de placer y la inclinación hacia la autodestrucción, la afirmación y la negación de la vida en un solo trago.

La figura del “homo alimentus” contemporáneo, entonces, por añadidura, consume para anestesiarse ante una existencia que él mismo

percibe como vacía o desprovista de significado. El alcohol se transforma en el catalizador de este impulso, en una sustancia que, al ser consumida en exceso, erosiona la salud física desdibujando los límites de la identidad, dando lugar a una desintegración lenta y voluntaria. Esta relación contradictoria, donde el ser humano persigue con avidez aquello que le degrada, se convierte en una suerte de ritual que, paradójicamente, refleja tanto la autosuficiencia como el deseo de disolverse en un vacío sensorial, una vuelta simbólica a la nada.

El alcoholismo, en este contexto, puede considerarse como la narrativa máxima del consumo enajenado, donde el “homo alimentus” se entrega al ciclo de alimentación y bebida hasta perder el control, transformándose en un reflejo de la estructura de la sociedad de consumo. Cada sorbo se convierte en una respuesta a un apetito insaciable, en un intento de satisfacer una ausencia indefinible que solo se magnifica en el proceso.

De este modo, *Big Snooz* cuestiona la superficialidad de las conexiones que se generan en este contexto de consumo desmedido. La pieza sugiere que la socialización, muchas veces mediada por la comida y la bebida, puede resultar tan vacía como los productos que se consumen. La hielera-ataúd nos interpela, entonces, a cuestionar si estas conexiones, basadas en la búsqueda de un placer instantáneo, son realmente significativas o si el hedonismo contemporáneo erosiona la capacidad de establecer vínculos auténticos y profundos, tanto con otros como con nosotros mismos.

Finalmente, Feeney emplea este ataúd-hielera para confrontarnos con nuestra propia finitud en el contexto de una cultura obsesionada con el consumo. Al introducir elementos de placer en un contenedor de muerte, nos lleva a reconocer que cada acto de consumo implica un costo material y existencial, ontológico en buena medida. Así, el placer que promete el hedonismo puede llevar también a una forma de desconexión con lo esencial de la existencia, o la existencia esencial. En este sentido, Feeney plantea una crítica a la noción de que el consumo es un fin en sí mismo, recordándonos que esta búsqueda desenfundada por el placer momentáneo puede hacer que olvidemos lo más ineludible: que la vida misma, como cualquier hielera, está destinada a agotarse.



Consideraciones finales

En este ciclo de consumo y explotación, el arte y la comida se entrelazan para ofrecernos experiencias que, mientras nos alimentan, nos hacen olvidar que estamos siendo devorados. Los sistemas de producción y distribución nos presentan una “sustracción de ganado” moderna, donde nuestros cuerpos son los nuevos recursos a extraer, y nuestro deseo de nutrirnos se convierte en una transacción calculada. La economía de las grandes cadenas de comida rápida, o fast food, está marcada por un proceso de “uberización” que deja a los consumidores y trabajadores atrapados en las redes de una ofensiva capitalista que, bajo una imagen de conveniencia y accesibilidad, explota y mercantiliza a cada individuo que se encuentra dentro de la gran cadena alimenticia de consumo, presas y depredadores en caldo de cultivo.

A modo de aclaración: El análisis de las cuatro obras de arte aquí presentadas no tiene como objetivo ofrecer respuestas definitivas sobre la relación entre alimentación, consumo y explotación en el contexto globalizado, sino abrir una serie de interrogantes que reflejan la contingencia inherente al arte contemporáneo. El arte, en su capacidad crítica, no ofrece respuestas lineales ni soluciones fáciles; su función radica, precisamente, en problematizar, cuestionar y generar tensiones discursivas, siendo este su valor más profundo y urgente en un contexto social y político marcado por la complejidad y la ambigüedad.

Sistematizar o concluir de manera más contundente este análisis parte de una concepción que reduce el arte a un mero vehículo de resolución o validación de un discurso político o ético. Sin embargo, el arte no se limita a ofrecer respuestas claras ni un análisis directo sobre los problemas que aborda; su fuerza radica en su capacidad de generar preguntas y desafiar las certezas establecidas. Las obras analizadas aquí, al igual que muchas otras dentro del ámbito del arte contemporáneo, no pretenden ofrecer una “solución” a las dinámicas de explotación o subordinación inherentes al modelo económico global, sino mostrar cómo estos temas pueden ser representados, cuestionados y recontextualizados a través de diversas formas artísticas.

Al contrario de lo que se espera de un análisis “concluyente”, el arte devela las limitaciones de la lógica racional y analítica, evidenciando que

las dinámicas de poder que afectan al consumo y la explotación no pueden ser comprendidas completamente a través de discursos cerrados y conclusivos. En este sentido, la investigación artística se presenta como un proceso contingente, donde las respuestas nunca son definitivas ni absolutas, sino que están sujetas a reinterpretaciones y reconfiguraciones constantes.

Al comparar este enfoque con otros trabajos académicos que abordan el mismo tema, se puede observar que la aproximación aquí adoptada se aleja de la tendencia a ofrecer soluciones, y se enfoca en una reflexión que se mantiene en el plano de la apertura crítica. Si bien otras investigaciones pueden dar cuenta de las relaciones entre arte y política de manera más sistemática o incluso finalista, este trabajo propone una mirada que se encuentra en constante involución, un análisis que se retroalimenta, crece y decrece constantemente en un vaivén de diversos pulsos. En este sentido, se puede argumentar que el valor de la investigación artística no reside en ofrecer conclusiones definitivas, sino en su capacidad de mantener el cuestionamiento constante y, por ende, su relevancia en un mundo que, por su misma naturaleza, es incierto y mutable.

Por lo tanto, el arte, como medio de conocimiento, debe ser reconocido por su capacidad de ser indeterminado y no resolutivo, ya que esta es precisamente su fuerza en tiempos de incertidumbre y de crisis sistémica. Este artículo no pretende encontrar respuestas definitivas, sino iluminar áreas grises y crear nuevas preguntas que inviten a la reflexión, la acción y, sobre todo, al replanteamiento de lo que entendemos por autonomía, ética y consumo en el contexto global.

Dicho sea de paso, en este panorama global de “menús impuestos,” la capacidad de decisión de los consumidores se encuentra cada vez más limitada. Nos enfrentamos a una disputa que va ahora más allá de lo gastronómico, aún más, se trata de una disputa ético-filosófica: ¿elegiremos la carne de laboratorio, con su promesa de sostenibilidad y reducción de sufrimiento animal, o seguiremos consumiendo carne efectivamente carnívora, con sus implicaciones de impacto ambiental y explotación animal? Esta pugna, que parece ser meramente técnica, en realidad oculta una compleja batalla de valores, en la que la comida representa una fuente y entramado de múltiples valores socioculturales. La comida, el

“alimento del alma” ahora esta en un extraño estado de perversión plasticada más allá de la necesidad constitutiva del buen comer.

De esta manera, la imposición de estos productos y modos de consumo refleja una estructura de poder que transforma a los consumidores en objetos, en ganado de un sistema que utiliza su salud y su placer como herramientas para generar capital. Es un proceso de sustracción de agencia que deja a cada individuo frente a la ilusión de elección, pero sometido a una maquinaria de control corporativista.

Al final, como en las huelgas de hambre, el acto de comer —o de abstenerse— cobra un significado más allá de lo físico. No es solo la necesidad de nutrición lo que se pone en juego, estamos frente a una declaración de autonomía y resistencia frente a sistemas opresivos. La decisión de rechazar ciertos alimentos o de imponer una restricción personal representa un acto de afirmación de poder individual y colectivo. En las huelgas de hambre, por ejemplo, la renuncia al alimento se convierte en una herramienta de protesta que visibiliza la opresión y denuncia la falta de libertad o las injusticias en las que se encuentran los individuos.

Caso contrario a la extrema hambruna, el exceso de alimentos en las sociedades de consumo nos presenta un problema opuesto, aunque igualmente deshumanizante. En lugar de carecer de opciones, nos encontramos con una abundancia de productos, muchos de ellos diseñados no para nutrirnos, y más bien para satisfacer impulsos de manera superficial y momentánea. En este entorno de hiperabundancia, el acto de comer pierde su significado y se convierte en un proceso mecánico, donde la comida ultraprocesada y de bajo costo se presenta como la opción más accesible, mientras que los alimentos frescos y de calidad se vuelven un privilegio.

Hay que decirlo, la sobreoferta de alimentos procesados genera una especie de “hambruna oculta,” en la que el acceso a productos abundantes no garantiza una nutrición adecuada. La dependencia de estos alimentos, ricos en calorías, pero bajos en nutrientes, produce una malnutrición que a menudo se oculta tras problemas de salud como la obesidad y enfermedades crónicas. Esta “hambruna moderna” refleja una paradoja: aunque nunca hemos tenido tanta disponibilidad de comida,

muchas personas siguen privadas de una alimentación saludable. Es una manifestación del mismo sistema que impone “menús” estandarizados, privando al individuo de la autonomía para elegir de manera informada y libre.

Además, el hambre real sigue siendo una crisis latente en muchas regiones del mundo, y es una manifestación brutal de desigualdad y abandono. Mientras ciertos sectores de la población tienen acceso a una sobreabundancia de alimentos, otros enfrentan una escasez absoluta, incluso de las necesidades más básicas. En muchas zonas afectadas por conflictos, desastres naturales y crisis económicas, la falta de acceso a alimentos no es una cuestión de elección, es, efectiva y fácticamente, una realidad cotidiana que amenaza la supervivencia de cientos de miles de personas.

Las crisis humanitarias derivadas de conflictos armados, desplazamientos forzados y colapsos económicos han exacerbado la inseguridad alimentaria en territorios vulnerables, donde la infraestructura para el suministro de alimentos ha sido destruida o donde los sistemas de producción local han quedado paralizados. En países afectados por la guerra, como Yemen o Siria, y en territorios azotados por el cambio climático, como ciertas regiones del Sahel en África, el acceso a los alimentos básicos es precario y limitado. En estos lugares, la hambruna es más que la falta de comida: es una forma de opresión, una realidad impuesta por factores externos, como el acaparamiento de recursos y el control político de los alimentos.

Cierto es también que, en este complejo nudo de síntomas del malestar contemporáneo, el poder global influye directamente en la escasez en estos territorios. Las naciones y corporaciones con mayores recursos controlan gran parte de la cadena de suministro global, lo que a menudo deja a los países en desarrollo dependientes de importaciones costosas o les obliga a dedicar sus tierras a cultivos de exportación en lugar de asegurar la autosuficiencia alimentaria. Esta dependencia aumenta la vulnerabilidad de las poblaciones locales ante cualquier perturbación del mercado global o ante políticas de austeridad impuestas por entidades financieras internacionales.



Cerremos con una verdad ineludible: el sistema de consumo alimenticio global no está diseñado para alimentar a las personas, sino para explotarlas. En un mundo donde la tecnología y los recursos existen para erradicar el hambre, la persistencia de la desnutrición, la hambruna y la dependencia de alimentos ultraprocesados revela una falla sistémica deliberada. La industria alimentaria, en su afán de maximizar ganancias, ha convertido la comida en una herramienta de control y manipulación, poniendo los intereses corporativos por encima de la salud y el bienestar de la humanidad.

Este sistema no es simplemente una cadena de producción, sino un aparato de dominación que fuerza a las personas a consumir productos insalubres y dependientes de procesos industriales. La oferta es artificial y forzada: se crean “necesidades” y se normaliza el consumo de productos dañinos a través de campañas de marketing agresivas y una disponibilidad ininterrumpida en los espacios urbanos y rurales. Al priorizar alimentos que carecen de nutrientes y sobrevalorar productos ultraprocesados, la industria relega la salud de la población a un segundo plano y fomenta una cultura donde la comida real es cada vez más un lujo, y no una necesidad accesible para todos.

Mientras se permite que unos pocos acumulen riqueza mediante la producción masiva y la despersonalización de lo que consumimos, otros tantos sufren los efectos de una dieta carente de nutrientes reales. Este sistema explota el hambre y, a la vez, promueve la adicción a productos que lejos están de nutrir. La paradoja es que el mismo aparato que produce abundancia es también el que impide el acceso a una alimentación digna y saludable, estableciendo barreras económicas, geográficas y culturales. La “elección” de los consumidores, en este sentido, es ilusoria, ya que lo que se presenta como diversidad de opciones es, en realidad, una uniformidad disfrazada que responde a los mismos intereses corporativos. En tanto permitamos que las decisiones sobre nuestra comida se tomen en juntas corporativas y no en función del bien común, seguiremos siendo parte de un sistema que devora, en lugar de alimentar.

Bibliografía

- Bourdieu, P. (1984). *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. Taurus.
- Eliade, M. (2000): *Tratado de historia de las religiones*. Ediciones Era
- Nestle, M. (2006). *What to Eat*. North Point Press
- SPP Global. (7 de enero de 2025). La paradoja del aumento en los precios del cacao. SPP Global. <https://spp.coop/la-paradoja-del-aumento-en-los-precios-del-cacao/>
- Patel, R. C. (2012). *Soberanía alimentaria: poder, género y el derecho a la alimentación*. Universidad de KwaZulu-Natal.
- Patel, R. (2012). *Stuffed and Starved: The Hidden Battle for the World Food System*. Melville House.
- Pollan, M. (2006). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*. Penguin Press.
- Schlosser, E. (2001). *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal*. Houghton Mifflin.

LOS MÁRGENES DE LA TRANSICIÓN JUSTA EN TORNO AL TRABAJO Y EL EMPLEO EN LA INDUSTRIA SOLAR FOTOVOLTAICA EN JALISCO, MÉXICO

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7729

Recibido: 11/11/2024
Aceptado: 18/01/2025

JOSUÉ ERNESTO ROSENDO RENTERÍA¹

Resumen

En este artículo se analiza la configuración del mercado eléctrico y las condiciones laborales de trabajadores de la empresa fotovoltaica Fortius, ubicada en Jalisco. En el texto se problematiza la noción de transición justa de la energía asociada al trabajo y el empleo para reflexionar sobre aspectos como la ausencia o existencia de condiciones de trabajo estable y protegido. Asimismo, se analizan los alcances y tipos de empleos que son generados por este sector de energías renovables en el territorio. La estructura del texto se conforma de tres apartados. Primero, se hace una

1 Doctor en Ciencias Sociales, por la Universidad de Guadalajara. Es miembro del SNI. Actualmente realiza una estancia posdoctoral en el Departamento de Estudios Socio Urbanos de la Universidad de Guadalajara sobre temas de trabajo y energía. Es Director del Centro de Estudios e Investigación de la Barranca (Ceiba).

Correo electrónico: josue.rore@gmail.com **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-7330-0739>

breve revisión sobre la noción de transición justa. Segundo, se aborda la dinámica del mercado eléctrico en Jalisco y tercero, se reflexiona sobre las condiciones de trabajo y empleo del personal de la empresa Fortius. El objetivo general de este trabajo se centra en identificar y comprender el presente y futuro de los derechos laborales y las condiciones dignas del trabajo en el marco de la transición energética.

Palabras clave: Transición energética, energía solar, condiciones de trabajo, empleo, derechos laborales

Abstract

This article analyzes the configuration of the electricity market and the working conditions of workers at the photovoltaic company Fortius, located in Jalisco. The text problematizes the notion of a just transition of energy associated with work and employment. Therefore, aspects such as the absence or existence of stable and protected working conditions are reflected on. Likewise, the scope and types of jobs that are generated by this renewable energy sector in the territory are analyzed. The structure of the text is made up of three sections. First, a brief review is made of the notion of just transition. Second, the dynamics of the electricity market in Jalisco are addressed and third, the working and employment conditions of the personnel of the Fortius company are reflected on. The general objective of this work focuses on identifying and understanding the present and future of labor rights and decent working conditions within the framework of the energy transition.

Keywords: Energy transition, solar energy, working conditions, employment, labor rights

Introducción

Este texto analiza las condiciones de trabajo y empleo de trabajadores² de la industria solar en el estado de Jalisco, México. Para ello se aborda

2 Se hace referencia exclusivamente a trabajadores, dado que en el parque solar sólo laboran varones, los cuales fueron entrevistados durante el trabajo de campo en 2024.

la experiencia de trabajadores de la empresa mexicana Fortius Electromecánica, S. A. de C. V, dedicada a la producción de energía solar fotovoltaica en el Mercado Eléctrico Mayorista (MEM), que funge como proveedor al Sistema Eléctrico Nacional (SEN). Este análisis tiene el objetivo de mostrar un panorama sobre las condiciones salariales, contractuales, sindicales y subjetividades que se gestan en un espacio de trabajo enmarcado en la lógica de la transición energética.

Las preguntas rectoras que orientan este texto se basan en comprender ¿Cómo se configura y segmenta el mercado energético? ¿Qué impacto tienen los proyectos de energía solar fotovoltaica en términos de generación de empleos? y ¿Qué características exponen los empleos y trabajos en este sector? Estas preguntas se adscriben a un marco analítico que problematiza sobre la noción de transición justa y democrática de la energía asociada al trabajo. Por lo que se abordan aspectos como la ausencia o existencia de condiciones de trabajo estable y protegido en el sector de las energías renovables en la industria solar fotovoltaica; que se agregan a la noción de transición justa basada en el acceso a la energía como un derecho colectivo, la erradicación de la pobreza energética y el equilibrio entre la producción de energía y la naturaleza.

Este análisis se desarrolla en un contexto en el que el mercado eléctrico ha dado un giro derivado de la política energética de la presidencia de México encabezada por Andrés Manuel López Obrador (AMLO) (2018-2024) basada en fortalecer la participación de las empresas públicas como la Comisión Federal de Electricidad (CFE) y Petróleos Mexicanos (PEMEX). Además, de reducir la presencia de las empresas privadas en el mercado energético. Al mismo tiempo, esta investigación se desarrolla en un momento de cambios políticos y jurídicos sobre la regulación del trabajo que se adscribe a la Reforma Laboral 2019 y el Capítulo 23 en materia laboral del Tratado México, Estados Unidos y Canadá (T-MEC).

Dichos cambios en la regulación del trabajo establecen nuevas reglas basadas en promover y garantizar la libertad sindical, la negociación colectiva y un nuevo modelo de justicia laboral. Por lo que esto ha posibilitado el surgimiento de nuevas organizaciones sindicales independientes y la elección de representantes a través del voto directo, libre y secreto (Álvarez et al., 2023). Añádase a esto, el reacomodo de

las cadenas de suministros, la relocalización de empresas transnacionales y el inicio de inversiones en infraestructura que se enmarcan en los compromisos comerciales del T-MEC que se expresan a través del *nearshoring* o modelo de maquila 2.0 que demanda un mayor suministro de energía (Valdelamar, 2024).

Los contenidos del texto se basan primero en hacer una breve revisión sobre la noción de transición justa y democrática asociada al trabajo y el empleo. En un segundo plano se expone las características y segmentos del mercado de trabajo de la industria de energía solar en Jalisco. Posteriormente se analizan las condiciones de empleo en trabajadores en el sector fotovoltaico en la empresa Fortius. La metodología utilizada para esta investigación se apoyó en entrevistas semiestructuradas a trabajadores y la gerencia de la empresa, con el objetivo de tener un panorama más amplio y diverso del sector. La selección del lugar para la realización del trabajo de campo en la empresa Fortius se basó en conocer la dinámica y características del trabajo en el mercado mayorista (parques o huertos solares). En particular, porque este parque solar constituye uno de los pocos proyectos y más importantes en el estado de Jalisco.

La información recabada por medio de la observación directa y las entrevistas se sistematizaron desde un enfoque basado en la experiencia social de los sujetos y su reflexividad con la cual interpretan su realidad, que es mediada por un conjunto de factores locales y estructurales (Dubet, 2010). En este sentido, las entrevistas realizadas se focalizaron en ingenieros electricistas, ingenieros en energías renovables, y ayudantes generales (mantenimiento de la infraestructura) de la empresa Fortius, cuya edad oscila entre 25 y 35 años. A través de la experiencia social de los sujetos se logró analizar la ausencia o existencia de un conjunto de derechos laborales que posibilitan la interpretación sobre los márgenes que configuran la noción de transición justa alrededor del trabajo y el empleo.

Las principales categorías que se analizan en la investigación responden a una dimensión material asociada a las condiciones contractuales, el salario, los riesgos laborales, la jornada de trabajo, la afiliación sindical y desde una lógica subjetiva se abordan aspectos como el sentido, satisfacción, horizontes en el trabajo y el cuidado del medio ambiente. Los

distintos testimonios de los trabajadores arrojan una serie de reflexiones y paradojas que ponen en relieve los alcances y limitaciones de estos tipos de proyectos en la generación de empleos. Además de establecer aspectos que se asocian al trabajo no sólo como una relación instrumental basada en el salario, sino en elementos como el reconocimiento y la producción de subjetividad asociado a las actividades laborales. Adicionalmente, se entrevistaron a pobladores de las comunidades (El Rancho Las Ánimas y General Andrés Figueroa) cercanas al parque solar sobre la percepción sobre los impactos negativos y positivos en términos socioeconómicos de la instalación de este, pero por razones de la centralidad del argumento no se profundiza en este texto.

El trabajo en la noción de transición justa y democrática

Existen diversas perspectivas sobre la noción de la transición energética justa y democrática que se han desarrollado en distintos foros de organizaciones sociales, gubernamentales, académicos y empresariales a lo largo del tiempo. El concepto de transición justa toma relevancia del conflicto laboral en 1973, en Nueva Jersey, entre el Sindicato de Trabajadores de la Industria Petrolera, Química y Atómica (OCAW) y la petrolera angloestadounidense Shell. Dicho conflicto derivado de la falta de medidas preventivas por parte de la empresa en torno a la salud ocupacional y la existencia de un conjunto de agravios ambientales implicó el cierre de la refinería. Ante la imposibilidad socioambiental de mantener la empresa en operación, el OCAW y otras organizaciones sindicales establecieron una agenda basada en señalar que el cierre de los centros de trabajo debe contemplar los costos sociales y económicos para las y los trabajadores, familias y comunidades (Nuñez, 2020).

La incorporación del concepto de transición justa, desde la esfera sindical, en sectores fósiles desplegó una serie de debates en los marcos internacionales como la conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP 3) en Kioto, Japón, en 1997. Entre los principales planteamientos se manifestó la necesidad de llevar a cabo cierres paulatinos de los sectores productivos que utilizan combustibles fósiles, dado que sí bien la desaparición de estos sectores contribuye a disminuir los efectos nocivos de la contaminación; paralelamente tiene

consecuencias en el tejido social asociado al desempleo y el crecimiento de carencias económicas en los hogares.

La noción de transición justa desde las organizaciones sindicales de América y Europa se plantean en un primer plano establecer en los procesos de producción controles más estrictos alrededor de la salud de las y los trabajadores; y el cuidado del medio ambiente que permita la “coexistencia de los sectores fósiles y la naturaleza”. Por otra parte, ante el inminente cierre de los centros productivos se propone la necesidad de construir alternativas que posibiliten la transición de estos sectores tradicionales a industrias y servicios más amigables con el medio ambiente. Por lo que se requiere de políticas de reinserción laboral y la capacitación en nuevos sectores productivos asociados a la generación de “empleos verdes”.

Este enfoque sobre la transición justa adscrito normalmente al empleo formal, tanto en el sector público y privado (petróleo, minería, refinación), ha tomado mayor relevancia en países europeos (Álvarez, 2022), que ante la falta de recursos fósiles y la existencia de una política más avanzada en el desarrollo de infraestructura de energía renovable ha provocado el cierre de centros productivos con uso de combustibles fósiles. Entre las complejidades de esta agenda sindical están las dificultades de transferir una industria a otra en términos presupuestales, tecnológicos, capacitación y generación de empleos. Otro de los grandes dilemas es que más que impulsar una recolocación de empleos se ha orientado a otorgar subsidios, jubilaciones anticipadas e indemnizaciones por despido (Codas, 2020).

Otro enfoque sobre la transición justa enmarcada en el trabajo y el empleo remite a los postulados de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) que converge con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 y el Acuerdo de París (COP21) de la Organización de las Naciones Unidas (ONU); cuyos objetivos están trazados en mitigar y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero para así evitar el aumento de la temperatura global y no sobrepasar más allá de los 2 grados centígrados. Esta noción de transición justa se enmarca en el concepto de trabajo decente de la OIT que pone en relieve el “diálogo social tripartito” entre gobiernos, empresas y sindicatos. Por lo que se argumenta en

la necesidad de coadyuvar principalmente entre trabajadores y empresas para así contribuir a reducir la huella de carbono y el calentamiento global (Organización Internacional del Trabajo (OIT), 2011).

Al igual que la noción de transición justa derivada de los conflictos sindicales tras el cierre de empresas contaminantes, este enfoque comparte la idea de llevar a cabo la transición energética de manera gradual, con el objetivo de reducir el impacto negativo que conlleva la pérdida de empleos. Entre sus principales propuestas está reubicar los empleos de sectores fósiles en la producción de energías renovables como la solar y eólica, dado que la infraestructura de estos dos sectores implica la generación de empleos en áreas como construcción, operación y mantenimiento que potencialice los denominados “empleos verdes” (International Renewable Energy Agency (IRENA), 2022). De igual modo, se apuesta que la transición justa incorpore actividades como la silvicultura, la agricultura orgánica, trabajos de movilidad en transportes eléctricos, reciclaje e incluso plantea la transformación en los patrones de producción y consumo de carne a nivel global (Saget et al., 2020).

Algunos de los cuestionamientos a esta noción de transición justa es la visión corporativa que busca posicionar una política energética a nivel global basada en la apertura de los mercados y una menor participación de los Estados en la toma de decisiones sobre el sector energético. Otra de las críticas refiere a que el diálogo social tripartito establece una agenda de colaboración entre gobiernos, empresas y sindicatos que suele mantener al margen aspectos como mejoras salariales y contractuales para concentrarse en la continuidad y expansión de la producción y la “paz laboral” que neutraliza el conflicto entre capital y trabajo. Además de estos cuestionamientos se suma ciertas posiciones discursivas que abogan más que por una transición energética a una política de reducción de emisiones de carbono que no cuestiona los patrones de producción y consumo de las sociedades actuales.

Otra mirada sobre la noción de transición justa y democrática se centra en salir del debate dicotómico entre mercado y Estado. Este planteamiento se apoya en el argumento de que la política energética en sectores fósiles y renovables, tanto en el Norte y Sur Global, está concentrada por empresas públicas y privadas generando un acceso desigual

en la participación de otros sectores de trabajadores, como son las comunidades o las cooperativas de energía (Sandoval, 2023). Esta perspectiva crítica incorpora una serie de elementos que plantean que la transición energética va más allá de un cambio de paradigma tecnológico y de la matriz energética, sino que contempla elementos como la producción de energía comunitaria orientada a satisfacer las necesidades para la sostenibilidad de la vida y salir de las lógicas de acumulación de los mercados energéticos.

Esta perspectiva trasciende de la lógica del trabajo asalariado para enmarcarse en proyectos de generación, abastecimiento y de producción descentralizados y de menor escala en términos territoriales. Dichos proyectos de producción de energía comunitaria o de gestión cooperativa social, paralelamente reivindican el acceso a la energía como un derecho colectivo que busca erradicar la pobreza energética y mantener un equilibrio entre producción y naturaleza en los territorios. Otro de los puntos clave para la construcción de proyectos productivos locales se articula al acceso de conocimientos técnicos para el trabajo, el uso de tecnologías, desarrollo e innovación, apoyos financieros y subsidios gubernamentales.

Entre las principales limitaciones de este enfoque están las dificultades para acceder a recursos y conocimientos tecnológicos asociados a la producción de energía. En particular, porque la dimensión sociotécnica no sólo se asume como un factor de capacitación, uso de tecnologías y recursos económicos, sino también se articula a las lógicas de la división internacional del trabajo. En el que América Latina asume el rol de proveedor de materias primas y mano de obra barata que converge con las brechas tecnológicas que se han construido a lo largo del tiempo entre el Norte y Sur Global.

Otra de las complejidades responde a la existencia de marcos regulatorios caracterizados por excluir a las comunidades del mercado energético para priorizar la participación de empresas transnacionales y públicas. Esta situación se traduce como un ejercicio antidemocrático en la transición energética que relega a los proyectos comunitarios o las cooperativas de energía que funcionan como alternativas de autogeneración orientadas a satisfacer las necesidades comunitarias y esfuerzos de

economía social y empleabilidad ligada a la venta de energía (Instituto Nacional de la Economía Social (INAES), 2020).

Una perspectiva que también reivindica el derecho de las comunidades para generar su propia energía se manifiesta en el Pacto EcoSocial e Intercultural del Sur. Entre sus distintos planteamientos se expresa la necesidad de cuestionar los procesos de acumulación de capital que existe en el paradigma de la transición energética corporativa, los mercados de carbono y la matriz colonialista que sitúa a los países periféricos, como zonas de sacrificio que se enmarcan como proveedores de materias primas. Además de señalar que la sustitución de combustibles fósiles por energías renovables como una alternativa civilizatoria carece de fundamentos, dado a la falta de una perspectiva de decrecimiento en la producción, distribución y consumo de bienes y servicios. En contra sentido a la visión corporativa, se plantea como transición justa (transición ecosocial) la creación de proyectos energéticos y agroecológicos orientados al decrecimiento económico, la reducción de la jornada laboral y la construcción de mercados de consumo más compactos, entre otros aspectos (Lang et al., 2024).

Otra noción de transición justa responde a una perspectiva sindical latinoamericana que, a través de la Confederación Sindical de las Américas (CSA), en 2009, abre un debate sobre la necesidad de construir una agenda sindical basada en cuestionar las dinámicas de precarización laboral, vulnerabilidad y tercerización (subcontratación) que se experimenta en el mercado laboral eléctrico en distintos países de América Latina. De igual modo, se plantea la pertinencia de tejer alianzas con organizaciones sociales y comunidades que han sido afectadas por los proyectos energéticos privados o públicos. Además de incorporar aspectos como la necesidad de transformar la matriz energética cimentada en combustibles fósiles, incorporar la noción de justicia ambiental, economía feminista y soberanía energética (Cunha et al, 2021).

En el caso de la noción de transición justa asociada al empleo en el sector energético en México más que ser una línea de investigación consolidada manifiesta estar en un momento que plantea abrir líneas de investigación enmarcadas en comprender las condiciones de trabajo y empleo en sectores que experimentan procesos de reestructuración en

el sector hidrocarburos y eléctrico convencional. Esta perspectiva pone acento en analizar las condiciones de seguridad e higiene en el trabajo, la libertad sindical, la formación profesional, el impacto en la generación y permanencia en el empleo y las transformaciones en las identidades, las relaciones sociales y la construcción de cooperativas de energía (Belmont et al., 2024).

Otro análisis del sector energético se enfoca desde la coyuntura política y comercial relacionada a la reconfiguración y compactación (*nearshoring*) de las cadenas suministros entre México, Estados Unidos y Canadá en el marco del T-MEC. Dicha reconfiguración comercial expresa una política basada en incentivar la inversión extranjera directa (IED), facilitar el acceso a materias primas y “energías limpias”. Al igual que establecer modelos de regulación laboral asociados a la Reforma Laboral en México 2019 y el Capítulo 23 (Laboral) del T-MEC, que jurídicamente plantea la promoción sobre la libertad sindical y los derechos laborales (Rosendo y Cárdenas, 2021). Este panorama también busca problematizar en torno a la posibilidad del surgimiento de nuevas subjetividades y condiciones laborales en el marco de la transición energética y los cambios en la regulación del trabajo que expongan las contradicciones, rupturas o continuidades entre capital y trabajo.

Configuración y segmentación del mercado eléctrico

Para comprender la configuración del mercado de energía solar en México es pertinente resaltar las transformaciones en los marcos de regulación del sector eléctrico en un contexto que antecede a la firma del TLCAN entre México, Estados Unidos y Canadá en 1994. La primera etapa del proceso de apertura comercial en el sector se gestó a través de la promulgación de la Ley del Servicio Público de Energía Eléctrica en 1992. Las modificaciones al nuevo marco regulatorio permitieron un conjunto de esquemas de participación del sector privado por medio de la creación de la figura de producción independiente, autoabastecimiento, cogeneración y pequeños productores; los cuales se crearon con el objetivo de modernizar la infraestructura eléctrica que facilitara la operación de empresas nacionales y extranjeras.



Este cambio posibilitó a los productores independientes vender el total de su producción de energía a la CFE. En tanto, a las sociedades de autoabastecimiento (agrupamiento de individuos o empresas) copropietarios de instalaciones eléctricas se les permitió autoabastecer de energía a sus socios y comercializar sus excedentes a la CFE. Estas transformaciones también se acompañaron de la creación de un órgano regulador, por lo que se creó la Comisión Reguladora de Energía (CRE) en 1993. Entre las principales funciones de este nuevo órgano está el otorgar permisos y licencias para el desarrollo de actividades en el sector hidrocarburos y eléctrico; establecer y supervisar el cumplimiento de normas y regulaciones e incentivar un marco de “competencia económica”.

Para 2013, con la aprobación de la Reforma Energética en la presidencia de Enrique Peña Nieto (2012-2018) se profundizó la apertura a la inversión privada en los campos de generación y comercialización de energía eléctrica. Entre los principales aspectos de esta reforma fue la constitución de un mercado mayorista basado en un esquema de oferta y demanda. Dicho esquema se constituyó en un mercado conformado por generadores y consumidores calificados y básicos. En este aspecto, los generadores y usuarios calificados remiten a aquellos que generan o demandan más de 1 MW de energía, que requieren un permiso de operación por parte de CRE. En tanto, los consumidores y generadores básicos se refieren a los que no pasan de una producción o demanda de energía del 0.5 MW y que suelen ubicarse en la pequeña y mediana industria, el comercio y zonas residenciales.

La conformación del MEM representó que los productores privados (calificados) pudieran comercializar su energía y Certificados de Energías Limpias (CEL) directamente a los usuarios calificados sin la mediación de la CFE. Asimismo, se creó un modelo de subastas de compra y venta de energía eléctrica de corto y largo plazo. Para este propósito, en 2013, se creó el Centro Nacional de Control de Energía (CENACE), encargado del control operativo del Sistema Eléctrico Nacional (SEN) y de garantizar el acceso no discriminatorio a la Red Nacional de Transmisión y las Redes Generales de Distribución. Por su parte, las facultades exclusivas del Estado mexicano se basaron en el control de las redes de transmisión y distribución eléctrica, la generación

de energía nuclear y el suministro y comercialización a usuarios básicos a través de la CFE.

La segmentación del mercado eléctrico estableció una participación del 62% del sector privado y un 38% del sector público, lo que motivó un giro en la política energética en el gobierno de AMLO (2018-2024). La perspectiva de fortalecer a la empresa pública y garantizar la seguridad energética se sumó a una serie de cuestionamientos sobre el uso “inadecuado” de la infraestructura del Estado mexicano (redes de transmisión y distribución) por parte de las empresas privadas al pagar contraprestaciones más bajas a los costos técnicos. Otro cuestionamiento refiere a la existencia de un mercado paralelo creado por medio de las sociedades de autoabastecimiento, motivó por el que, en marzo del 2021, se estableciera un decreto presidencial que impondría modificaciones a la Ley de la Industria Eléctrica.

Entre las principales modificaciones resaltan la revocación de los permisos de autoabastecimiento, aumentar el porcentaje de energía limpia, eliminar la obligatoriedad de las subastas, hacer una revisión de los contratos a productores independientes, modificar la prelación para el acceso a la red de transmisión y distribución y fortalecer presupuestalmente a CFE. Esto con el objetivo de tener una mayor participación del sector público en el mercado energético. Aunque este decreto se encuentra en proceso jurídico desde enero del 2024, dado que la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) concedió un amparo de inconstitucionalidad del decreto a favor de seis empresas, aunque en términos operativos el nuevo marco regulatorio sigue operando. Estas modificaciones regulatorias junto a la compra de 13 centrales eléctricas a la empresa española Iberdrola ha permitido que la CFE maneje el 54% del mercado eléctrico respecto al 46% del sector privado.

Un elemento clave de estos cambios regulatorios que ha incidido en el sector de la energía solar se refiere a los criterios de acceso al SEN que es operado por el CENACE. Esto debido a que antes del decreto presidencial el despacho eléctrico priorizaba las energías renovables (solar, eólica, geotérmica, hidroeléctrica), pero con el actual modelo, la asignación se basa en una prelación que prioriza primero a las centrales hidroeléctricas de la CFE, en un segundo plano a otras plantas (fósiles)

de la CFE, en tercer lugar, a industria solar y eólica y por último a las centrales de ciclo combinado del sector privado.

Aunque la industria de energía solar en México constituye el 4.5% de su matriz energética (**Tabla 1**), su capacidad instalada ha tenido un incremento entre el 2020 y 2023, de 50.7 a 205.2 petajoules (Sistema de Información Energética (SIE), 2023). El tipo de tecnología para la generación de energía solar se ha basado principalmente en sistemas fotovoltaicos que se han desarrollado en proyectos de gran y mediana escala (mayores a 0.5 MW) dentro del MEM que tiene el objetivo de suministrar electricidad al SEN y a la CFE. Entre las principales empresas privadas con presencia en México destacan *Enel Green, Iberdrola, Engie, Acciona, Alten, X-Elio, Naturgy, Sempra, Ienova*, entre otras. En tanto, la CFE ha desarrollado una serie de proyectos de centrales fotovoltaicas, como el desarrollo de la planta solar de Puerto Peñasco (Sonora) que en su etapa final se espera que tenga una producción de energía de 1,000 MW. De igual modo, se cuenta con la planta solar de Villanueva (Coahuila), Aura (Baja California Sur) y San Luis Potosí I, entre otras de menor generación.

Tabla 1. Balance Nacional de Energía: Producción de energía primaria (petajoules).

Año	2020	2021	2022	2023
Total, petajoules	6,784.70	7,081.43	7,468.99	7,365.30
Total %	100%	100%	100%	100%
Hidrocarburos	88.75%	85.27%	84.60%	86.03%
Petróleo crudo	56.32%	55.15%	50.98%	52.65%
Gas natural	25.67%	22.26%	22.20%	21.48%
Carbón	2.83%	1.94%	1.84%	1.76%
Condensados	2.08%	4.15%	7.54%	7.74%
Nucleoenergía	1.85%	1.76%	2.05%	2.39%
Renovables	11.25%	14.73%	15.40%	13.97%
Biomasa	6.34%	4.94%	4.78%	4.63%

Hidroenergía	1.43%	3.98%	4.22%	2.59%
Geoenergía	1.65%	1.30%	1.31%	1.27%
Energía eólica	1.05%	2.34%	2.42%	2.47%
Energía solar	0.75%	2.12%	2.63%	2.79%
Biogás	0.04%	0.04%	0.03%	0.03%
Cogeneración y baterías				0.21%

Donde la biomasa se compone como sigue:

Leña	1.47%	1.47%	1.51%	1.32%
Bagazo de caña	4.87%	3.47%	3.27%	3.30%

Fuente: Elaboración propia con datos del Sistema de Información Energética. Consulta octubre 2024.

En el caso de los proyectos de centrales fotovoltaicas en el estado de Jalisco se observa un estancamiento en las inversiones de infraestructura. Los datos proporcionados por la CRE exponen un porcentaje de proyectos de energía que han sido suspendidos o revocados. Las razones que explican el limitado o nulo crecimiento de los proyectos fotovoltaicos responden fundamentalmente al decreto presidencial de 2021 que redefinió las reglas de acceso al MEM, estableciendo la preponderancia de CFE por encima de las empresas privadas. Dicha situación no sólo ha modificado el acceso al despacho eléctrico a la red de transmisión y distribución, sino también ha transformado los precios de las subastas de compra y venta de energía que anteriormente eran caracterizadas por brindar mayores márgenes de ganancia a los capitales privados nacionales y extranjeros.

La dinámica del mercado de energía solar en Jalisco presenta que de los diecisiete permisos otorgados por la CRE sólo cinco empresas se encuentran en operación. Ocho permisos se encuentran en la etapa de iniciar o en proceso de construcción. Mientras que un permiso ha sido revocado y tres han sido concluidos por tiempo de duración del contrato (**Tabla 2**). Es pertinente señalar que estos registros si bien exponen la existencia de nueve proyectos en desarrollo, en muchos casos suelen ser permisos que juegan más en una lógica de especulación financiera o carecen de financiamiento que permita concluir los proyectos.

Tabla 2. Permisos de operación de centrales fotovoltaicas para el Mercado Eléctrico Mayorista en Jalisco 2024.

Empresa	Estatus del Permiso	Tipo de Generación/ Permiso	Capacidad Instalada (GW)
FRV Potrero Solar, S. de R. L. de C. V.	En operación	Generación	728.72
Solar Park Viborillas, S. de R. L. de C. V.		Generación	291.11
Fortius Electromecánica, S. A. de C. V.		Generación	28.81
Parque de Tecnología Electrónica, S. A. de C. V., Central 2		Generación	1.82
Hewlett Packard México, S. de R. L. de C. V.		Autoabastecimiento	1.44
Desarrollos Solares PV de México II, S. A. de C. V.	Por iniciar obras	Generación	901.50
Parque Solar Ojuelos, S. A. de C. V.		Pequeña Producción	57.60
Solar Intercom, S. A. P. I. de C. V.		Generación	54.04
Fotovoltaica Ojuelos, S. A. de C. V.		Pequeña Producción	16.00
Sociedad Generadora de Energía Sustentable de los Altos, S. P. R. de R. L. de C. V.		Autoabastecimiento	0.78
Desarrollo de Fuerzas Renovables, S. de R. L. de C. V.	En construcción	Generación	608.14
Comercializadora Capo, S. A. de C. V.		Pequeña Producción	60.00
Plásticos y Materias Primas, S. A. de C. V.		Autoabastecimiento	2.01

Desarrollo de Fuerzas Renovables, S. de R. L. de C. V., Central Jalisco		Generación	608.00
Vega Solar 10, S. A. P. I. de C. V.	Permiso terminado	Generación	558.00
Chona Solar PV, S. A. de C. V.		Generación	277.42
Parque Solar Fotovoltaico El Castillo, S. A. de C. V.	Permiso revocado		39.67

Fuente: Elaboración propia con datos de la Comisión Reguladora de Energía. Última consulta septiembre 2024.

Los datos muestran un limitado crecimiento de centrales fotovoltaicas en Jalisco a diferencia de otras entidades del país, que desde los testimonios del sector empresarial obedece a las preocupaciones que provoca la política energética del Gobierno de AMLO. Sin embargo, también se explica desde una dimensión técnica y climática asociada a la ubicación y exposición del territorio respecto al sol, la radiación solar y la temperatura, entre otros aspectos.

Respecto a otros proyectos de energías renovables en Jalisco en los Altos Norte se encuentran las centrales de generación de energía eólica de Palo Alto, de la empresa italiana Enel Green Power y la Central Los Altos, Eólica Los Altos, S. A. P. I. de C. V. filial de Grupo Dragón, del empresario mexicano Ricardo Salinas Pliego. Existen otros proyectos en fase de desarrollo, como lo son el Parque Eólico Montoro S. de R.L. de C.V, Parque Eólico La Ciénega de Mata S.A. P. I. de C.V. y Eólica Chinampas, S. A. P. I. de C. V. Por su parte, existen alrededor de veintidós centrales hidroeléctricas que son operadas por la CFE y empresas privadas en distintas regiones de la entidad. En el caso de la producción de energía geotérmica se encuentra la central de Cerritos Colorado, situada en el bosque de la Primavera. Además de la Central de autoabastecimiento, de la empresa Geotérmica para el Desarrollo, S. A. P. I. de C. V, ubicada en la Barranca del río Santiago. También existen otras centrales de generación de energía de biomasa provenientes de sectores de la agroindustria que procesa el maíz, el bagazo y otros residuos orgánicos. Además, las plantas de ciclo combinado y combustión interna. Y para el 2025 se tiene pensado construir una planta de ciclo combinado operada por la CFE, que se presume podría instalarse en el

municipio de Juanacatlán. El panorama energético en Jalisco expone una variedad de proyectos en distintas fases basados en combustibles fósiles y energías renovables que son operados tanto por el sector público y privado (**Mapa 1**).

Mapa 1. Generación de Electricidad por tipo de Tecnología en Jalisco.



Fuente: Elaboración propia con datos de la Comisión Reguladora de Energía. Unidad de electricidad 2024.

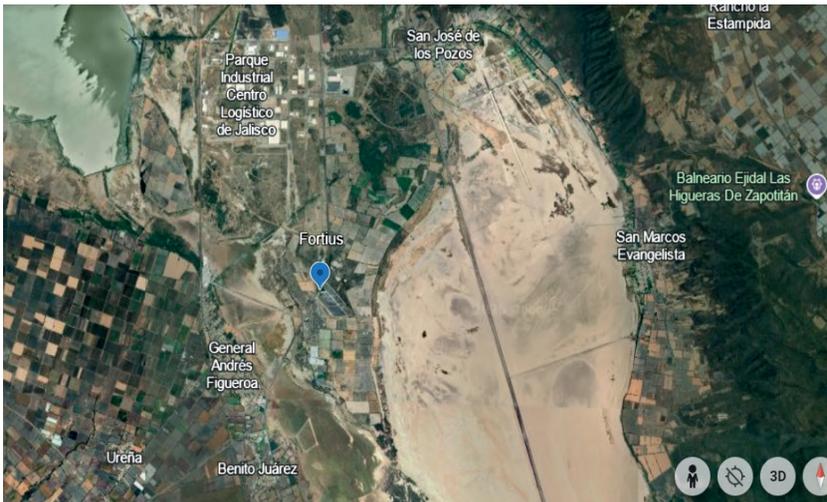
Es importante resaltar que Jalisco se encuentra entre unos de los estados del país con un mayor déficit entre consumo y producción de energía (SIE, 2024a). Por lo que el desarrollo de proyectos de infraestructura son clave para los flujos y reproducción del capital. Aunque el gobierno estatal ha asumido ser un promotor para atraer más inversiones en infraestructura energética, desde una lógica regulatoria tiene poca incidencia en el desarrollo de proyectos, dado que los principales permisos son otorgados por la CRE, Secretaría de Medio Ambiente y la Agencia de Seguridad, Energía y Medio Ambiente. Los municipios se limitan a otorgar licencias del uso de suelo y de construcción. En tanto, el gobierno estatal juega como gestor de las empresas ante la federación y asume el rol de “mediador” político ante el surgimiento de conflictos socioterritoriales. Al respecto conviene señalar la existencia de resistencias por parte de comunidades en contra de algunos proyectos en la entidad, como los casos del gasoducto de Lagos de Moreno, la termoeléctrica en Juanacatlán y la extensión de la central geotérmica en el bosque de la primavera.

Por todo lo anterior, se observa que la configuración y contención en la participación del sector privado en el MEM a nivel local y nacional obedece fundamentalmente a la política energética en el gobierno de AMLO que contrasta con el régimen regulatorio de la Reforma Energética del 2013 que establecía un escenario más favorable para las empresas privadas en términos de participación, precios y acceso a la red de transmisión y distribución. Esto paralelamente ha provocado que inversionistas o financiadores se abstengan a otorgar créditos para la generación de proyectos. Por su parte, los proyectos a menor escala (-0.5 MW) basados en la creación de sistemas de interconexión o generación distribuida a través de paneles solares en sectores domésticos, comerciales y pequeña industria han tenido una importante proliferación que sitúa a Jalisco como la entidad del país con mayor número de contratos (67,194) a nivel nacional con la CFE (Comisión Reguladora de Energía (CRE), 2024).

El trabajo en el mercado eléctrico mayorista

Para el análisis sobre las condiciones de trabajo y empleo en el MEM se aborda como estudio de caso la Central Fotovoltaica: Fortius Electromecánica, S. A. de C. V. Esta central de capital mexicano, ubicada en el municipio de Zacoalco de Torres (carretera estatal 401, Km 14.3) y cercana a la comunidad rural El Rancho Las Ánimas y General Andrés Figueroa inició operaciones en 2017 (**Foto 1**). Con una inversión inicial de 22 millones de dólares obtiene una generación anual de 30GW que es producida por 49 mil paneles solares y ocupa una superficie territorial de 24 hectáreas. La construcción de la central eléctrica se desarrolló en tierras ejidales dedicadas al uso agrícola y pastoreo que fueron adquiridas a través de un acto de compraventa entre la empresa y el comisariado ejidal.

Foto 1. Parque solar fotovoltaico Fortius Electromecánica, S. A. de C. V.



Fuente: Imagen captada en la plataforma Google Earth.

La instalación de este parque solar responde a la necesidad económica y productiva de la entidad federativa de obtener mayores fuentes de generación eléctrica. Por consiguiente, la energía producida por este par-

que se orienta a satisfacer los requerimientos productivos de las plantas de manufactura y empresas de alimentos que operan por la zona y están situadas cercanas a la carretera 401, las cuales fungen como principales consumidores. Al mismo tiempo, parte de la energía producida es utilizada para el consumo eléctrico en los municipios de Zacoalco de Torres y Acatlán de Juárez. Respecto a la generación de empleos indirectos asociados al proyecto se observa una limitada participación de contenido nacional. Que los paneles solares que operan en esta central sean de origen chino, constituye una mínima presencia de empresas nacionales o locales en la fabricación de estos equipos. Aunque es pertinente tener en cuenta que la obtención de materias primas como el silicio, aluminio y el vidrio, al igual que el ensamblaje y la producción final de los paneles se concentran principalmente en China (Azamar, 2024).

Testimonios de la gerencia, trabajadores de Fortius y habitantes de la comunidad General Andrés Figueroa, señalan que los empleos eventuales generados en las distintas etapas de construcción del parque fueron aproximadamente de 100 personas. Entre las principales actividades desarrolladas durante la construcción se hace referencia a la limpieza del terreno, la instalación de vallas y letreros. Desde la obra civil se realizaron labores como cimentaciones, construcción, instalaciones de inversores, montaje mecánico y eléctrico. Además de la construcción de la subestación transformadora, la instalación y prueba de paneles solares **(Foto 2)**. La instalación de almacenes, oficinas y espacios sanitarios temporales, junto con las actividades ya mencionadas, permitió establecer un acuerdo entre el Gobierno de Zacoalco de Torres y la empresa Fortius, basado en el compromiso de la empresa de emplear mano de obra local. En este sentido, los habitantes de las comunidades cercanas señalan que en un principio las expectativas de la obtención de nuevas fuentes de empleo fueron altas. Mas aún con el inicio de las obras de construcción, dado que se apunta que los salarios en actividades como albañilería, electricidad, mantenimiento y servicios eran más altos que otros empleos en la región dedicados a la manufactura y la agroindustria.

Foto 2. Parque solar fotovoltaico Fortius (Zacoalco de Torres).



Fuente: Archivo propio (2024).

Finalizada la construcción del parque solar que duró alrededor de 12 meses, el empleo temporal disminuyó hasta desaparecer. A pesar de esto se ha mantenido una política de contratación de personal cercano a la comunidad para realizar actividades de seguridad (vigilancia del lugar) o como personal de mantenimiento (limpieza) de los paneles y el terreno caracterizados por tener una baja cualificación e ingresos salariales bajos. En este acuerdo participan la empresa y el Sindicato Único de Trabajadores Electricistas de la República Mexicana (SUTERM), de la CFE, que como sindicato de industria tiene una importante cobertura en la titularidad de los Contratos Colectivos de Trabajo (CCT) en el sector eléctrico tanto en el espacio público como privado (Centro Federal de Conciliación y Registro Laboral (CFCRL), 2024).

Este acuerdo de empleabilidad responde al compromiso de la empresa de contratar fuerza de trabajo local, pero paralelamente expresa el interés económico y operativo de la empresa por facilitar la movilidad y la cercanía de los trabajadores al parque solar. Entre los aspectos que resaltan alrededor de este acuerdo es que se establecen relaciones de

trabajo flexible, en el que los trabajadores de mantenimiento llevan su jornada de trabajo basada en el cumplimiento de actividades como la limpieza de paneles y el deshierbe del terreno. De manera que las horas laboradas suelen ser menores (entre 4 y 5 horas diarias) a la jornada establecida en el CCT de ocho horas. Esto permite que los trabajadores puedan realizar otras actividades que permitan obtener otros ingresos económicos o dedicarse al cuidado de la familia. Además, es importante señalar que el CCT garantiza una serie de prestaciones y derechos laborales básicos asociados a los servicios de salud, pensión y jubilación y crédito a la vivienda.

Otro punto es que la incorporación de la fuerza de trabajo local, caracterizada por tener una baja cualificación ha provocado una diferenciación que expone desigualdades marcadas en los ingresos salariales del personal de seguridad y mantenimiento respecto a los operadores y monitoreo (ingenieros). Tal como se puede observar en otros proyectos energéticos, como la minería e hidrocarburos, en el que los empleos de menor cualificación y remuneración suelen otorgarse a las comunidades cercanas a los centros productivos (Rosendo, 2021). Sobre todo, suelen resaltar las jerarquías en el trabajo que no sólo se refuerzan por el grado de estudio, cualificación o puesto de trabajo, sino por aspectos asociados a la adscripción de clase, etnia o género. Sin embargo, en el caso de Fortius se señala por parte de los trabajadores como principal rasgo de diferenciación el tema salarial.

En relación con dos ingenieros con formación en energías renovables y eléctrico, encargados del monitoreo del proceso de producción de energía que generan los paneles fotovoltaicos se observa que más allá de tener un rango de jefatura no están catalogados como “trabajadores de confianza”, sino que su relación contractual está regida por el CCT entre el SUTERM y Fortius. Este marco contractual implica la existencia de un empleo con diversas prestaciones y derechos laborales que proporciona cierta estabilidad laboral. Esto al comparar que el 60% del personal contratado por Fortius (Aproximadamente 300 trabajadoras/es) que laboran en los distintos proyectos de energías renovables e infraestructura eléctrica a nivel nacional se rigen bajo la modalidad de subcontratación, contratos individuales y fundamentalmente temporales.

Con respecto a la participación de los trabajadores de Fortius en el SUTERM se contempla la ausencia de una vida asamblearia. De modo que no se establecen espacios de deliberación colectiva que permitan discutir aspectos asociados a la organización del trabajo, las condiciones salariales y contractuales, entre otras agendas. En el caso del salario, si bien existen mecanismos de negociación formales que están plasmados en el CCT, en términos prácticos los trabajadores de Fortius no participan de manera directa en la negociación bianual en materia de aumentos salariales y prestaciones, sino recae en los dirigentes del SUTERM. La nula participación sindical de los trabajadores responde parcialmente a la dinámica histórica del sindicato que durante décadas ha profundizado una lógica corporativa basada en el control de la fuerza de trabajo, la ausencia de una vida democrática y una relación de intercambio entre los dirigentes sindicales, la CFE y el Estado mexicano (Quiroz et al, 2010). Lo que paralelamente repercute en el sector privado, en donde el SUTERM asume la titularidad de los CCT.

En cuanto al impacto de la Reforma Laboral 2019 en materia de libertad sindical y negociación colectiva, cuyo mecanismo se apoya en el voto libre, secreto y directo de las y los trabajadores para elección de representantes sindicales, en el caso de Fortius se observa una serie de cambios y continuidades. Entre los cambios, los trabajadores resaltan que en los primeros años se tenía conocimiento de la existencia del CCT, sin embargo, esto no implicaba su participación o aprobación de los contenidos del convenio colectivo. En tanto, desde el 2019 se han llevado un par de procesos de legitimación contractual que se han desarrollado bajo el nuevo marco regulatorio basado en diversas disposiciones que son dictadas por el CFCRL. Como, por ejemplo, la obligación del sindicato y la empresa de emitir la convocatoria y difusión de la elección de representantes y del CCT en el centro de trabajo, la instalación de urnas y mamparas que durante la jornada electoral garanticen el voto libre y secreto, al igual de tener la presencia de un validador del CFCRL que supervise y legitime el proceso electoral.

No obstante, y a pesar de que los trabajadores tienen la oportunidad de legitimar o rechazar los contenidos del CCT, una de las paradojas es que no participan en la construcción de propuestas o negociaciones

de las distintas cláusulas contractuales con la empresa. Al lado de ello, han prevalecido como opciones sindicales, organizaciones del corporativismo mexicano o el sindicalismo blanco, como el SUTERM o el Sindicato de Trabajadores e Instaladores en Electricidad y Fontanería en el Estado de Jalisco (STIEFEJ), perteneciente a la Confederación de Trabajadores de México (CTM) que, en mayo del 2024, adquirió la titularidad del CCT con Fortius. La ausencia de democracia sindical genera en los trabajadores un sentimiento que combina indiferencia, desconocimiento o normalización respecto a la falta de participación en la toma de decisiones. Por el contrario, y paradójicamente, despierta un tema de interés y una sensación de injusticia respecto a las diferencias salariales y de prestaciones que existen en Fortius en comparación con las condiciones más ventajosas que prevalecen en el CCT de la CFE, bajo la titularidad del SUTERM.

Por lo que se refiere a la dimensión subjetiva sobre el sentido del trabajo que agrupa aspectos como el cuidado del medio ambiente y la satisfacción en el trabajo, se recuperan distintas perspectivas. En este sentido, uno de los trabajadores operativos dedicado al mantenimiento del parque señala la necesidad de acrecentar los proyectos solares y eólicos que contribuyan a disminuir las emisiones de carbono, pero enfatizó que su incorporación al proyecto más que basarse en un aspecto de cuidado del medio ambiente respondió a aprovechar una oportunidad de empleo. Al respecto conviene decir que parte de su reflexión es que las expectativas de trabajo y empleo alrededor del parque solar han ido a la baja. Sobre todo, por el limitado número de trabajadores que requieren en su fase de operación e incluso en las etapas de crecimiento, dado que los procesos de automatización, interconexión y monitoreo requieren menos personal con el paso de los años (Daniel, 2024).

En esta misma línea, un ingeniero de Fortius con mayor cualificación apunta sobre la paradoja de la instalación del parque en términos de generación de empleos. Dicha paradoja refiere a que las tierras que actualmente opera Fortius se aprovechaban para la agricultura de temporal, por lo que los puestos de trabajo eran de carácter eventual, sin embargo, más allá de su temporalidad corta se caracterizaban por emplear a un mayor número de trabajadores agrícolas y proveer de mayores ingresos a



las comunidades cercanas a diferencia de los limitados puestos de trabajo que genera el parque solar. Esta perspectiva, si bien no manifiesta una postura explícita sobre la desarticulación de las actividades económicas y reordenamiento territorial que provocan los proyectos energéticos de mediana y gran escala, si plantea un cuestionamiento sobre los aportes en términos cuantitativos sobre la generación de trabajos y empleos que requiere la industria solar fotovoltaica.

Al desencanto que provoca en la población el limitado número de puestos de trabajo, se suma el testimonio de trabajadores de Fortius sobre los cuestionamientos que suelen recibir por parte de los habitantes cercanos al parque solar sobre la supuesta utilización de avionetas por parte de la empresa para la disipación de nubes que favorezca la exposición y radiación solar para la producción de energía. Aunque el trabajador señala que estas acusaciones no tienen sustento, suele ligarse al constante cuestionamiento sobre los pocos beneficios que reciben las comunidades respecto a la generación de empleos o recursos económicos de estos tipos de proyectos energéticos.

Por su parte, un ingeniero en energías renovables que labora para el parque solar plantea una visión más optimista sobre el sentido y pertinencia de su trabajo, dado que al estudiar una carrera especializada en energía solar fotovoltaica apunta que no sólo ha incorporado elementos técnicos, sino ha comprendido las complejidades sobre las discusiones del cambio climático, sus efectos sociales y económicos. Aunque este enfoque carece de una visión más crítica sobre los paradigmas de producción y consumo que juegan un papel importante en la crisis climática. Además de asumir una visión demasiado optimista en la transición energética corporativa y el desarrollo tecnológico como solución a los problemas ambientales; también señala que una “transición comprometida” debe asumir una visión integral que reconozca otras tecnologías y proporcione un mayor reconocimiento a las nuevas profesiones dedicadas a las energías renovables.

Por lo que se ejemplifica, la ausencia de una política gubernamental que potencialice otras tecnologías, como las ecotecnias, (cocinas, deshidratadoras, calentadores) que normalmente son utilizadas en contextos rurales. Asimismo, enfatiza sobre la ausencia de una política de creación

de empleos asociados a las diferentes etapas de la cadena de suministro del sector fotovoltaico y fototérmico (extracción, elaboración, comercialización, instalación, operación y reciclaje). Pero fundamentalmente resalta que las profesiones en energías renovables son todavía una actividad poco reconocida por las empresas que se reflejan en salarios bajos, así como del sector gubernamental, en el que no se suelen implementar subsidios a las empresas, al salario o la educación, que fomenten nuevas profesiones y “tecnologías verdes”.

Para concluir, un elemento que resaltar refiere a la reflexión de los trabajadores sobre los horizontes laborales en el mediano y largo plazo en la industria solar fotovoltaica que problematizan sobre los procesos de automatización, en los cuales se requiere cada vez menos fuerza de trabajo, tanto en actividades consideradas más complejas (monitoreo y operación), así como las básicas y rutinarias (limpieza). De igual modo, la disputa por el control energético entre el mercado y el Estado que se gestó en el sexenio de AMLO apuntan sobre los factores políticos que ponen en juego la permanencia en el trabajo y el empleo. Y que desde la perspectiva de los trabajadores reconocen un escenario de abusos por parte de las empresas en el uso de la infraestructura del Estado (red de transmisión y distribución) que no incide en mejores salarios y prestaciones de los trabajadores, pero que a la par refleja la ausencia de diálogo y negociación por parte de las instituciones de gobierno.

Conclusiones

Los hallazgos de esta investigación exponen una reconfiguración del mercado eléctrico que responde a la correlación de fuerzas y la disputa por el control de la política energética entre el mercado y el Estado mexicano. El rezago en los proyectos de energía renovable en el estado de Jalisco revela la existencia de un sector empresarial cauteloso (nacional o extranjero) que opera siempre y cuando prevalezcan condiciones favorables; en donde el Estado se asuma como promotor o garante de las inversiones privadas a través de establecer precios ventajosos en la compra y venta de energía y el acceso a la infraestructura. Por lo que, al contemplar las políticas de fortalecimiento de la CFE durante la gestión



de AMLO y la reducción de la apertura comercial se ha contribuido a reducir los proyectos privados fotovoltaicos en la entidad.

Con respecto al impacto en la generación de empleos y trabajos, como se señala a lo largo del texto, se observa que el sector fotovoltaico de mediana y gran escala en el mercado eléctrico mayorista (> 0.5 MW) ofrece un limitado número de empleos, tanto en sus etapas de construcción como de operación. Dicha situación evidencia un discurso desmesurado por parte de los promotores de la transición energética corporativa (empresas y agencias económicas) alrededor de los aportes de este tipo de proyectos en las economías locales que se instalan en los territorios. Además de los problemas que implica la desaparición o desarticulación de otros sectores productivos y económicos, como en este caso la agricultura y la ganadería.

En relación con las condiciones laborales de los trabajadores de Fortius se manifiesta la existencia de un conjunto de derechos colectivos que más que estar asociados a una negociación directa entre empresa y trabajadores, se adscribe a un antiguo marco de negociación del corporativismo mexicano que ha permitido al SUTERM no sólo gestionar la fuerza de trabajo en la CFE, sino también en el sector privado. Lo que adicionalmente ha imposibilitado la construcción de alternativas sindicales independientes y que en el caso particular de la industria fotovoltaica exhibe la continuidad de las prácticas sindicales antidemocráticas.

En tanto, la dimensión subjetiva sobre el sentido del trabajo expone un cierto grado de satisfacción por parte de los trabajadores, dado que se asumen como parte sustancial para reducir la crisis climática. Una preocupación que resalta son los procesos de automatización, los cuales juegan un papel importante en la disminución de la fuerza de trabajo en el presente y el futuro. Para terminar, otro aspecto que resaltar es la perspectiva sobre la falta de reconocimiento económico y social que reciben los trabajadores en el sector de las energías renovables por parte del sector empresarial y gubernamental, que paradójicamente converge con el limitado interés de las organizaciones sociales, la academia y políticos sobre la noción de la transición justa y democrática de la energía en el espacio del trabajo.

Bibliografía

- Álvarez, H. (2022). Transición energética y políticas de empleo verde: el caso de la minería del carbón en el noroeste de España. *LABOS Revista De Derecho Del Trabajo Y Protección Social*, 3(3), 154-179. <https://doi.org/10.20318/labos.2022.7372>
- Álvarez Ríos, E., Bueno Rodríguez, L., Gómez Zuppa, W., Rangel Rojas, L., Reyes Sánchez, R., Rodríguez Chávez, G. (2024, Abril), El cambio que no termina de llegar. La Reforma Laboral a 4 años de su aplicación. Centro de Investigación Laboral y Asesoría Sindical-Centro de Apoyo para la Libertad Sindical, <http://www.relats.org/cilas.html>
- Azamar, A. (2024). *El multicolor de la energía. Desafíos y oportunidades para la transición energética*. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Belmont, E., Martínez, E., Rojas. (2024). *El eclipse del sector energético en México. Repercusiones locales, organización y cultura obrera*. (Coord.) Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Universidad Autónoma de Querétaro.
- Centro Federal de Conciliación y Registro Laboral. (2024). *Repositorio de Información del Registro Laboral*. <https://repositorio.centrolaboral.gob.mx/contrato/605890>
- Comisión Reguladora de Energía. (2024). *Solicitudes de interconexión de centrales eléctricas con capacidad menor a 0.5 MW*. https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/850976/Estad_sticas_GD_2023_Primer_Semestre_2023.pdf&ved=2ahUKEwjAubba36KJAxVwHkQIHf4LGKEQFnoECBgQA-Q&usg=AOvVaw3L4cPNTmWpmVTBbCKFl-eS
- Codas, G. (2020). Empleo y trabajo en el siglo XXI. Un enfoque desde América Latina, *Cuadernos de Transformación*, Friedrich Ebert Stiftung. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://library.fes.de/pdf-files/bueros/mexiko/1592020200211.pdf&ved=2ahUKEwjs1MPR-5aJAXXC-78kDhBQEBt4QFnoECBwQAQ&usg=AOvVaw3RbAJf4b1CU8c-gezoC3QkR>

- Cunha, G, Roizman, L, Lobo, N, Moreira, S y Moreno, T. (2021). Democratización de la Energía y Transición justa en América Latina y el Caribe. *Confederación Sindical de Trabajadores/as de las Américas*. https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://csa-csi.org/%3Fsdm_process_download%3D1%26download_id%3D10260&ved=2ahUKEwi4hOWK7J-JAxUDke4BHbNOCDIQF-noECBoQAQ&usq=AOvVaw0fqHhM7KlWz7BtejoaWLS4
- Daniel, R. (2024). EDP se adelanta en la carrera por la automatización de la construcción de plantas fotovoltaicas. *El economista*. <https://www.eleconomista.es/energia/noticias/13045568/10/24/edp-se-adelanta-en-la-carrera-por-la-automatizacion-de-la-construccion-de-plantas-fotovoltaicas.html>
- Dubet, F. (2010). *Sociología de la experiencia*. Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Instituto Nacional de la Economía Social. (2020). *Cooperativas de energía sustentable en México. Cooperativas de consumo de energía solar (prosumidoras)*. https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/597802/Guia_coop_Ene_Sust_MX_VERSION_DIGITAL.pdf&ved=2ahUKEwj_vdnC6JJAxU_JkQIHfKyNSsQFnoECBY-QAQ&usq=AOvVaw3lyMmd9UyLpNtBrqS3CSUR
- Lang, M., Bringel, B., Manahan, M. (2024). *Más allá decolonialismo verde. Justicia global y geopolítica de las transiciones ecosociales*. Lang, M. (Coord.) CLACSO.
- International Renewable Energy Agency. (2022). *Renewable energy and jobs: Annual review 2022*, <https://www.irena.org/publications/2022/Sep/Renewable-Energy-and-Jobs-Annual-Review-2022>
- Nuñez, J. (2020). *Transición Justa. Debates latinoamericanos para el futuro energético*, Observatorio Petrolero Sur, <https://tinyurl.com/53x48ux7>
- Organización Internacional de Trabajo. (2011). *Empleos verdes, trabajo decente y desarrollo sostenible*. <https://shorturl.at/Fu06H>

- Quiroz, T. y Méndez, L. (2010). Sindicalismo, empresarios y Estado en México: umbral o nueva era. *El Cotidiano*, (163), 67-78. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32515913009>
- Rosendo, J. y Cárdenas, C. (2021). Compromisos y dilemas del T-MEC: Políticas laborales, familias y trabajo de niñas, niños y adolescentes en México. México: *Red por los Derechos de la Infancia en México*. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://derechosinfancia.org.mx/v1/wp-content/uploads/2021/07/ensayo-TMEC-final.pdf&ved=2ahUKEwiLo4bZ-8JJAxUIEkQIHd3NJL4QFnoECBMQAQ&usg=AOvVaw0KSRTnz-bB7a-4n3C7NZgz7>
- Rosendo, J. (2021) *Reestructuración del mercado de trabajo y heterogeneidad en las trayectorias laborales de trabajadores petroleros en Tabasco. agotamiento del paradigma productivo y recomposición de los arreglos corporativos* [Tesis doctoral, Universidad de Guadalajara]. RIUdeG. https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://riudg.udg.mx/bitstream/20.500.12104/92532/1/DCUCSH10272FT.pdf&ved=2ahUKEwjE6cWI6bJAxWG5ckDHSqOl8QFnoEC-BkQAQ&usg=AOvVaw3PY8_EXzbhf1lAcTajSqiz
- Sandoval, D. (2023). La disputa por la transición energética en México en condiciones dependientes. *Argumentos. Estudios Críticos de la Sociedad*. (101), 87–108. <https://doi.org/10.24275/uamxoc-dcsh/argumentos/2023101-04>
- Saget, C., Vogt-Schilb, A. y Luu, T. (2020). El empleo en un futuro de cero emisiones netas en América Latina y el Caribe. Banco Interamericano de Desarrollo y Organización Internacional del Trabajo. <http://dx.doi.org/10.18235/0002509>
- Sistema de Información Energética. (2024). *Balance Nacional de Energía: Producción de energía primaria*. <https://sie.energia.gob.mx/difusion/#/cuadros>
- Sistema de Información Energética, (2024a). *Generación bruta de energía eléctrica por entidad federativa*. <https://sie.energia.gob.mx/difusion/#/>



Valdelamar, J. (2024, 23 mayo), ‘Nearshoring’ en riesgo por falta de electricidad: manufactureras, El Financiero, <https://www.elfinanciero.com.mx/economia/2024/05/23/nearshoring-en-riesgo-por-falta-de-electricidad-manufactureras/>

TRES EJEMPLOS DEL MODELO DEPREDADOR Y LA TRAGEDIA DE LOS COMUNES

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7733

Recibido: 13/11/2024

Aceptado: 10/01/2025

ARMANDO CHÁVEZ HERNÁNDEZ¹

Resumen

El texto aborda cómo el modelo económico neoliberal y las decisiones políticas han exacerbado el impacto de desastres naturales y sociales, destacando eventos recientes en 2024 como la DANA en Valencia, los huracanes en México y la “sequía” en New York. Estas catástrofes, lejos de ser solo fenómenos naturales, reflejan la interacción de procesos humanos, como el crecimiento urbano descontrolado y la explotación de recursos. El análisis sugiere que el aumento de eventos climáticos extremos está vinculado a un modelo de desarrollo insostenible, que afecta de manera desigual a las poblaciones más vulnerables. Se enfatiza la necesidad de reconocer la responsabilidad humana en estos desastres, en lugar de atribuirlos exclusivamente a

1 Profesor-investigador en el Departamento de Geografía y Ordenación Territorial de la Universidad de Guadalajara. Correo electrónico: armando.chernandez@academicos.udg.mx ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9165-0994>

la naturaleza. Concluye que, pese al avance científico y técnico, la falta de previsión y respuestas adecuadas persiste, resaltando la urgencia de reformar políticas para enfrentar eficazmente los desafíos climáticos y mitigar futuras tragedias.

Palabras clave: Cambio climático, desastres naturales, urbanización, explotación de recursos naturales, política ambiental

Abstract

This text addresses how the neoliberal economic model and political decisions have exacerbated the impact of natural and social disasters, highlighting recent events in 2024 such as the DANA in Valencia, hurricanes in Mexico, and the “drought” in New York. These catastrophes, far from being purely natural phenomena, reflect the interaction of human processes such as uncontrolled urban growth and resource exploitation. The analysis suggests that the rise in extreme climate events is linked to an unsustainable development model that disproportionately affects the most vulnerable populations. It emphasizes the need to recognize human responsibility in these disasters, rather than attributing them exclusively to nature. The text concludes that, despite scientific and technical progress, the lack of foresight and adequate responses persists, underscoring the urgency of reforming policies to effectively confront climate challenges and mitigate future tragedies.

Keywords: Climate change, natural disasters, urbanization, exploitation of natural resources, environmental policy

Introducción

La problemática que ronda el análisis de este artículo hace referencia a un viejo tema, la *tragedia de los comunes*, explicada por Garrett Hardin en un ensayo de finales de los 60 (2009), el cual tuvo fuerte impacto en el movimiento ecologista y en las ciencias económicas de ese momento. En resumen, lo que plantea y que considero es pertinente en el marco de este trabajo, es la perspectiva de valoración de que las catástrofes forman parte sustancial de la socialización de las pérdidas y consecuencias con

respecto a la privatización de los beneficios, es decir, la ganancia de unos pocos a costa de los que sea, dejando tras de sí el costo a la sociedad entera que no fue beneficiada y que por el contrario carga con los pasivos -sociales y ambientales- que se causaron. No hay que perder de vista que en el mundo en que vivimos, aunque primero pagan las personas más desfavorecidas, antes o después todos terminaremos padeciendo las consecuencias.

No cabe duda de que todo lo que hacemos o dejemos de hacer con respecto a prevenir o no los desastres tiene consecuencias, por eso tiene sentido común la forma en que se interpreta lo sucedido sólo cuando aparecen las muestras de que el futuro de la destrucción nos alcanza. Después de uno de los últimos acontecimientos globales como la pandemia de 2020, el mundo de los favorecidos ha cobrado cada vez más conciencia de que las catástrofes “naturales” también pueden tocar a su puerta; se han presentado eventos catastróficos como inundaciones, olas de calor extremas y sequías han dejado de ser fenómenos aislados para convertirse en una verdadera catástrofe mundial que ha generado ha dejado patente tendencia de degradación global.

En el contexto del cambio climático, las catástrofes no solo afectan a regiones vulnerables, sino también a aquellas consideradas tradicionalmente seguras. Eventos recientes, como la Depresión Aislada en Niveles Altos (DANA²) que devastó Valencia en octubre de 2024, los huracanes que golpearon México, y la inesperada alerta de sequía en Nueva York, exigen una reflexión crítica sobre las causas profundas detrás de estas tragedias.

2 Depresión aislada en niveles altos de la atmósfera. Es un proceso atmosférico complejo, ocurre cuando de una corriente de aire frío que circula en las capas altas de la atmósfera (Corriente en chorro polar), se desprende una masa de aire de la corriente principal y desciende en latitud. En su trayectoria hacia el sur, al entrar en contacto con aire más cálido y húmedo, generalmente sobre el mar Mediterráneo, tiende a producir fuerte inestabilidad atmosférica que dan lugar a intensas lluvias y tormentas. Con el incremento en el calentamiento global, estos procesos tienden a ser más violentos y prolongados en el otoño de la región del Mediterráneo noroccidental. Para más información consultar Martín (2021) y Fundación Aquea. (2019).

Más allá de los fenómenos naturales en sí mismos, estas catástrofes reflejan los efectos acumulativos de un modelo de desarrollo insostenible. El modelo neoliberal y sus devotos, con su énfasis en la maximización del capital a corto plazo y la explotación intensiva de los recursos, ha intensificado la vulnerabilidad tanto ambiental como social, lograron antes que el bienestar la democratización del riesgo y el deterioro. Esto no solo profundiza las desigualdades preexistentes, sino que también exagera la frecuencia e intensidad de los eventos extremos.

A lo largo de este análisis, se examinarán las dinámicas históricas y contemporáneas que vinculan el modelo económico global con la crisis ambiental y social, buscando identificar no solo las causas subyacentes, sino también posibles caminos hacia la mitigación y adaptación. La clave reside en reconocer el papel central de la acción humana, particularmente las de sus actores políticos y económicos, como detonantes de estos procesos.

Es importante resaltar, que el modelo depredador se incrementó gracias a la irrupción de un país comunista como China, cuyo sistema político y económico podría parecer contrario a los intereses capitalistas, pero en la práctica funcionó como una sociedad de mutuo beneficio que amenaza la estabilidad de los procesos naturales del mundo entero. Desde su apertura al mundo de 1978 a 2023 ha sido el país de mayor crecimiento promedio anual con 9% (Banco Mundial, s. f.-c), este fenómeno se finca en la creciente capacidad productiva, que inundan el mercado mundial con mercancías a costa de contaminación y espolio de recursos naturales.

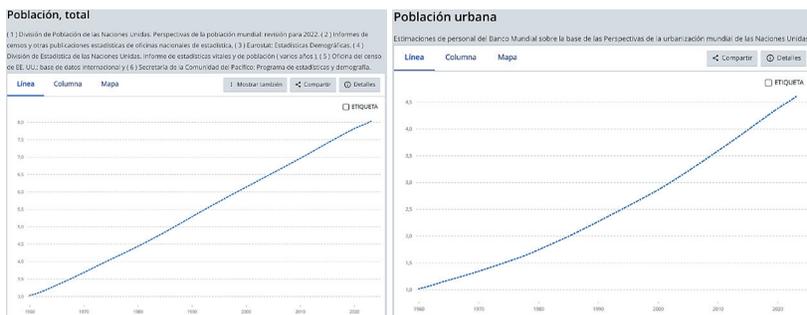
Las evidencias, así como las respuestas de lo que sucede no están lejos de nuestro alcance, en el territorio se inscribe la historia que más valdría aprender, el paisaje es la expresión, palimpsesto vivo donde podemos leer las líneas que nos debieran enseñar formas de convivencia más armónica y equitativa. Aquí trataremos de hacer un ejercicio primario de la lectura de esas historias que se han tatuado en los ejemplos que veremos a continuación.

Contexto

El año 2024 ha sido un claro recordatorio de la fragilidad de nuestras sociedades frente a los desafíos climáticos. Desde los huracanes en las costas de México y el sur de los Estados Unidos, las lluvias torrenciales en Europa, incluso la inopinada alerta de sequía que el alcalde de New York declaró el 2 de octubre, son ejemplos interconectados de los efectos de un clima cada vez más inestable. Año con año se registran mayor cantidad de eventos extremos, de acuerdo con la organización meteorológica mundial (2023), el 2023 ha sido el más cálido desde que se tienen registros, el deshielo se acelera, las altas temperaturas oceánicas alimentan lluvias torrenciales. Este incremento del calentamiento global, se retroalimenta de un manejo inadecuado de los recursos, la creciente concentración poblacional urbana, la ineptitud, el negocio inmobiliario y la ausencia de la planificación territorial.

La urbanización descontrolada es uno de los factores clave en la creación de desastres “naturales” que son, en realidad, construcciones sociales. Según datos del Banco Mundial (s. f.-a y s. f.-b), la población mundial mantiene un crecimiento sostenido y más del 56% vive en ciudades (**Figura 1**). Esta concentración poblacional cuyos patrones de consumo se han incrementado, ejerce una presión sin precedentes sobre los ecosistemas locales, fomentando la destrucción de áreas naturales que actúan como amortiguadores frente a fenómenos extremos. Además, muchas de estas áreas urbanas se desarrollan en terrenos de alto riesgo, como llanuras aluviales, costas o zonas montañosas deforestadas, lo que agrava las consecuencias de los desastres.

Figura 1. Datos de población mundial (miles de millones) y urbana (% del total)



Fuente: Gráficos Población total y urbana. Tomados de Banco Mundial (s. f.-a y s. f.-b)

El incremento de consumidores voraces ha sido auspiciado por la que hoy es la gran fábrica del mundo, China, lugar de manufacturas de productos basura que inundan los mercados. Lo anterior parece una perversión con sello asiático, aunque realmente puede leerse como el afán de reproducción de los grandes capitales norteamericanos y europeos, que estuvieron detrás del proceso de apertura del gigante asiático para acrecentar sus ganancias. Hoy, sin reparar en sus ambiciones, pretenden echar atrás los desequilibrios geopolíticos que crearon, aunque no por las razones correctas que amenazan la precaria estabilidad del planeta.

Otro efecto clave de la acción antrópica bajo el modelo económico prevaleciente es la deforestación, de 1990 a 2020 se estima una pérdida de bosques primarios de 81 millones de hectáreas (FAO, 2020), esa superficie equivale a destruir 1.6 veces España o el 40% del territorio de México.

Estos pocos factores mencionados sirven para aproximarnos al telón de fondo sobre el que se suceden los procesos naturales, muchos de los cuales se convierten en tragedias por las cuales nos mostramos sorprendidos. Les llamamos tragedias naturales para evitar nuestra responsabilidad en su generación y más aún en sus consecuencias. En algunas ocasiones son producto de eventos ciertamente extraordinarios y otras no tanto, no obstante, contamos con los medios de observación

necesarios para que al menos se pudieran tomar medidas más efectivas para disminuir sus efectos.

Es cierto que el desequilibrio de los procesos naturales se vuelve cada vez más evidente, pero desde luego que no es una consecuencia gratuita, lamentablemente en la mayoría de los casos afecta a las personas más vulnerables, aunque los ejemplos más actuales, muestran que cada día será más factible que todos los padezcamos por igual.

Malos ejemplos

Las tragedias de este 2024 nos dan lecciones que, a juzgar por la dinámica de la discusión, tiende a ser ignorada por los políticos de todo tipo de orientación, ya que su principal misión es eludir las consecuencias de sus errores e ineptitudes dentro del modelo de desarrollo prevaeciente y prefieren enfrascarse en las descalificaciones mutuas para lograr el favor de los enojados electores y continuar viviendo del productivo negocio de la política.

Antes de pasar a los ejemplos es importante apuntar que una vez que se producen los eventos catastróficos con todos sus primeros grandes efectos, la verdadera tragedia apenas inicia, ya que a la destrucción de sus patrimonios se suman la falta de servicios básicos, alimentos, agua y sobre todo un futuro incierto que se prolonga días, meses, incluso años.

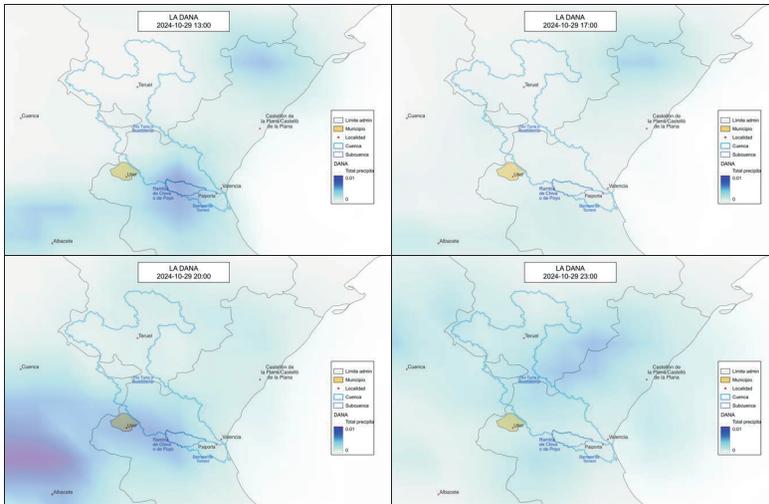
a). Valencia en apuros

El tema más reciente ha sido el evento “sorpresivo” del fenómeno de la gota fría que literalmente golpeo varias regiones del sureste de España, en especial la periferia de Valencia donde se ubica Paiporta considerada lo zona cero de la tragedia, donde se ha mostrado la inconformidad de los afectados de forma más contundente por la mala actuación de sus autoridades.

Pese a las alertas, los responsables de poner a resguardo a la población optaron por dedicar el tiempo a sus propios intereses, la primera alerta de la agencia estatal de meteorología llegó el 23 de octubre de 2024, seis días antes de la tragedia, el 29 se declara peligro extremo, desde las primeras horas de ese día inician las lluvias, aunque lejanas de la zona que a posteriori sería la de mayores daños. Desde de las 11

de la mañana de ese fatídico martes, lluvias de diferente intensidad se prolongan por más de 12 horas en y alrededores de la rambla (barranco) de Chiva o de Poyo (**Figura 2**), a partir de ahí todo fue caos.

Figura 2. Dinámica de las lluvias del día 29



Fuente: Elaboración propia a partir de datos ráster de precipitación obtenidos de CO-PERNICUS (Muñoz-Sabater, 2019).

Las inundaciones se sucedieron en varios frentes, pero las mayores concentraciones se produjeron a lo largo de la cuenca de Poyo que desemboca en las zonas bajas de la margen derecha del río Turia. La DANA descargó grandes cantidades de agua en muy poco tiempo, supero todos los antecedentes registrados hasta el momento (Con base en datos de @AEMET, la cantidad de lluvia máxima en 24 horas del día 29 para la región, representó cerca del 50% del promedio anual). Los máximos de precipitación se ubicaron en estaciones del borde mediterráneo desde Valencia hasta Andalucía (**Tabla 1**). La mayor precipitación registrada para el día de referencia fue Utiel en Valencia (**Figura 3**), esa área alimentó los escurrimientos torrenciales que se canalizaron por la barranca de Poyo, fue el área de mayor desastre desde Chiva hasta más allá de

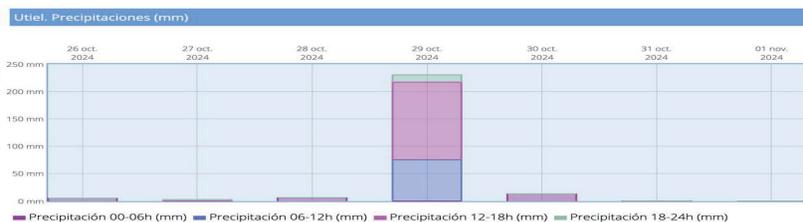
Paiporta. Grandes riadas que destruyeron todo a su paso, arrastraron multitud de autos que contribuyeron a complicar aún más la situación por el efecto represa (**Figura 4**).

Tabla 1. Precipitación acumulada en 24 hrs. del día 29 de octubre de 2024

Precipitación acumulada			
Estación	Provincia	mm	
Utiel	València/Valencia	230.4	
Álora	Málaga	175.6	
Mira	Cuenca	167.8	
Dólar	Granada	157.0	
Caravaca de La Cruz	Murcia	152.6	
Yeste, Embalse Fuensanta	Albacete	149.6	
Carcaixent	València/Valencia	140.0	
Barx	València/Valencia	119.4	
Antequera	Málaga	112.2	
Guadix	Granada	97.2	

Fuente: Precipitación acumulada. Tomado de © AEMET)

Figura 3. Estación Utiel precipitación en 24 hrs. por día



Fuente: Estación Utiel. Tomado de © AEMET)

Figura 4. La tragedia en Paiporta, Valencia.



Foto: Tomado de Redacción (2024).

No obstante, lo extraordinario de las lluvias, estas no explican por sí solas el tamaño de la tragedia. Existe un proceso histórico donde se acumulan los errores, la incapacidad y la indolencia. Existen antecedentes de los efectos de este tipo de eventos meteorológicos, incluso muy lejanos en el tiempo, lo cual hace más graves las omisiones cometidas:

desde Alaquás como a un cuarto de legua se atraviesa el barranco, que empieza en las montañas en Buñol con dirección a Chiva, entra en esta villa y continúa por el término de Cheste, donde recibe otro considerable: engrosado con este aumento y con las vertientes de aquellos montes, cruza el llano de Quart junto a la venta de Poyo, pasa después por las cercanías de Torrent, que dexa a su derecha, como igualmente Catarroja, y desagua en la Albufera de Valencia. Su profundo y ancho cauce siempre está seco, salvo en las avenidas, quando recibe tantas aguas y corre tan furiosamente, que destruye quanto encuentra. En 1775 causó muchísimas desgracias en Chiva [...] (Cavanilles, 1797, p. 157).

No es casualidad que la tragedia en Valencia tenga un claro patrón espacial, toda la margen derecha del actual cauce del río Turia. Si bien, la modificación del cauce natural del Turia evitó mayores daños en la ciudad, es claro que se sabía de la vulnerabilidad que eso causaba hacia los terrenos del margen derecho, esa información se ignoró, las urbanizaciones crecieron en forma consistente sin considerar el peligro, un ejemplo de ello se puede observar en la evolución del crecimiento urbano de Paiporta (**Figura 5**). No obstante que ya se advertía en el plan de acción contra el riesgo de inundación en la comunidad valenciana (PATRICOVA) de la ocupación inmobiliaria en tierras inundables, poco a nada se hizo para enfrentar el poder de los intereses inmobiliarios, que continuaron su expansión sobre espacios notoriamente problemáticos (Dirección general de ordenación del territorio, urbanismo y paisaje, 2015).

Figura 5. Proceso de urbanización de Paiporta, Valencia.



Fuente: Geografía de las inundaciones. Tomado de Moreno (2024).

Por si el conocimiento popular (ignorado) de los efectos de las sucesivas gotas frías no fuera suficiente, la información que ha surgido posterior a la DANA de 2024 en Valencia, del que dan cuenta numerosos periódicos e informativos españoles, muestran la pésima gestión realizada por autoridades de todos los niveles de gobierno, lo que magnificó las consecuencias.

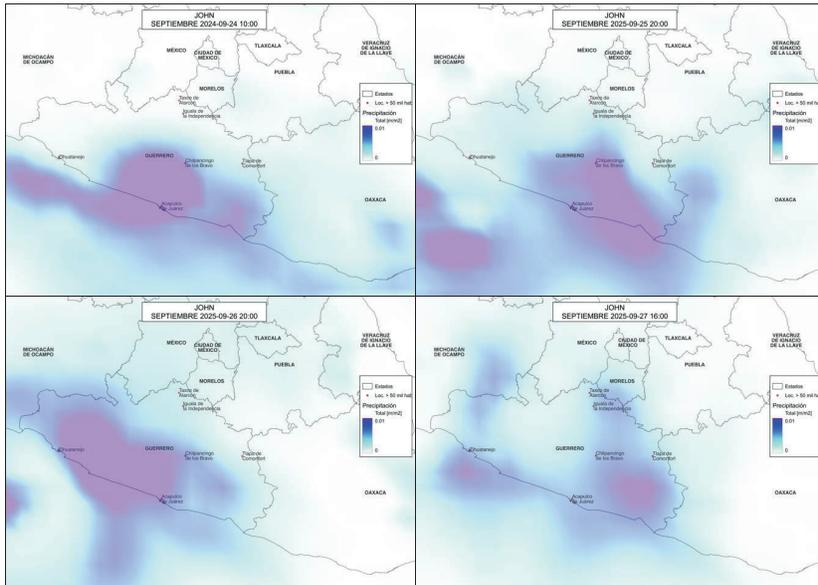
Como en España, mucho se puede achacar al famoso cambio climático, pero lo cierto es que gran parte de lo de ocurrido es consecuencia antrópica, en especial de la clase política que responden a los intereses de grupos oligárquicos antes que a la ciudadanía que más lo necesitan, es decir, responden a las necesidades del modelo depredador para la reproducción de capital, que al final del día, está en la base de la mayoría de las tragedias que antes como ahora acontecen en el mundo moderno.

b). **En Acapulco fue**

En la temporada de huracanes de los últimos dos años en México, la tragedia se cebó en particular sobre Acapulco, en 2023 el huracán Otis con fuertes e impredecibles rachas de viento y 2024 con John de trayectoria errática, lenta y destructiva asolaron una sociedad ya de por sí castigada por el flagelo del narcotráfico.

Tras los destrozos de Otis provocados principalmente por el viento, este año la gran cantidad de agua terminó de destruir lo que aún quedaba, poco más de 1000 mm de precipitación en cuatro días de lluvia continua (Del 24 al 27 de septiembre llovió más del 70% de lluvia promedio anual), pusieron bajo el agua a gran parte del puerto (**Figura 6**), pero esto no fue una realmente una sorpresa, ¿cómo no se inundarían las zonas afectadas si todo indicaba que eran áreas altamente susceptibles? Las lecciones siguen y seguirán, mientras el negocio inmobiliario se decida el derrotero de las ciudades, seguiremos con los lamentos de lo que la pérfida naturaleza nos ocasiona.

Figura 6. La velocidad y trayectoria del huracán John lo mantuvieron alrededor de Acapulco.



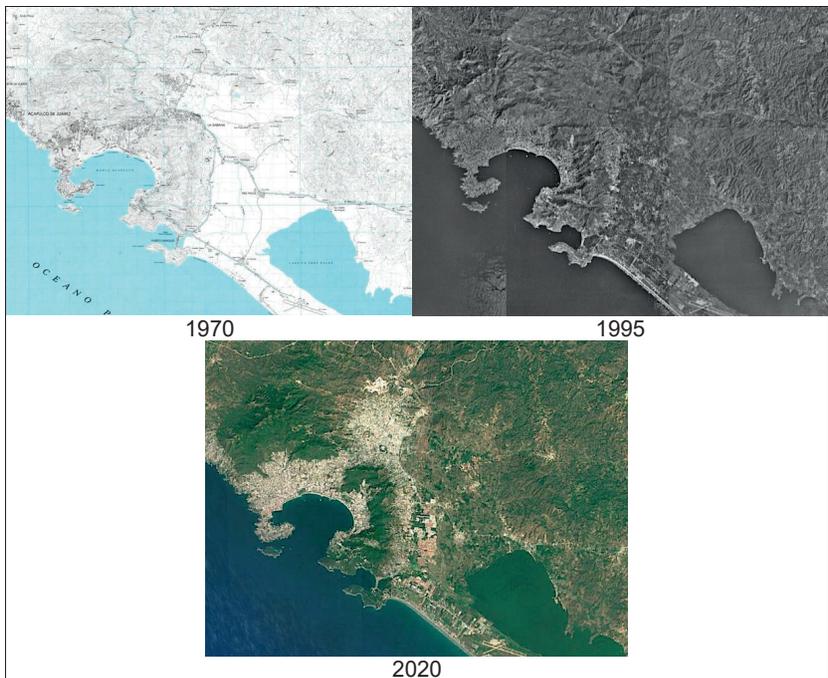
Fuente: Elaboración propia a partir de datos ráster de precipitación obtenidos de CO-PERNICUS (Muñoz-Sabater, 2019).

En Acapulco como en Valencia, se ignora el conocimiento acumulado, el crecimiento inmobiliario se impone y fabrica los futuros afectados por los fenómenos naturales. No se puede argumentar desconocimiento, tampoco se puede decir que son fenómenos desconocidos, Vito Alessio Torres en su libro *Acapulco en la historia y en la leyenda* (1948) señala, que además de los sismos como origen de desgracias para el puerto “hay que añadir fuertes temporales: verdaderos diluvios acompañados de huracanes que han destruido varias veces la ciudad de Acapulco. Estas copiosas lluvias que, durante varios días, constituyen para la ciudad un serio peligro, pues rodeada como está de altas montañas, deja correr sobre ella verdaderos torrentes impetuosos que lo arrasan todo”. Continúa con un ejemplo “El 9 de agosto de 1810 se desató sobre Acapulco

un fuerte temporal huracanado que echó por tierra 124 casas” (Torres, 1948, pp. 175-176).

Así, sin atender a la información y las consejas se construye donde no se debe, sea que se inundará o porque es a costa de bosques protectores que mitigan los efectos de los temporales, no hay obstáculo para la expansión urbana. Los cerros del contorno de Acapulco y la vecindad de la laguna costera de Tres Palos se han cubierto de calles, casa y edificios, la comparación de las imágenes de 1970 a 2020 son reveladoras de la expansión urbana destructiva, hablan por sí mismas (**Figura 7**), luego nos llamamos sorprendidos de la fuerza de la naturaleza.

Figura 7. Comparativo del crecimiento Acapulco.



Fuente: Mapa topográfico de 1970, mosaicos de ortofotos 1995 y 2000. Adaptados de *Instituto Nacional de Estadística y Geografía* (s. f.).

Los excesos en New York

Las paradojas del agua. Ayer desastre de los excesos acuosos ya comentados hoy aparece una nota del alcalde de New York Eric Adams (AP., 2024), que alarmado advierte a sus gobernados que habrá problemas de abasto de agua por la sequía que los azota, por lo cual deberán tener cuidado y quizás pasar algunas “penurias”. Resulta que consideran sequía que durante en octubre de este año llovió menos de 1 mm, cuando la media histórica de precipitación para New York es de poco más de 11 mm, de ahí la alarma de una ciudad de excesos. Quizás este suceso de New York sea uno de los mejores ejemplos del modelo depredador, del cual parecen no darse cuenta

Hace 30 años se consideraba como óptimo empírico de abasto de agua 300 litros per cápita día, después la OMS (Organización Mundial de la Salud, 2003), quizás debido a los crecientes problemas de carencia de agua dulce, consideró un óptimo de 100 litros. Los excesos del lenguaje y quizás, la falta de conocimiento, llevaron al alcalde a decir que hay sequía, se olvidan -a propósito-, algunos datos tan simples como los comentados. Hace 30 años ya se consideraba una barbaridad que las ciudades donde más se consumía agua tuvieran promedios de 400 o 450 litros per cápita día, sin embargo, de acuerdo con los datos que aporta la nota periodística, un habitante de New York consume casi 600 litros día. ¿Será que hay sequía? Claro, toda la culpa es del cambio climático, como el alcalde es demócrata ese discurso le viene bien, los trumpistas, negacionistas al fin, dirán que es simplemente entupido, así quedará el verdadero problema en la penumbra.

Con los políticos pasan cosas curiosas, con tal de parecer preocupados por nuestro bienestar caen en alguno que otro ridículo, en todo caso, si la sequía es, no se fraguó en un mes, si la sequía es, un poco tonto el alcalde sí que es puesto que él y todos los anteriores deberían haber tomado cartas en el asunto.

Balance preliminar respecto a estos eventos

El balance aun preliminar de las secuelas de la DANA en Valencia, España, presenta al menos 219 víctimas mortales confirmadas y contando, 93 desaparecidos, 36,657 personas rescatadas, una estimación de 950,000

damnificados y al menos 75,000 vehículos dañados (La Moncloa, s. f.; Belarte & Nieves, 2024; El País, 2024; De Miguel, 2024; Santana, 2024).

Respecto al huracán John en las costas del pacífico mexicano, las consecuencias no fueron menos dramáticas, más de 29 muertos, 236 mil afectados, más de 67 mil inmuebles dañados, un número indeterminado de vehículos dañados, tan sólo en algunos municipios costeros de Guerrero (Efe, 2024b; Guillén, 2024).

¿En New York? Por el momento sólo una sensación de incomodidad que como en los otros casos, tendrá efectos desiguales dependiendo de las posibilidades económicas de cada afectado. Si, sólo una sensación de incomodidad ya que, acostumbrados al despilfarro, ven como tragedia la posibilidad de limitar su uso de agua, sin querer saber que una ciudad como esa contribuye al problema ambiental global.

Los casos revisados mueven a la reflexión, los fríos números sólo son la cara menos dramática, aunque reveladora de los errores cometidos por las clases dirigente y los grandes capitales que alientan el consumo masivo sin freno, las tragedias apenas inician para la mayoría en un planeta que se degrada con velocidad, restablecerse de un evento traumático requiere en ocasiones años, mucho de lo perdido nunca regresará. La tragedia también tiene tintes relativos, existen algunas personas y sitios en el planeta que no son noticia, que no son tema, se ha normalizado su desgracia cotidiana, lugares en guerra, contaminados, sin agua, medicinas o alimentos, también son efectos del modelo de desarrollo que domina, son los pasivos, constituyen la tragedia y la catástrofe.

Deberíamos estar obligados a recapacitar, pero, sobre todo, obligar a quienes viven de la política, y están al servicio de aquellos que son directamente responsables de las tragedias, más aún, que incrementan sus grandes capitales a costa de todos, a enmendar su actuar como servidores públicos del Estado, aunque más valdría obligarlos a renunciar.

El lamento no es la única opción, muchas cosas se pueden y deben hacer. Es claro que deberíamos desechar el modelo de desarrollo, pero en tanto eso ocurre, muchas acciones deben ser tomadas y exigir que se hagan. No obstante, el modelo económico, es fundamental atender algunas acciones con carácter de urgencia:

- Vigilar con mayor énfasis el accionar de los políticos y administradores de los bienes públicos.
- Controlar y hacer pagar a los agentes inmobiliarios las consecuencias de sus acciones.
- Controlar el consumismo desbordado con productos de un solo uso o de ínfima calidad comercializadas por las empresas chinas a través de comercio en línea. No sólo agotan, presionan los recursos naturales y contaminan, también destruyen cadenas productivas locales con graves consecuencias sociales.
- Imponer mayores impuestos a los grandes capitales que siguen creciendo sin control.
- Desechar la falacia de las energías limpias. Estas lo único que hacen es relocalizar la evidencia de los impactos.
- Mejorar nuestros propios hábitos de convivencia, reeducarnos bajo la premisa de un mundo que agota sus recursos.

En los ejemplos que hemos repasado, es claro que muchas cosas han fallado y muchas otras son el resultado de la acumulación de errores, pero lo que no se puede creer es que a estas alturas de la historia humana y con el desarrollo científico-técnico que presumimos, no se sea capaz de implementar mejores previsiones y respuestas ante peligros, ya conocidos, menos creíble aún son los otros problemas señalados, a los cuales no podemos achacarle la perfidia de la naturaleza. Quizás, sólo quizás podemos hacer algo más que ver el concierto de disculpas, falsa solidaridad y el ejercicio de eludir las responsabilidades de la clase política de todas latitudes.

Bibliografía

Agencia Estatal de Meteorología (@AEMET). (s. f.). El Tiempo. Gobierno de España. <https://www.aemet.es/es/eltiempo/observacion/ultimosdatos?k=&w=2&datos=img&x=d02&f=>

AP. (2024, 3 noviembre). Nueva York emite alerta de sequía y solicita a los residentes reducir el consumo de agua. *El Informador*. <https://www.informador.mx/internacional/Nueva-York-emite-alerta-de-sequia-y-solicita-a-los-residentes-reducir-el-consumo-de-agua-20241102-0081.html>

- Fundación Aquae. (2019, November 28). *¿Qué Tiene que Ver el CAMBIO CLIMÁTICO con la GOTA FRÍA (DANA)?* [Video]. YouTube. Retrieved October 31, 2024, from https://www.youtube.com/watch?v=T_xyUSiaG0k Entrevista a Jorge Olcina, catedrático de Análisis Geográfico Regional en la Universidad de Alicante
- Beck, U. (1998). *La sociedad del riesgo: hacia una nueva modernidad*. Grupo Planeta (GBS).
- Belarte, M. L., & Nieves, J. L. G. (2024, 7 de noviembre). La DANA afecta a tantas personas como las que viven en la ciudad de València. *Levante-EMV*. <https://www.levante-emv.com/comunitat-valencia-na/2024/11/07/dana-afecta-personas-viven-ciudad-111443048.html>
- Cavanilles, A. J. (1797). *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia: Vol. I*. Real Jardín Botánico. <https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/9686-observaciones-sobre-la-historia-natural-t-ii>
- De Miguel, H. (2024, 8 de noviembre). DANA en Valencia y España, en directo: muertos, desaparecidos, riada en Cadaqués y última hora hoy. *La Razón*. https://www.larazon.es/sociedad/dana-valencia-espana-directo-numero-muertos-busqueda-desparecidos-ultima-hora_20241108672db6f065664200019bbd62.html
- Dirección General de Ordenación del Territorio, Urbanismo y Paisaje. (2015). *Plan de acción contra el riesgo de inundación de la comunidad valenciana (PATRICOVA)*. Generalitat Valenciana. Recuperado 6 de noviembre de 2024, de <https://mediambient.gva.es/va/web/pla-nificacion-territorial-e-infraestructura-verde/patricova-docs>
- Efe. (2024, 30 de septiembre). Asciede a 29 el número de fallecidos en México por el ciclón John. *Diario ABC*. <https://www.abc.es/sociedad/asciede-numero-fallecidos-mexico-ciclon-john-20240930075447-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.abc.es%2Fsociedad%2Fasciede-numero-fallecidos-mexico-ciclon-john-20240930075447-nt.html>
- El País. (2024, 8 de noviembre). DANA e inundaciones en Valencia: resumen del 8/11/202. *El País*. <https://elpais.com/espana/2024-11-08/ultima-hora-de-la-dana-en-directo.html>

- FAO. (2020). *Evaluación de los Recursos Forestales Mundiales 2020*. www.fao.org. Recuperado 31 de octubre de 2024, de <https://www.fao.org/interactive/forest-resources-assessment/2020/es/>
- Licencia: CC-BY-4.0
- Guillén, B. (2024, 4 octubre). El balance final del huracán ‘John’ en Guerrero: 270.000 afectados y 23 fallecidos. *El País México*. <https://elpais.com/mexico/2024-10-04/el-balance-final-del-huracan-john-en-guerrero-270000-afectados-y-23-fallecidos.html>
- Hardin G. (2009). The Tragedy of the Commons*. *Journal Of Natural Resources Policy Research*, 1(3), 243-253. <https://doi.org/10.1080/19390450903037302>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (s. f.). *Espacio y datos de México*. INEGI. Recuperado 31 de octubre de 2024, de <https://www.inegi.org.mx/app/mapa/espacioydatos/>
- La Moncloa. (s. f.). *Actualización de datos del Gobierno de España*. Recuperado 8 de noviembre de 2024, de <https://www.lamoncloa.gob.es/info-dana/Paginas/2024/081124-datos-seguimiento-actuaciones-gobierno.aspx>
- Martín, F. (2021, August 24). Las gotas frías/DANAs. Ideas y conceptos básicos. *Aemetblog*. Retrieved November 2, 2024, from <https://aemetblog.es/2018/10/17/las-gotas-frias-danas-ideas-y-conceptos-basicos/#:~:text=La%20gota%20fr%C3%ADa%20es%20uno,de%20situaciones%20meteorol%C3%B3gicas%20altamente%20peligrosas>
- Moreno, I. [Isaac Moreno Gallo]. (2024, 3 de noviembre). *Geografía de una inundación: la DANA de Valencia*. [Vídeo]. YouTube. Recuperado 4 de noviembre de 2024, de https://www.youtube.com/watch?v=Jh9p__hrxS8
- Muñoz-Sabater, J. (2019). *Land hourly data from 1950 to present*. Copernicus Climate Change Service (C3S) Climate Data Store (CDS). <https://doi.org/10.24381/cds.e2161bac>
- Organización Meteorológica Mundial. (2024, 18 marzo). *Los indicadores del cambio climático alcanzaron niveles sin precedentes en 2023: OMM*. Recuperado 10 de julio de 2024, de <https://wmo.int/es/news/>

media-centre/los-indicadores-del-cambio-climatico-alcanzaron-niveles-sin-precedentes-en-2023-omm

Organización Mundial de la Salud. (2003). Right to water. Recuperado 11 de mayo de 2024, de <https://iris.who.int/handle/10665/42661>

Redacción. (2024, 1 de noviembre). *Valencia: la situación “apocalíptica” en Paiporta, el epicentro de la tragedia donde aún hay gente atrapada en sus casas*. BBC News Mundo. Recuperado 5 de noviembre de 2024, de <https://www.bbc.com/mundo/articulos/c98e4mge6g5o>

Santana, A. (2024, 8 de noviembre). *Cronología de un desastre: de los primeros momentos de la DANA a la indignación en Valencia*. France 24. Recuperado 8 de noviembre, 2024, de <https://www.france24.com/es/europa/20241108-cronolog%C3%ADa-de-un-desastre-de-los-primeros-momentos-de-la-dana-a-la-indignaci%C3%B3n-en-valencia>

Torres, V. A. (1948). *Acapulco en la historia y en la leyenda* [En línea]. In Issuu (segunda). <https://issuu.com/muva/docs/acapulco-en-la-historia-y-en-la-leyenda>

Banco Mundial. (s. f.-a). *World Bank Open Data*. Recuperado 10 de octubre de 2024, <https://datos.bancomundial.org/indicador/SP.POP.TOTL?end=2023&start=1960&view=chart>

Banco Mundial. (s. f.-b). *World Bank Open Data*. World Bank Open Data. Recuperado 6 de octubre de 2024, de <https://datos.bancomundial.org/indicador/SP.URB.TOTL.IN.ZS?end=2023&start=1960&view=chart>

Banco Mundial. (s. f.-c). *World Bank Open Data*. Recuperado 4 de junio de 2024, de <https://datos.bancomundial.org/indicador/NY.GDP.MKTP.KD.ZG?locations=US-CN>

EL TEJIDO DE UNA RED SOCIO-CULTURAL Y LA VISIÓN DE UNA REGIÓN TRADICIONAL EN ¡QUÉ LINDO ES MI-CHOACÁN! (ISMAEL RODRÍGUEZ, 1942)¹

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7717

Recibido: 02/11/2024

Aceptado: 11/12/2024

ROSARIO VIDAL BONIFAZ²

EDUARDO DE LA VEGA ALFARO³

Para Daniela Michel, por su amistad y generosidad

Resumen

El presente texto tiene como finalidad explorar la filmación y parte de la difusión de la *Ópera prima* de Ismael Rodrí-

1 Texto escrito durante el año sabático (2024-2025).

2 Doctora en Estudios Culturales, Profesor Docente Titular “C” en el Departamento de Sociología de la Universidad de Guadalajara e integrante del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores, Nivel II. Correo: rosariobonifaz@gmail.com ORCID <https://www.orcid.org/0000-0002-9161-0183>.

3 Doctor en Historia del Cine y Profesor-Investigador Titular “C” en el Departamento de Sociología de la Universidad de Guadalajara. Integrante del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores (Nivel III). Correo: evealfaro@hotmail.com  orcid.org/0000-0001-8967-0534.

guez *¡Qué lindo es Michoacán! /El paraíso de México* (1942), película realizada durante el gobierno estatal de Félix Ireta Viveros, militar y político primero adscrito al Partido Nacional Revolucionario, y luego al Partido de la Revolución Mexicana.

Palabras clave: Cine mexicano, Patrimonio cultural, identidad regional, modernidad vs tradición; ciudad vs campo

Abstract

The present paper aims to explore the making and screening of Ismael Rodríguez's *opera prima* *¡Qué lindo es Michoacán! /El paraíso de México* (1942); a film shot along Félix Ireta Viveros' state ruling. Ireta being a military man and politician formerly affiliated with Partido Nacional Revolucionario and then to Partido de la Revolución Mexicana.

Keywords: Mexican cinema, cultural heritage, regional identity, modernity vs. tradition; city vs. country

Introducción

Producto del impulso a un cine mexicano realizado durante el sexenio de Manuel Ávila Camacho (1940-1946), *¡Que lindo es Michoacán! / El paraíso de México* (1942), adquirió con el tiempo un valor histórico, entre otras cosas gracias a su intento por asumir y difundir un particular sincretismo cultural. La adecuada ambientación de interiores, que corrió a cargo de Ramón Rodríguez Granada y que fueron filmados en los estudios México Films (ubicados en la capital del país) pudo dar un tono verosímil a espacios como la cocina tarasca con todos sus implementos típicos. Pero el papel relevante lo juega el paisaje con bellas lagunas y montañas, y que incluyó las fachadas de la Quinta Tzipécua, casa de descanso del militar michoacano Francisco J. Música, y la Quinta Eréndira, ambas ubicadas en los alrededores del lago de Pátzcuaro; la segunda, era entonces propiedad del general Lázaro Cárdenas del Río, asimismo oriundo de Michoacán y ex presidente de la República. La visión se complementó con las atmósferas plenamente logradas por el talento del notable camarógrafo José Ortiz Ramos, también michoacano de origen.

Y, desde el punto de vista dramático, Ismael Rodríguez Ruelas, director debutante, nos muestra en su filme diferentes tipos de antagonismo: la ciudad contraria al campo; la culinaria francesa opuesta a la mexicana; el conflicto de dos trabajadores del aserradero que pelean por el amor de la protagonista; la de mujeres de la región que se disputan el amor del protagonista masculino; la visión contrastante de la propietaria rica y del hombre pobre, etcétera, todo enmarcado con la música de la región, donde, finalmente, la modernidad y la tradición se fusionan en bellas estampas que a su manera continuaron la difusión del folclore, principio, medio y fin de buena parte de los filmes financiados por el cine industrial mexicano durante su etapa clásica.

En un sentido amplio, el texto es también un primer avance para introducir la posibilidad de observar cómo la producción de una película de ciertas ambiciones estéticas y conceptuales, así se trate de un melodrama folclórico realizado en la primera parte del siglo XX, nos ofrece muchos elementos para entender la creación fílmica como resultado de la dinámica de una red socio-cultural, aspecto que, debido a problemas de espacio, se abordaría en una segunda parte.

I. La familia Rodríguez Ruelas y su papel en la integración del sonido a la imagen en la cinematografía nacional.

Una de las claves para explicar el surgimiento del cine mexicano en su forma industrial está en la modalidad que para su época vino a implicar la integración del sonido a la imagen. Si bien es cierto que se dan cita múltiples contradicciones en todos los planos y dimensiones, gracias a ese avance tecnológico al final emergerá una renovada estructura de producción, distribución y exhibición fílmicas que, por lo demás, sólo con el paso de los años tenderá a estabilizarse. A dicha labor contribuyeron José de Jesús⁴ y Roberto Rodríguez Ruelas⁵, enviados por sus padres Ismael

4 José de Jesús Rodríguez Ruelas (Ciudad de México, 12 de febrero de 1907 – 14 de septiembre de 1985). Antes de su ingreso al mundo del cine estudia la carrera de radio técnico por correspondencia.

5 Roberto Rodríguez Ruelas (Ciudad de México, 7 de enero de 1909 - 4 de enero de 1995). Se especializó en fotografía y también dirigió un considerable número de filmes.

Rodríguez Granada y Maclovia Ruelas González a estudiar a Los Ángeles, California, debido sobre todo al conflicto por la guerra Cristera⁶. Poco tiempo después el resto de la familia emigraría a la misma ciudad del sur de los Estados Unidos.

Para 1926, José de Jesús (después conocido con el cariñoso mote de “Joselito”) se forma en la Polytechnical School e ingresa a trabajar con Roberto a los Consolidate Films Laboratories de Hollywood, donde, como resultado de su práctica e inventiva personal, diseñan y construyen un aparato de sonido sincrónico portátil, de apenas doce libras de peso, que ponen a prueba el 15 de septiembre de 1929 en el cine Electric con los compases del himno nacional mexicano; en 1930 intervienen como operadores de sonido del *western* *The Indians are Coming*, de Henry McRae, y asimismo siguen perfeccionando su invento en otro tipo de producciones. Un año después laboran como sonidista y camarógrafo del medimetraje *Sangre mexicana* (Ernesto A. Romero, 1931), cinta interpretada por la actriz Celia Montalván con el propósito de exaltar las celebraciones del 5 de mayo en Los Ángeles⁷. Al poco tiempo Juan de la Cruz Alarcón, de la *Compañía Nacional Productora de Películas*, se encontraba de visita en Hollywood, lo cual es aprovechado por los hermanos Rodríguez para hacerle una entrevista con su equipo de sonido. Esto posibilitó que su trabajo fuera ampliamente conocido en México y que los contrataran para grabar el sonido de la historia original de Federico Gamboa, *Santa* (Antonio Moreno, 1931), en la que hace una breve aparición el entonces adolescente Ismael Rodríguez, como también lo había hecho en la antes mencionada *Sangre mexicana*⁸. Gracias a las tres

6 La familia tenía una panadería y, en el solar de su casa, se celebraban misas. Eso generó una gran tensión ante la posibilidad de ser descubiertos por la policía. (Cfr. Aviña, Rafael, 2019: 37.)

7 Para mayor información sobre la estancia de los Rodríguez Ruelas en Los Ángeles se puede consultar el artículo de De la Vega Alfaro (22 de febrero de 2020).

8 Algunos de los otros filmes en los que Ismael hará pequeños papeles serían *Payasadas de la vida* (1934) y *Rosario* (1935), ambas realizadas por Miguel Zacarías; *No te engañes corazón* (Miguel Contreras Torres, 1936), donde interpreta a un “botones de hotel”, entre otras. (Cfr. Aviña, Rafael, 2019, p. 30 y 58).

semanas de permanencia en su sala de estreno, dicha cinta demuestra el potencial de lo que entonces se concibe como una nueva forma de hacer cine en México. El desarrollo de la tecnología de sonido vino a ser entonces la tabla de salvación y el auténtico repunte numérico de la industria fílmica de aspiraciones nacionales en un contexto por demás difícil y adverso debido a la dependencia tecnológica padecida desde los inicios del cine como espectáculo de masas y a la invasión de cine extranjero en las pantallas nacionales. Los hermanos Rodríguez también participarán en algunos cortos y medimétrajes documentales como lo fue *El vuelo glorioso de Barberán y Collar* (René Cardona, 1933) y el que reseñó la toma de protesta de Lázaro Cárdenas del Río como presidente de la República, hecho ocurrido el 1 de diciembre de 1934.

Tras esos primeros ensayos sonoros para el cine nacional, el trabajo comenzó a abundar para José y Roberto, a quienes se unió su hermana Consuelo, primera ingeniera de sonido mexicana, lo que implicó que colaborasen con casi todos los realizadores de la época y por tanto sonorizar alrededor de 60 filmes. Finalmente, en 1939, se funda la compañía *Películas Rodríguez Hermanos*, en la que participan, en calidad de socios, cinco integrantes de la parentela: José, Roberto, Enrique, Consuelo e Ismael. Otra hermana, Emma, haría una poco relevante carrera como actriz.

Antes de formar parte de la mencionada empresa, Ismael Rodríguez (Ciudad de México, 19 de octubre de 1917-7 de agosto de 2004), quien desde la infancia acostumbraba ir al cine Parisiana a ver filmes silentes, decide internarse en el oficio de la creación cinematográfica a profundidad. Al margen de sus pequeñas intervenciones para la pantalla, en los años treinta del siglo XX colabora como asistente de sonido en el laboratorio de Jorge Sthal; ayuda a sus primos, los escenógrafos Mariano, José y Ramón Rodríguez Granada en muy diversas películas; también funge como asistente de producción o microfonista en *La Llorona* (Ramón Peón, 1933) y *Todo un hombre* (Ramón Peón, 1935), en estos casos al lado de sus hermanos José y Roberto. Y en 1936, año de la realización de la exitosa comedia folclórica *Allá en el Rancho Grande*, de Fernando de Fuentes, Ismael lleva a cabo algunos estudios de especialización de sonido en el Radio Institute of California, ubicado en Los Ángeles.

Luego de reinsertarse como sonidista en la boyante industria fílmica nacional, a veces al lado de otro gran especialista en esa materia como lo fue Howard H. Randall, el joven Ismael logrará hacer su debut como director en 1942 con *¡Qué lindo es Michoacán! (El paraíso de México)*, lo que marcará el inicio de una de las trayectorias más intensas, fructíferas e importantes de nuestra cinematografía. Para tratar de asegurar la inversión de la empresa familiar, Ismael decidió apegarse lo más posible a las convenciones del cine folclórico tipo *¡Ay Jalisco, no te rajés!* (“Joselito” Rodríguez, 1941), que, más o menos como había ocurrido años atrás con *Allá en el Rancho Grande*, obtuvo un tan colosal como inusitado éxito en los mercados de habla hispana, incluidos los de diversas regiones de Estados Unidos, ya por entonces ampliamente pobladas por migrantes provenientes de México y de otros países de América Latina. Basado en un argumento del músico y actor Ernesto Cortázar, Ismael concibió el guion y, en un principio, se creyó de lo más conveniente que el debutante contara con Jorge Negrete y Gloria Marín, es decir, la pareja protagonista de *¡Ay, Jalisco, no te rajés!*, pero eso no fue del todo posible, por lo que se recurrió al todavía afamado Tito Guízar para efectuar el papel protagonista masculino.

II. Los protagonistas del promisorio debut

Previo a entrar de lleno a la forma y contenido del primer filme realizado por Ismael Rodríguez, tracemos brevemente las respectivas trayectorias de quienes habrían de ser sus principales intérpretes.

Gloria Méndez Ramos (19 de abril de 1919-Ciudad de México-13 de abril de 1983) fue hija del industrial Pedro Méndez Armendáriz (a su vez tío del afamado actor Pedro Armendáriz) y de María Laura Ramos Luna, tiple cantante de la compañía de María Conesa; en esos trabajos artísticos usaba el nombre de Laura Marín, de donde su hija Gloria tomará el apellido. De gira por Tampico acompañando a su madre, al faltar una actriz en la obra *La revoltosa*, Gloria, entonces de solo 6 años de edad, la suple e interpreta varias canciones. También en Tampico, donde permanece cosa de un año, gracias al apoyo del empresario César Chato Guerra, Gloria y otros condiscípulos forman una especie de compañía de teatro infantil, lo que les permitirá hacer representaciones en diversos

colegios los fines de semana. Desligada de María Conesa, doña María Laura se dedica a dirigir y divulgar, durante siete años y en diversas partes del país, obras interpretadas por niños y adolescentes en las que su hija Gloria funge como “estrella” (Tovar Ramírez, 1996, p. 411 y 413)..

En la capital del país, Gloria debuta a los trece años de edad en el teatro de revista *El Principal*, esto mientras realiza sus estudios básicos. Después trabajaría en las carpas del Salón Rojo y el Mayab con el seudónimo de *La Precoz Glorina*, al lado de Carmen y Mercedes Barba y de Amparito y Carmen Arozamena, mientras tomaba clases de baile clásico, para continuar sus tareas artísticas en la carpa de Santa María La Ribera. Participa también en el afamado Teatro *Lírico* al lado de Agustín Lara, Adriana Lamar, Pedro Vargas, Joaquín Pardavé (cuñado de su tío Santiago Méndez Armendáriz) y otros. En Bellas Artes, al lado de Roberto *El Panzón* Soto, interpreta un papel en la sátira *México a través de los siglos*. (Meyer, 1976, p. 115 y 123).

Después de someterse a una rigurosa dieta por su sobrepeso, Gloria Marín hace su debut fílmico a los 19 años de edad, es decir en 1938, para los siguientes filmes: *Los millones de Chaflán*, de Rolando Aguilar; *La tía de las muchachas*, de Juan Bustillo Oro y *La casa del ogro*, de Fernando de Fuentes. El nuevo medio le fascina y abandona el teatro para dedicarse de lleno a actuar en una plétora de filmes hasta efectuar su primer protagónico al lado de Jorge Negrete en la ya mencionada *¡Ay, Jalisco no te rajes!*, con el que trabajaría en otras 10 películas más hasta alcanzar el *status* de pareja prototípica de determinado tipo de cintas, incluido el excepcional melodrama histórico *Una carta de amor* (Miguel Zacarías, 1942).

Por su lado, Federico Arturo Guízar Tolentino (Guadalajara, Jalisco -8 de abril de 1908 - 24 de diciembre de 1999, San Antonio, Texas), integrante de una típica familia de clase media provinciana realizó sus primeros estudios en el Instituto de Ciencias de Jalisco, administrado por jesuitas, en el que, entre otros condiscípulos, conoció a José Raymundo Cárdenas del Río, hermano de Lázaro Cárdenas. Su madre, Adela Tolentino, quien pasaba horas escuchando discos de ópera interpretados por Tito Schipa, lo inició en el placer de la música y en 1924, gracias al apoyo de su tío materno Francisco Tolentino, gobernador interino de

Jalisco en tiempos de la insurrección encabezada por el militar Adolfo de la Huerta, Federico Arturo debuta como cantante en el célebre Teatro *Degollado* de Guadalajara. (Cfr. Agrasánchez Jr. y Vaidovits, 21 de agosto de 1991).

Empeñado en su vocación artística, en 1927 Guízar Tolentino llega a la Ciudad de México e ingresa por un tiempo en la Orquesta Típica de Miguel Lerdo de Tejada al tiempo que empieza sus estudios de canto en la academia del maestro José Eduardo Pierson. (Sin autor, 26 de diciembre de 1999, p. 20).

En 1928 amenizó los intermedios del Teatro *Politeama*, lugar al que acude el empresario Emilio Azcárraga Vidaurreta, quien lo invita a grabar sobre todo algunos temas de Agustín Lara, para la disquera Victor de Nueva York, donde tiene su propio programa ‘Tito Guizar and his Guitar’, en la que usa como tema de entrada ‘Rancho Grande’ o ‘Allá en el Rancho Grande’, una de las obras cumbres de la canción folclórica. Luego se presenta en el *Metropolitan Opera House* de Nueva York; gracias a la recomendación de Tito Schipa (del que toma su nombre), en este último lugar estrena formalmente ‘Guadalajara’, tema de su primo Pepe Guízar. (Cf. *Discography of American Historical Recordings*, s.v. “Víctor matrix”).

Con el advenimiento de los sistemas sonoros en el medio fílmico Guízar incursiona en el cine hispano con películas como *Milagroso Hollywood* (Allen Watt, 1935), *Tropic Holiday* (Theodore Reed, 1938); *The Big Broadcast of 1938* (Mitchell Leisen, 1938); *Mis dos amores/ Mi primer amor* (Nick Grindé, 1938); *El trovador de la radio* (Richard Harlan, 1938); *Papá soltero* (Richard Harlan, diciembre de 1938); *St. Louis Blues* (Raoul Walsh, 1939); *The Llano Kid/El beso del bandolero* (Edward D. Venturini, 1939); *De México llegó el amor/De Méjico llegó el amor* (Richard Harlam, 1940 y otras; que alterna con las mexicanas *Allá en el Rancho Grande* (Fernando de Fuentes, 1936) y *Amapola del camino* (Juan Bustillo Oro, 1937), entre otras.

9 Sobre su amplio y a veces exitoso trabajo en el cine hispano se puede consultar: Heinink y Dickson, 1990.

III. El gobierno michoacano de Félix Ireta Viveros

En vista de que el debut filmico de Ismael Rodríguez obtuvo un importante apoyo por parte del entonces gobernador de Michoacán Félix Ireta Viveros (Zinapécuaro, Michoacán, 20 de noviembre de 1892 - 26 de octubre de 1978), vale la pena incorporar a este trabajo algunos aspectos biográficos de este último, quien se inició en la lucha revolucionaria como parte de quienes reaccionaron, en 1913, contra Victoriano Huerta, traidor al gobierno legítimo de Francisco I. Madero. En 1920, Ireta Viveros ingresa al Ejército federal con el grado de coronel, al mando del jefe de operaciones militares en Michoacán, el general Lázaro Cárdenas del Río. Entre ambos surge una gran amistad. El 15 de septiembre de 1940, el oriundo de Zinapécuaro es nombrado gobernador de Michoacán, cargo que ejerce hasta el 14 de septiembre de 1944; ese periodo coincide con el gobierno federal de Manuel Ávila Camacho, que, gracias a la coyuntura de la Segunda Guerra Mundial, permite el desarrollo económico de nuestro país bajo el lema de la necesaria “Unidad Nacional” para hacer frente a una posible agresión militar del Eje Berlín-Roma-Tokio. Durante el gobierno encabezado por Ireta Viveros, ya poco proclive al cardenismo y acorde con las políticas del presidente Ávila Camacho, se le da prioridad a la pequeña propiedad privada, hecho que disminuye el reparto de tierras. (Oikión Solano, 1994, p. 83). Se alentó, eso sí, la construcción de diversas plantas de energía eléctrica en varias partes del estado y, en el plano cultural y cinematográfico, el 8 de octubre de 1942 Ireta Viveros asiste a Uruapan para ser testigo “de honor” en la inauguración del Teatro-cine *Emperador Tariácuri*, propiedad de Luis G. Cerda, ello con la comedia musical hollywoodense *Nunca tendrás un centavo/Desde aquel beso* (Sidney Lanfield, 1941), protagonizada por Rita Hayworth y Fred Astaire (Ramos Chávez, 21 de diciembre de 2016). Gracias a la iniciativa de Ireta Viveros se encarga la filmación de la vida de José María Morelos a Miguel Contreras Torres “bajo el patrocinio del gobierno michoacano, con la condición de que el costo de la película no debía exceder los 280,000 mil pesos. Por tratarse de un proyecto del propio estado, el gobierno de Michoacán solicitó como una formalidad el apoyo del presidente Ávila Camacho pese a que éste apoyaba también directamente la cinta por su cercanía con el director

[...] la película que finalmente fue dividida en dos requirió una extensión del crédito, que fue concedida y otorgada por medio de la Secretaría de Hacienda” (Morales Zea, 2016, p. 39 y 40). Ítem más: en noviembre del año 2000, se depositaron los restos de Miguel Contreras Torres en el Panteón de la Ciudad de Zinapécuaro, Michoacán, en un sepulcro situado junto al mausoleo de su entrañable amigo y paisano Ireta Viveros.

IV. El folclor Michoacano en el medio fílmico

Mientras el inusitado triunfo internacional de *Allá en el Rancho Grande* (cuya excelsa fotografía a cargo del capitalino Gabriel Figueroa obtuvo el primer premio internacional para el cine nacional en el Festival Internacional de Cine celebrado en Venecia) contribuyó para que el folclor jalisciense se convirtiera a su vez en el modelo ideal de la tradición vernácula mexicana, los paisajes y costumbres propias de Michoacán se plasmaron en filmes documentales o bien en otros que exaltaron el indigenismo afín a las políticas cardenistas. Ejemplos a la mano fueron los cortos *Pátzcuaro, lago de ensueño...Guía de un turista* (Ezequiel Carrasco, 1935), *Jícaras de Michoacán* y *Pescadores de Janitzio* (Jorge Pezet, 1935), *Cuadros de Michoacán* (Agustín y Leonardo Jiménez, 1936), y desde luego los largometrajes *Michoacán* (1936) cinta promovida por el ala izquierdista del Partido Nacional Revolucionario y realizada por Elena Sánchez Valenzuela, actriz y promotora de la primera Filmoteca mexicana, y *Janitzio* (Carlos Navarro, 1934), drama en torno a las ancestrales diferencias de clase y raza en la zona lacustre del estado. Pero hacía falta una cinta que diera cuenta del folclore michoacano desde la perspectiva que, para entonces, se consideraba no solo la más consecuente con la línea trazada por el tan llevado y traído filme modélico de Fernando de Fuentes, es decir, la más redituable, económicamente hablando. Tal papel lo jugaría, en la medida de sus alcances y posibilidades, *¡Qué lindo es Michoacán!*, realizada en una coyuntura muy favorable para el desarrollo de la industria fílmica nacional, ello debido al marcado apoyo que la cinematografía estadounidense le otorgó a México a cambio de su incondicional alianza en uno de los momentos más álgidos de la Segunda Guerra Mundial.



V. Lo paradisiaco y lo contradictorio

Según declararía Gloria Marín, Jorge Negrete se negó a participar en la filmación de *¡Qué lindo es Michoacán! (El paraíso de México)* (Meyer, Eugenia, 1976, p. 130); es de suponer que esa negativa se debió a que una trama ubicada en un contexto que no fuera el jalisciense podría mermar considerablemente la fama del actor. Otra posibilidad es que el ya consagrado intérprete no quiso arriesgarse demasiado a quedar bajo las órdenes de un realizador debutante, por más que este perteneciera al clan Rodríguez-Ruelas. Sin embargo, otros actores como Víctor Manuel Mendoza, Ángel Garasa, Evita Muñoz, Max Langler, Arturo Soto Rangel, Manuel Noriega, Julio Ahuet y el Trío Tariácuri; a los que se agregaron los técnicos: Manuel Sereijo, Jaime L. Contreras, Enrique Rodríguez, Ramón Rodríguez Granada y Jorge Bustos, sí se involucraron en esta nueva cinta financiada por Rodríguez Hermanos, que, como muchas otras similares, tomó su título de una afamada melodía popular, en este caso debida a Alfredo Bolaños, que seguramente había tenido alguna forma de éxito en las industrias disquera y radiofónica de aquellos años (Moreno Rivas, Yolanda, 1979, p. 82).

Al no poder contar con la figura de Jorge Negrete, el ya inminente realizador Ismael viaja a Beverly Hills, California, y convence a Tito Guízar de interpretar al rancharo “Ernesto Morales”, pero le advierte que, si no le gusta su trabajo como director, ahí se acaba todo y entra a dirigir otro, lo que, para fortuna del debutante no ocurrió. (Rodríguez, 2014, p. 27).

Como ya se apuntó, algunas secuencias de exteriores se filmaron en las Quintas Tzipécua y Eréndira, ubicadas en Pátzcuaro, esta última, perteneciente a Lázaro Cárdenas del Río, a quien Ismael Rodríguez había conocido, junto con sus hermanos “Joselito” y Roberto, cuando lo entrevistaron para el antes mencionado documental de su toma de protesta como presidente de la República. Por razones obvias, Ortiz Ramos (formado como fotógrafo con su padre y abuelo, y en el fotoestudio de Cutberto Martínez), que a su vez había sido discípulo del afamado pintor Francisco de P. Mendoza Escobedo, conocía muy bien la región y por ello seleccionó los que consideró los lugares más adecuados en función de la trama.

Para el inicio del rodaje, que tuvo lugar en los Estudios México-Films el 6 de agosto de 1942; el debutante recordó que:

[...] había ensayado una escena que tenía lugar en una cocina muy michoacana, donde estaban Dolores Camarillo, Evita Muñoz y Ángel Garasa. [...] Era una escena cómica algo larga. La gente se ríe durante el ensayo. Ahí estaba toda mi familia, incluida mi mamá [...]. Yo, nerviosísimo. De entrada, ¡se me olvidó dar el chaquetazo!¹⁰ Luego, me quedé mudo [...] Mi hermano Joselito, que estaba atrás de mí, gritó: “¡Cámara!” Reaccioné: “Ah, sí, sí, ¡corre!” La escena salió bien, me aplaudieron, y desde ahí ya no tuve problemas. (Rodríguez, 2014, p. 27 y 28).

Al inicio del filme vemos un letrero que marca el trazo carretero “México-Morelia”, esto para ubicarnos en la capital de Michoacán y mostrarnos una primera postal con su bello acueducto, la fuente de “Las Tarascas” y la infaltable Catedral, pero en todo momento la pequeña ciudad se observa pletórica de autos, símbolo de la modernidad. Luego un traslado se sitúa por caminos de terracería y vegetación, donde un lujoso automóvil Chevrolet con 120 caballos de fuerza, se queda trabado en una cuneta. El chofer (Raúl Guerrero) y el cocinero francés Gastón (Ángel Garasa), quienes acompañan a la millonaria Gloria Santibáñez (Gloria Marín), no logran mover el auto, por lo que ella acepta la ayuda que le ofrece con su caballo el ranchero Ernesto Morales (Tito Guízar), pero a cambio de tres besos, que al intentar ser cobrados es colocado en su lugar por el antes mencionado cocinero. Al continuar el viaje aparece la imponente Quinta Tzipécua, rodeada de cerros y nubes, con una terraza maravillosa con vista al Lago de Pátzcuaro y a lo lejos vemos el monumento a Morelos: es la casa de Gloria (cuyo padre ha fallecido recientemente) y llega de la capital del país para arreglar varios asuntos. Por ello, el licenciado (Arturo Soto Rangel) le comenta del préstamo

10 Probablemente Rodríguez quiso decir “claquetazo”, que en argot cinematográfico quiere decir dar la pauta para que el claquetista marque, ante la cámara, el número de toma que sirve de guía visual al editor a la hora del montaje.

que su padre le hizo al joven Ernesto para montar un aserradero en sus tierras, que no ha liquidado, pero que su progenitor le hubiera extendido un plazo, a lo que ella accede.

A la par se da la llegada de la mudanza de la Ciudad de México, donde Gastón, el cocinero francés, otro símbolo de la modernidad europeizante, vestido de pantalón, camisa larga y corbata, discute con la cocinera *Nacha* (Dolores Camarillo) y su hija *Chachita* (Evita Muñoz: ambas están vestidas de falda larga, blusa bordada y trenzas), por la ubicación de los nuevos electrodomésticos, como el refrigerador, la estufa y una batería, contra la bella artesanía de platos y jarritos de barro y desde luego jícaras. Gloria aclara que no puede comer los guisos de la región por la manteca y el picante, por lo que se deben dividir la cocina. Debido a ello, *Nacha* le dice a Gastón que, en caso de que no respete la división territorial de la cocina, “se va a encontrar con su 5 de mayo” (alusión supuestamente muy nacionalista); en varias ocasiones, ambos cocineros discuten por el territorio, donde una parte de la cocina es “Francia” y la otra “Michoacán”. Al ir Gastón a pescar ranas, se enferma, por lo que *Nacha* y *Chachita* lo curan con productos de la región, coma charanda y manteca.

Roque Salgado (Víctor Manuel Mendoza), trabajador de Ernesto, derrota en la poda de un árbol a Valentín (Julio Ahuet). Gloria, quien siempre va vestida de blusa y pantalón y trae el cabello corto, visita el aserradero; al caer un pino, ella se lastima. Ernesto, con camisa de rallas y paliacate en el cuello, la conduce a su humilde choza; después le da un trago de la bebida típica de la región, la afamada charanda; él la considera “una turista falsificada”, se cobra los tres besos que le debe y a cambio recibe una tremenda bofetada. Él se entera que es la hija de don Manuel Santibáñez, que por tanto debe cubrir su deuda o de lo contrario perderá el aserradero.

La Nana de Gloria (Emma Duval), vestida con un conjunto de la región y trenzas, quien porta una bella jícara con frutos, le advierte que todos los lugareños quieren y respetan a Ernesto, pero la altanera joven le contesta que “le chocan todos y sus costumbres”.

Nueva postal: mientras escuchamos la canción “Lindo Michoacán”¹¹, interpretada por Ernesto, quien es acompañado de dos hermosas mujeres ataviadas con trajes típicos de la región y que portan jícaras llenas de flores, aparecen los trabajadores del campo arriando el ganado y los pescadores con sus barcas de “mariposas”, mientras realizan sus labores. El folclor, con su respectivo glamour, comienza a invadir el sentido del filme.

La Nana le pide a Gloria portar un traje típico para el baile, a lo que, por supuesto ella se niega; solo acepta ir a la ceremonia religiosa por devoción y le recalca que “ni las gentes (sic), ni las costumbres me atraen: todo esto me aburre terriblemente”. Una gran parte de los habitantes del poblado llegan a la Iglesia del Santuario de Guadalupe a la respectiva misa; en los alrededores se encuentra el clásico mercado con la venta de artesanías. La “niña” Gloria, que porta un vestido negro y es acompañada por su Nana y por *Nacha*, visita al padre Francisco (Manuel Noriega), el cual informa que la joven ya tiene 24 años. Para no distraerse Ernesto con las otras muchachas, al cantar, Gloria se coloca a su lado, mientras escuchamos que interpreta el “Ave María” de Schubert (algo similar harán el trío de primos en el interior de la parroquia de *Los tres García*, primer gran éxito de la dupla Ismael Rodríguez-Pedro Infante); ambos se dedican a deshojar una flor que trae la pianista en la cabeza, jugando el clásico “me quiere, no me quiere”. Al final vemos, como una anticipación metafórica, dos velas que se juntan.

Finalmente llega el baile, donde tres tríos y Ernesto cantan el respectivo homenaje al estado y sus mujeres (“¡Ay, pero qué lindo, qué lindo es Michoacán, tú si tienes de qué presumir”), para hacer un *close up* a Gloria, que, por fin viste un traje típico de la región con rebozo en la cabeza y bellos collares, y como dice una parte de la letra “palomas mensajeras deténganse en su vuelo, si van al paraíso a él llegando están [...] ahora el paraíso se llama Michoacán”, lo que alude al segundo título del filme, pero también a la condición paradisiaca de una parte de aquella región. Ernesto le cuenta a Gloria que la flor Eréndira, que simboliza el

11 Compuesta por Emilio D. Uranga, pero que en los créditos del filme aparece por error acreditado a Francisco Uranga.

amor, si un hombre se la entrega a una muchacha equivale a una declaración de amor, si ella se la regresa, es que acepta la pasión; lo que es aprovechado por tres mujeres enamoradas de Ernesto que le entregan respectivamente tres flores. Roque se percata de la situación para bailar con Gloria y hablar mal de su mujeriego e irresponsable patrón Ernesto, mientras éste baila con Julia (Carolina Barret).

Gloria promete poner al frente del aserradero a Roque y éste reta a Ernesto a competir en el derribo de pinos con hachas: para enfatizar la lucha, el intuitivo y pese a todo ya sólido director recurre a planos inclinados de los contrincantes. Como era de esperar, Ernesto gana, pero el pino cae y lo lesiona. Es conducido a casa de Gloria, que lo cuida y lo cura y por supuesto vuelven a pelear, para después ambos pasear, con el fondo musical de la melodía “Escucha mi bien”, en una barca por el lago de Pátzcuaro; Ernesto le pregunta a la joven si lo quiere y, por fin, se besan.

Ernesto y sus colaboradores trabajan arduamente en la poda de árboles por diez días para que éste pueda liquidar su deuda, lo que se ejemplifica para constatar el paso del tiempo y el arduo trabajo de los taladores por medio de torsos desnudos de hombres musculosos y, a la manera del cine surrealista de Luis Buñuel, “un bolillo que va siendo devorado en el suelo por las hormigas” (García Riera, 1992, p. 275).

Cuando faltan cuatro días para terminar con la respectiva poda de árboles, desafortunadamente el altivo Roque echa a perder sus esfuerzos incendiando el bosque con la madera ya lista para su entrega. Ernesto acepta el adelanto de dinero del contratista *míster* Howard Randall (Daniel Lundberg); los trabajadores gritan muy contentos “¡Que viva el buen vecino!”; estamos ante una clara alusión a la admiración de Ismael Rodríguez por la pujanza de Estados Unidos, país en el que su familia había vivido y perfilado su triunfo económico. Ernesto pelea con Roque al enterarse que dicho adelanto de dinero fue proporcionado en realidad por Gloria. Ernesto le va a dejar el dinero a Gloria, le dice “que ha perdido todo, pero no la dignidad”. Al salir, la Nana le informa que por su orgullo no le podían ampliar el plazo, pero sabía que podría cumplir y por eso *míster* Randall se ha prestado al engaño; ubicado detrás de la puerta de su recámara, Ernesto le pide perdón a Gloria y se marcha.

A punto de irse, Ernesto presencia el clásico baile de “Los viejitos”, 4 de ellos lo rodean, al quitarse cada uno de ellos sus máscaras, aparece *Chachita*, Gascón y otros y al lado de ellos Gloria le entrega una flor Eréndira y se besan, mientras escuchamos, nuevamente, las estrofas de “¡Qué lindo es Michoacán!”, especie de himno regional.

El fondo musical de “Lindo Michoacán” es acompañado por los lugareños de la región, que siempre vemos en conjuntos de personas, a quienes se define como “indios tarascos”; manejan sobre todo el espacio de las redes de pesca, el templo y los maizales, que por supuesto son una clara alusión al ya citado filme *Janitzio* como precedente estético. También pueden considerarse referentes de ese mismo sentido las fotos tomadas por Hugo Brehme en el lago de Pátzcuaro en 1915 (que seguramente conocía Ortiz Ramos, ya que debemos recordar que se inició como fotógrafo en el negocio familiar) y asimismo el mural de la neoyorkina Marion Greenwood sobre los tarascos del lago de Pátzcuaro de título “Paisaje y economía de Michoacán” (1934), pintado en el Colegio de San Nicolás de Hidalgo de la Universidad Michoacana.



Otras alusiones: los celos se enmarcan en el baile con “¡Qué lindo es Michoacán!”, donde, como ya se señaló, Gloria Marín por fin viste un traje típico de la región, pero vendrá después la declaración de amor de Guízar a ella con fondo de la melodía “Escucha mi bien”, secuencia en la que el lago de Pátzcuaro es por supuesto el espacio pictórico del filme, con sus bellas islas, sus cerros y nubes, sin olvidar a sus pescadores con sus respectivas canoas y redes; se trata de una triada de clara composición eisensteiniana (el cielo, la tierra y la pareja), que se complementa con las canciones para celebrar la diversidad y cultura regional.

La chica de la capital es independiente, fuerte, malcriada y orgullosa; su casa nos muestra espacios amplios y elegantes, donde destaca su recámara, el recibidor y desde luego la cocina; el dueño del aserradero es trabajador, de buen corazón, pero necio y también orgulloso; vive en una humilde choza, pero enmarcada en el bosque, con los enormes pinos que lo representan, donde siempre vemos a los leñadores contentos y trabajando, espacio masculino que será invadido por la protagonista.

No puede faltar el antagonista del filme representado de forma acartonada por Víctor Manuel Mendoza, que también se pelea con el protagonista en un llano, sin vegetación y teniendo como testigos a sus caballos.

Además, dichas estampas folclóricas se encuentran enmarcadas con una adecuada dosis de buen humor popular a cargo de Evita Muñoz, Dolores Camarillo y Ángel Garasa, cuyo espacio principal es la cocina Tarasca, opuesta a la francesa, muy bien representada gracias al talento de Ramón Rodríguez Granada, escenógrafo y, como ya quedó apuntado, pariente del director.

Las jícaras aparecen en la cocina, en el acompañamiento de Guízar con dos mujeres cuando canta y desde luego en el mercado donde se lucen otras artesanías, lo que nos rememora a *México lindo* (Ramón Pereda, 1938) y su breve y sugerente homenaje a dicha región.

Todos estos sitios construyen un determinado imaginario vinculado a las festividades como la misa (donde ella se enamora de él), el baile (que muestra los celos de la pareja y su ruptura) y la célebre danza de



“Los viejitos”, cuyas primeras imágenes aparecen en filmes como el antes referido *Jícaras de Michoacán*.

Finalmente, los foráneos de la capital y los nativos de la región se funden en una estampa llena de folclor, es decir, lo moderno se mezcla con la tradición, para construir un imaginario de la identidad de lo



mexicano por la devoción a las tradiciones locales enmarcadas sobre todo en el lago de Pátzcuaro, en donde quedan por supuesto fuera las condiciones de pobreza de los habitantes de la región, la devastación de los bosques, las contradicciones de clase en aquel momento histórico, entre otras cosas. En tal sentido, la película viene a ser otro de los claros ejemplos de la Unidad Nacional que, en aquel momento de guerra, fue pregonada por todos los medios masivos como estrategia ante la posibilidad de una invasión por parte de las potencias fascistas y pro-imperiales aglutinadas en el Eje Berlín-Roma-Tokio.

Al final de una película como la que marcó el debut de Ismael Rodríguez, viene a ser, también, y sobre todo, un ejemplo de sincretismo cultural en el medio fílmico, toda vez que diversas formas de la tradición y la modernidad, se integran para ofrecer la imagen de que los choques culturales, sobre todo entre las comunidades de ascendiente indígena y los representantes contemporáneos de quienes efectuaron la invasión española, se dan la mano para defenderse mutuamente en un mundo convertido en caos. No son pocos los momentos de la trama que se esfuerzan en demostrar esta idea.

VI. Apuntes finales sobre la filmación y difusión de la obra

Ismael Rodríguez comentó que su “padrino cinematográfico” fue Lázaro Cárdenas del Río, ya que además de proporcionarles la Quinta Eréndira, comieron en algunas ocasiones con él, “puso un chofer para que mi mamá conociera los alrededores, se fotografió con Tito y los miembros del staff.” (Rodríguez, 2014, p. 28). Como era obvio, el político michoacano tenía mucho interés en que la cinta mostrara la belleza y costumbres típicas del Estado que lo vio nacer.

Tito Guízar comentó que el director “se jalaba la camisa, los cabellos, aventaba el *script*, era un tipo de un temperamento enorme, pero lograba lo que él quería” (Pelayo Rangel, 1983). Mientras Gloria Marín pensaba que en esa época Ismael Rodríguez era “buen realizador, intuitivo, un poquito falto de preparación -según mi opinión-, algo disperso, pero de gran sensibilidad, sentido cinematográfico, de medida y de ritmo. (Meyer, 1976, p. 130).

Una nota de *Cine gráfico* a propósito de su estreno el 1 de enero de 1943, en el cine Palacio de la capital del país, indicaba que Ismael Rodríguez “[...] posee una gran sensibilidad; una preparación excepcional para manejar las figuras, y una disposición excelente para dominar los momentos y hacer que cada escena sea llevada con la medida justa en cada uno de sus momentos [...]” (*Cine gráfico*, 3 de enero de 1943, p. 13). La cinta se mantuvo dos semanas en dicha sala capitalina, lo que la empresa de los hermanos Rodríguez pudo considerar como algo parecido al fracaso, a la espera de poder recuperar la inversión, cuando menos,

en otras salas del país y, sobre todo, en las del resto del continente americano y aún más allá.

Como parte de su recorrido internacional, la película se estrenó en junio de 1943 en los cines Francisco Pizarro, República, Western, Astral, Capitol, Ópera, Rialto, Beverly, Lux Marsano y Broadway en Lima-Callao, Perú. (Núñez Gorriti, 2006, p. 113). El 21 de abril de 1944 lo hizo en el cine Belmont de Nueva York por medio de Clasa Films Mundiales. Una nota de *The New York Times* informaba que: “[...] Pero esta producción [...] protagonizada por Tito Guízar con Gloria Marín, ofrece impresionantes estudios escénicos de la hermosa provincia de Michoacán y también generosas porciones de auténticas melodías mexicanas interpretadas por el Señor Guízar y numerosos conjuntos nativos. El espectador bien puede recoger algún entretenimiento que valga la pena y, como siempre, una valiosa lección de español” (Sin autor, 22 de abril de 1944).

Con el título de *El paraíso de Méjico*, se estrena en el Ramadas de Sevilla el 24 de mayo de 1947: en el Filarmónica de Bilbao el 29 de mayo de 1947, en el Capitolio y Metrópoli de Barcelona el 9 de julio de 1947 y en el Imperial de Madrid el 28 de julio de 1947, ciudades españolas (Elena, 2012, p. 15 y Miquel, 2016, p. 232), lo cual fue acompañado de la respectiva novela cinematográfica (que fue proporcionada por Noemí Maya Plaza, del área de documentación de la Fimoteca de Cataluña), donde se señalaba que “[...] después de un viaje por todo Europa, nuestra protagonista se traslada a Michoacán con un cocinero que trae desde París”. Queda como pendiente encontrar y analizar el impacto que la cinta tuvo en sus respectivos estrenos en salas cinematográficas del Estado de Michoacán (al parecer se estrenó en Morelia el 10 de octubre de 1943), donde habrá que suponer que alguna forma de identidad debió representar para sus espectadores de la región a la que el filme intentaba captar en toda su belleza y plasticidad, ello además de hacer un registro de costumbres y demás tipología humana. Recientemente, en la edición 22 del Festival Internacional de Cine de Morelia, se exhibió *¡Qué lindo es Michoacán!*, como parte de un homenaje a la fundamental trayectoria de su realizador.

La Ópera prima de Ismael Rodríguez sería apenas un quizá dubitativo pero eficaz comienzo de una amplia trayectoria como realizador. Ya lo sabemos: en 1946 comienza una fructífera carrera con el actor Pedro Infante en filmes como *Los tres García* y *Vuelven los García* (1946), *Nosotros los pobres* (1947), *Los tres huastecos* y *Ustedes los ricos* (1948), *ATM (A toda máquina, 1951)*, *Dos tipos de cuidado* y *Pepe el Toro* (1952), realizando un cine “de autor” que lo lleva a recibir premios y reconocimientos como El Globo de Oro por *Tizoc* en 1958 y en 1961 el Golden Gate; en 1962 el Globo de Oro por *Animas Trujano*; también en 1961 ganó el reconocimiento como mejor película hablada en castellano por *La Cucaracha* en Mar de Plata, Argentina y, en México, sería homenajeado con la entrega de la Medalla Salvador Toscano de la Cineteca Nacional en 1983 y el Ariel de Oro en la edición XXXIV, celebrada en 1992. *Los hermanos Del Hierro* (1961), un western psicológico, es considerado como su obra maestra absoluta, ello no obstante ser prácticamente desconocida: una paradoja más, de esas que tanto abundan en el arte fílmico.

Ficha filmográfica

¡Qué lindo es Michoacán! / *El paraíso de México*

Producción: Rodríguez Hermanos; jefe de producción: Manuel Sereijo.

Dirección: ISMAEL RODRÍGUEZ; asistente: Jaime L. Contreras.

Argumento: Ernesto Cortázar; guion: Ismael Rodríguez; diálogos

Álvaro Gálvez y Fuentes. Fotografía: José Ortiz Ramos; operador

de cámara: José Gutiérrez Zamora; foto fija: Isaías Corona Villa.

Música: Francisco Domínguez; canciones: Alfredo Bolaños (“¡Qué

lindo es Michoacán!/Palomas mensajeras”), Francisco Domínguez

(“Ave María”), Nelly Gasque (“Escucha mi bien”), y Emilio D. Ura-

nga (¡Lindo Michoacán!”); letras: Ernesto Cortázar. Sonido: Enrique

Rodríguez. Escenografía: Ramón Rodríguez Granada; decorados:

Rodolfo Ayala. Edición: Jorge Bustos.

Intérpretes: Tito Guízar (Ernesto Morales), Gloria Marín (Gloria Santibáñez), Ángel Garasa (cocinero Gastón), Víctor Manuel Mendoza

(Roque Salgado), Evita Muñoz (*Chachita*, hija de la cocinera), Dolores Camarillo (cocinera *Nacha*), Jesús Graña (Evaristo), Manuel Noriega (padre Francisco), Emma Duval (Nana), Arturo Soto Rangel (licenciado), Raúl Guerrero (chofer Jaime), Salvador Quiroz (Lencho), Carolina Barret (Julia), Josefina Romagnoli (Lupe), Teresa Vargas (María), Daniel Lundberg (*mister* Howard Randall), José Alcalde Gámiz (Sebastián), Gerardo L. del Castillo (Teófilo), Jorge Arriaga (Crisóforo), Julio Ahuet (Valentín), Max Langler (leñador), Lupe del Castillo (organista), Coro de Madrigalistas y los Tríos Taríacuri, Tamaulipeco, Los Tasqueños y Los Norteños.

Filmación: a partir del 6 de agosto de 1942 en los estudios México Films de Jorge Stahl y Michoacán (Morelia, Pátzcuaro (Quinta Eréndira de Lázaro Cárdenas del Río, Quinta Tzipécua de Francisco J. Múgica, Santuario de Guadalupe y otros lugares). Estreno: 1 de enero de 1943 en el cine Palacio (dos semanas). Duración: 112 minutos. Al mes siguiente de su estreno el volcán Parícutín haría erupción.

Bibliografía

Agrasánchez, Rogelio Jr y Vaidovits, Guillermo, 21 de agosto de 1991. *El charro de Rancho Grande: entrevista a Tito Guízar*. Ciudad de México.

Aviña, Rafael, 2019. *Un cineasta llamado Ismael Rodríguez*. México: Cineteca Nacional.

Brian Williams, 1996. *Tito Schipa: A biography by Tito Schipa*. Dallas: Baskerville.

Cine gráfico (3 de enero de 1943).

De la Vega Alfaro, Eduardo, 22 de febrero de 2020. “El acervo y sus demonios: Los hermanos Rodríguez Ruelas y la génesis del cine chicano”, En *Correcámara*. http://correcamara.com.mx/inicio/int.php?mod=noticias_detalle&id_noticia=7677

Consultado el 15 de octubre de 2024.

Discography of American Historical Recordings, s.v. “Víctor matrix”. <https://adp.library.ucsb.edu/index.php/basic/index?term=Guizar+Tito&yt0=Search>, California: Universidad de California. Consultado el 30 de septiembre de 2024.

- Elena, Alberto, 2012. *Catálogo de películas latinoamericanas estrenadas en España*.
- García Riera, Emilio, 1992. *Historia Documental del Cine Mexicano. 1938-1942*. México: Universidad de Guadalajara-Conaculta-Imcine.
- Miquel, Ángel, 2016. *Crónica de un encuentro. El cine mexicano en España, 1933-1948*. México: Dirección General de Actividades Cinematográficas, UNAM.
- Núñez Gorriti, Violeta, 2006. *Cartelera cinematográfica peruana (1940-1949)*.
- Heinink, Juan B. y Dickson, Robert G., 1990. *Cita en Hollywood. Antología de las películas norteamericanas habladas en castellano*. Bilbao: Ediciones Mensajero.
- Ireta Viveros, Félix, 1944. *Cuatro años de gobierno*. Morelia, Michoacán: Sin editor.
- Meyer, Eugenia, 1976. "Gloria Marín", en *Cuadernos de la Cineteca Nacional*. México: Cineteca Nacional.
- Morales Zea, María del Sol, 2016. *La historia patria en el cine mexicano, 1932-1958*. Tesis de doctorado de la UAMI.
- Moreno Rivas, Yolanda, 1979. *Historia de la música popular mexicana*. México D. F.: Conaculta-Alianza Editorial.
- Oikión Solano, Verónica, 1994. "Michoacán en la vía de la unidad nacional, 1940-1944", Muro González, Víctor (coordinador), en *Estudios Michoacanos V*. Michoacán: El Colegio de Michoacán.
- Pelayo Rangel, Alejandro, 1983. "Ismael Rodríguez y la comedia ranchera", en *Los que hicieron nuestro cine*, capítulo 19, serie documental.
- Ramos Chávez, Sergio, 21 de diciembre de 2016. "La flamante inauguración del cine Emperador Tariácuri", en *El Diario Visión*. <https://www.eldiariovision.com.mx/imprimir/nota,55029/> Consultado el 10 de octubre de 2024.
- Rodríguez, Ismael, 2014. *Memorias*. México: Conaculta.
- Sin autor. (26 de diciembre de 1999). "Murió Tito Guízar, el primer charro cantor", en *Uno más uno*, Ciudad de México.
- Sin autor, 22 de abril de 1944. "En el Belmont", en *The New York Times*.



Tovar Ramírez, Aurora, 1996. *Mil quinientas mujeres en nuestra conciencia colectiva: catálogo biográfico de mujeres de México*. México: Documentación y Estudio de Mujeres.

BARONES DE LA ALIMENTACIÓN 2022

LUCRO CON LA CRISIS, DIGITALIZACIÓN Y NUEVO PODER CORPORATIVO¹

DOI 10.32870/vsao.v6i11.7727

etcGroup, 2022, Bread for the World, Misereor, CS Fund, Wallace Global Fund, The AgroEcology Fund y Heinrich Böll Fundación, México y el Caribe, 50 pp.

CLAUDIA MADRID SERRANO²

OSWALDO ESCOBAR URIBE³

Introducción

La referencia al campo mexicano evoca una serie de significados que van más allá de los meramente productivos. Espacio también simbólico, la milpa, como denominación,

1 El informe completo con citas está disponible en: <https://www.etc-group.org/content/food-barons-2022>

2 Economista con especialidad en Antropología Política. Maestra en Estudios Latinoamericanos y en Ciencias Antropológicas. Doctora en Ciencias Antropológicas. Es profesora de tiempo completo en la Universidad Pedagógica Nacional, Unidad 095-Azcapotzalco.

3 Licenciado en Educación Media. Maestro en Educación Ambiental y Doctor en Educación. Es docente de tiempo completo en la Universidad Pedagógica Nacional, Unidad 095-Azcapotzalco. Es miembro del Consejo Mexicano de Investigación Educativa (COMIE) y de la Asociación Nacional de Educación Ambiental (ANEA).

es polivalente, a la vez que se usa para designar al trabajo en el campo “hacer milpa” es trabajar la tierra, alude también a un sistema productivo (Collín, 2017). El ciclo agrícola como proceso productivo, da pie a una serie de rituales que tienen a la siembra, como la cosecha -especialmente del maíz- sus momentos clave. La milpa, por tanto, condensa elementos productivos vitales para las comunidades indígenas. Se caracteriza por su diversidad: a la vez que produce alimentos, se obtienen de ella, productos medicinales y es espacio de asociación de especies cuyos productos las benefician mutuamente (Collín, 2017).

En este sentido, una evocación del campo mexicano aun de los ochenta, en plena crisis, supone la realización del trabajo familiar en propiedad ejidal o comunal, bajo una condición en la que persisten posibilidades de aprendizaje, donde la dimensión simbólica y económica se encuentran imbricadas. Es decir, la producción agrícola se sigue desarrollando con relativa autonomía del desarrollo técnico, del mercado financiero internacional y constituye una fuente de subsistencia alimenticia y si bien precaria, económica para una familia campesina. Una de las transformaciones sustanciales efectuadas bajo el neoliberalismo, ha sido la reconversión del campo y de la producción de alimentos a nivel internacional. El campo mexicano no ha sido la excepción.

Por lo anterior, se reseña el informe “Barones de la alimentación 2022” elaborado por etcGroup, cuyo propósito es comprender la relación entre justicia y el cambio climático y cómo la agricultura extractiva impacta desproporcionadamente a los marginados y vulnerables y a las comunidades indígenas. El informe proporciona elementos útiles a los movimientos por la soberanía alimentaria y sus aliados en las batallas que se avecinan. En él, se contextualiza la inseguridad alimentaria en el entorno de la pandemia del COVID-19 que generó un aumento en el hambre en aproximadamente el 12% de la población y a su vez, la profundización del cambio climático. Al término de ésta, los precios de los alimentos incrementaron, a la par que las ganancias de las empresas productoras de alimentos y agroindustriales. Proceso que se denomina codicia corporativa. Frente a esta circunstancia se busca ocultar el hecho de que tres mil millones de productores indígenas y campesinos del mundo, rurales y urbanos, pescadores y pastores alimentan a la mayoría

de la población, crean y conservan la mayor parte de la biodiversidad del planeta, lo que los hace la mejor defensa contra el cambio climático (p. 9).

Organización del informe

En el informe, se demuestran estas transformaciones, a partir de las innovaciones técnicas, la concentración corporativa y la laxitud de los gobiernos en sus legislaciones que favorecen su consolidación y las afectaciones severas al medio ambiente. El eje analítico que se desprende de su contenido da cuenta de forma contundente de la violenta transposición en que se logra la reproducción vital en el capitalismo: la producción de alimentos prioriza la producción de valor antes que la necesidad humana, de ahí, que el valor de uso esté condicionado a que en el mercado se haga efectivo el valor de cambio. El informe está dividido en las nueve secciones cuyo contenido se describe a continuación.

Primera sección. Agroquímicos y semillas comerciales. Se explora la condición en que se encuentra la producción de semillas y la forma en que a partir de la comercialización de la biotecnología molecular desde la segunda mitad de la década de los noventa, así como de las fusiones entre las empresas productoras, al menos cinco de las principales empresas de pesticidas dominan el mercado mundial de semillas comerciales y características genéticas.

Se brinda información respecto de las corporaciones líderes de semillas y rasgos transgénicos durante el año 2020, que da cuenta del nivel de concentración empresarial en este sector y que ha sido posible a través de la utilización de leyes de propiedad intelectual, fusiones, adquisiciones y nuevas tecnologías. A contracorriente de este hecho, se asienta en el informe, “la gran mayoría de los agricultores del mundo se autoabastecen de semillas y las redes de semillas controladas por los agricultores todavía representan entre el 80 y 90% de las semillas y el material de plantación a nivel mundial” (p. 15). Lo que supone que los plaguicidas y las semillas comerciales forman parte de la misma cadena alimentaria industrial.

En el contexto de un mercado global en el que las empresas de agrotóxicos/semillas compiten por mayores márgenes de mercado que fortalezca su poder, la inversión en alta tecnología y plataformas digitales favorecen este proceso. En consecuencia, se plantean las siguientes tendencias:

1. *Consolidación superdimensionada.* Con la fusión entre las empresas SinoChem y ChemChina a finales del año 2021 y que dieron forma al grupo Syngenta, China se convierte en el principal centro de producción, uso y exportaciones de pesticidas a nivel mundial, que si bien tiene entre sus objetivos satisfacer una creciente demanda de alimentos de su propia población, garantiza la propiedad y el origen de insumos agrícolas industriales, tecnologías de agronegocios y patentes intelectuales con lo que lidera el mercado mundial de agrotóxicos genéricos y sin patente, además de ser dueño de un corporativo con una presencia global, con capacidad de investigación y generación en insumos agrícolas.
2. *Proliferación de agrotóxicos impulsada por genéricos y expiración de patentes.* Dos aspectos entrelazados explican el incremento de los agrotóxicos genéricos y sin patente; los avances de la biotecnología desde la década de los ochenta favorecieron la inversión en investigación y desarrollo de ingeniería genética de semillas patentadas en las que la tolerancia a los herbicidas, obligan a los agricultores a comprar más agrotóxicos, señalado como un “bloqueo tecnológico” tiene como efecto reforzar la dependencia química y asegurar el poder en el mercado. A la vez, que las patentes de agrotóxicos están venciendo, lo que abre el paso a la producción de genéricos, su abaratamiento masifica su uso especialmente en el sur global.
3. *Acaparamiento del territorio digital.* La convergencia intersectorial posibilitada por la inversión en alta tecnología y tecnología digital se encuentran en expansión, al ofrecer nuevas formas de control y extracción de valor, debilitan la autonomía y facilitan el acaparamiento de tierras. En el informe se alude a la metáfora de “los datos son el nuevo suelo” para ilustrar este proceso en

el que compañías de datos como Apple, Alibaba, Amazon, IBM, Google, Baidu, Microsoft, están relacionadas con la producción de alimentos. Para mostrar esta tendencia se agrega un registro de plataformas de agricultura digital.

4. *Nuevos tecno-remiendos: edición de genes y agrotóxicos en aerosol basados en ARN.* Supone una medida de contratendencia ante la expiración de patentes, la resistencia a los herbicidas y la presión de regulaciones de algunos gobiernos más estrictas en torno al uso de pesticidas y se centra en dos tecnologías: la edición de genes a través de Repeticiones Palindrómicas Cortas Agrupadas Regularmente Interespaciadas (CRISPR) para modificar una planta o animal, e incluso humanos, un sitio específico en su genoma. La otra modalidad es el desarrollo de pesticidas basados en ARN, que se realiza a través de la dispersión de partículas ARN en el ambiente. Esta práctica, plantea serios riesgos para la biodiversidad y la soberanía alimentaria.

Segunda sección. Fertilizantes sintéticos. Por la correlación de esta industria con otras ramas, no se cuenta con una cuantificación precisa, si bien el papel que desempeña al ofrecer vías para enfrentar la crisis climática y la degradación en los suelos, ha supuesto enfocarse en la fabricación de fertilizantes basados en micronutrientes y en agricultura digital, vendiendo la idea de que se está contribuyendo a soluciones “limpias y verdes”, para esta producción no hay regulaciones y deriva en riesgos de bioseguridad.

Una tendencia a destacar en esta sección es lo que se denomina Agricultura Digital que posibilita la agricultura de precisión mediante la cual se pueden lograr recomendaciones de dosificación de fertilizantes propias para el campo e incluso para la planta, evitando desperdicios. El otro uso, es que pueden reunir información sobre tierras de cultivo rentables y no rentables, prácticas de granja y lo más importante para efectos de control empresarial, evidencia del uso de fertilizantes, pesticidas para la semilla. Lo que les permite identificar también cuando un agricultor está haciendo uso de un producto sobre el que una empresa tiene patentes y

explica algunos de los casos en que se ha acusado a agricultores por no pagar por el empleo de dichas patentes.

Tercera sección. Genética ganadera. En esta sección se indica que esta industria se ha enfocado en material de reproducción y tecnologías reproductivas para la producción industrial; su adopción, es un factor determinante en la disminución de la diversidad genética de animales de granja. El aspecto relevante de esta sección consiste en mostrar que, si bien el valor del sector en relación por ejemplo a la industria mundial de semillas es pequeño, la reserva genética patentada sostiene a una gran industria de proteína animal con severos efectos en las emisiones de gases de efecto invernadero y el medio ambiente por la contaminación del agua y del suelo. Y al igual que en la producción de semillas como de fertilizantes, el uso de tecnologías genéticas como de aplicaciones digitales juegan un papel clave tanto en el aumento de la producción como de la dependencia de ciertas empresas que determinan el mercado mundial y que es también una amenaza a la seguridad alimentaria. El informe centra su atención en tres subsectores: producción de aves, cerdos y acuicultura.

Cuarta Sección. Maquinaria agrícola. En este caso, como en los anteriores, se expone de forma puntual que la fabricación de equipos agrícolas también se concentra en un número específico de empresas cuyo capital procede de países ricos, con excepción de India. De acuerdo con los datos que se proporcionan, pretenden controlar las tecnologías agrícolas digitales donde los datos agrícolas son la vía para lograr el control del mercado, por lo que actualmente a los implementos técnicos agrícolas tradicionales, por ejemplo, tractores, maquinaria para cosecha y henificación, se agregan drones, sensores, dispositivos y acceso a internet. Parte de las problemáticas a las que se enfrentan los agricultores especialmente del Sur, es que los equipos que adquieren se acompañan de “licencias de operación” y las reparaciones que estos requieren, deben ser realizadas por la empresa fabricante, lo que resulta en otra estrategia para ampliar la dependencia de un agricultor a estas corporaciones. En tanto que al incorporar en este sector lo que se denomina tecnología

inteligente, se posibilita también la reunión de datos sobre calidad de suelo, clima, niveles de insumos, planteando como una tendencia el establecimiento de granjas inteligentes que no solo automatizan una gran cantidad de procesos, sino que obligan a quienes las poseen, al pago de múltiples licencias y asesorías para operar estos equipos que es otra forma de obtener ganancias.

Quinta Sección. Farmacéutica animal. Conocida también como salud animal es una industria en la que se muestra la concentración económica, de acuerdo con el informe, cuatro empresas controlan el 61 por ciento del mercado mundial de productos farmacéuticos para animales. Dentro de las tendencias, dos se consideran relevantes. El incremento del mercado de productos relacionado con mascotas o animales de compañía. Y la incorporación de tecnologías digitales para la elaboración de diagnósticos, análisis, seguimiento e identificación de servicios veterinarios. Y que, de forma gradual, se van encadenando para conformar una sola industria. Su relevancia es de tal magnitud -se anota en el informe- que la empresa Mars, Inc., ubicada en el lugar seis como procesadora de alimentos obtiene más ganancias de alimentos para mascotas y clínicas/hospitales veterinarios que de barras de chocolate y alimentos para humanos.

Sexta Sección. Comercializadoras de materias primas agrícolas. Se trata de empresas de materias primas diversificada, producen, obtienen, procesan transportan y venden cereales, alimentos, fibras, carne, ganado, azúcar y otros productos relacionados a escala mundial. Se indica que son de las corporaciones más poderosas y menos transparentes de la cadena alimentaria de tipo industrial. Dentro de las tendencias que se asientan, se encuentra la alta volatilidad del mercado que incide en el incremento de los precios de productos alimenticios básicos. La concentración de su producción como el acaparamiento de tierras que ha implicado deviene en una desigual seguridad alimentaria que sigue el patrón geopolítico mundial: los países ricos están en mejores condiciones de lograrla, frente a los países pobres. El cambio climático acelerará el esfuerzo de los primeros para su concreción.

Séptima Sección. Industria cárnica y de la proteína. En esta industria también se observa una concentración y control del mercado, cuyas empresas se orientan a la producción de “proteínas alternativas”, obtenidas a partir de biología sintética, procesadas de plantas, insectos, hongos, técnicas de cultivo celular o fermentación.

Esta industria es altamente contaminante y emplea grandes cantidades de agua, a la vez, que las condiciones laborales de sus trabajadores son pésimas y con bajos salarios. Juegan un papel determinante en el cambio climático por la deforestación que realizan, al respecto es paradigmática la destrucción de la Selva Amazónica. Otro problema es el relacionado a la salud humana por el consumo de alimentos cárnicos contaminados con bacterias, presencia de patógenos, materiales no identificados y alérgenos sin etiquetar.

Octava Sección. Procesadores de alimentos y bebidas. Esta industria se orienta al procesamiento de alimentos para consumo humano y animal. Se observa el comportamiento de las empresas destacando las diez más importantes del sector. Entre sus tendencias destaca su volatilidad que, ante la falta de regulación estatal, favorece un incremento de sus precios basados en la especulación y la inversión en tecnología digital, plataformas para la obtención de datos que les acerque a una mayor cantidad de consumidores, tienen incidencia en la modificación de hábitos de consumo y patrones alimenticios poco saludables. Frente a la contaminación y acaparamiento de agua que realizan, varias de las corporaciones prometen llegar a la emisión cero de carbono con lo que se denomina “agricultura regenerativa” que como se indica en el informe, no tiene una definición clara, pero que puede incluir prácticas de cultivo de cobertura, labranza reducida, rotación de cultivos y un aspecto fundamental, el empleo de recopilación de datos para su identificación y evaluación de impacto. En casos específicos en los que algunos productos están bajo amenaza por el cambio climático, esta industria también está en la vía de empleo de técnicas de biología sintética.

Novena Sección. Venta minorista de comestibles. Este sector es el más variado y comercializa sus productos por distintos canales. Un hecho que se destaca es que las firmas de gestión de activos más importantes a nivel mundial se encuentran como accionistas de las principales minoristas de comestibles, quienes están apostando por fortalecerse mediante mercados en línea, para lo cual se posibilitan fusiones con plataformas digitales.

La última sección **Entrega de alimentos mediante plataformas** cierra el informe y ejemplifica de forma singular, la tendencia global en la producción de alimentos que se documenta en el texto: la alta tecnificación en su producción, la concentración del capital, la dependencia de medios digitales y los niveles de sobre explotación de los trabajadores de este sector, que es también fuente de obtención de datos sobre hábitos y preferencias alimenticias a la vez que modeladores de los mismos y en conjunción con la tendencia a la urbanización de los estados, abre la posibilidad a una rápida consolidación.

Palabras finales

Este informe ofrece una visión crítica y detallada de los problemas y contradicciones del sistema alimentario global, particularmente en el entorno de la pandemia de COVID-19, y cómo la concentración de poder corporativo y las nuevas tecnologías están reconfigurando las dinámicas de producción, distribución y consumo de alimentos.

La pandemia de COVID-19 desnudó la fragilidad del sistema alimentario industrial, un modelo global altamente centralizado, dependiente de cadenas de suministro *just-in-time* y de grandes corporaciones. Este sistema, que ha sido moldeado por décadas de consolidación empresarial y digitalización, resultó ser extremadamente vulnerable a crisis globales como la sanitaria y las cambiantes condiciones climáticas. Las interrupciones logísticas durante los confinamientos, la falta de transparencia en las cadenas de suministro y la opacidad de los actores involucrados exacerbó la inseguridad alimentaria en muchas regiones, mientras que las grandes empresas del sector agroalimentario lograban aumentos récord en sus ganancias.

Resalta cómo las grandes corporaciones del sector agroindustrial están utilizando la digitalización como una forma de “remiendo tecnológico” para seguir consolidando su control sobre la producción alimentaria. A través de la implementación de tecnologías como drones para fumigación, inteligencia artificial (IA) para el reconocimiento facial en el ganado y la automatización de procesos agrícolas, estas empresas están reestructurando toda la cadena de valor en torno a grandes plataformas de datos.

Esta digitalización de la agricultura no solo afecta la forma en que se cultivan y procesan los alimentos, sino que también introduce nuevas dinámicas de poder.

La concentración de poder en la cadena alimentaria, facilitada por la digitalización y la intervención de grandes actores tecnológicos y financieros, tiene claras implicaciones para la alimentación mundial. Las grandes corporaciones que dominan el sector agroalimentario y las plataformas digitales están utilizando su poder para elevar los precios de los alimentos, una práctica que se intensificó durante la pandemia, donde los aumentos de precios fueron, en gran parte, una respuesta especulativa más que una consecuencia directa de la crisis. Mientras tanto, millones de personas en todo el mundo se enfrentaban a una creciente inseguridad alimentaria, exacerbada por una creciente desigualdad económica y un sistema que se aleja cada vez más de sus objetivos originales de alimentar a la población.

Señala cómo la digitalización de la cadena alimentaria está estrechamente vinculada con la “financiarización” del sector. La creciente intervención de fondos de inversión, capital privado y actores financieros en la agricultura y la alimentación tiene como consecuencia que las decisiones relacionadas con la producción y distribución de alimentos estén más enfocadas en generar ganancias que en abordar las necesidades alimentarias de las poblaciones vulnerables. Esto está reduciendo la capacidad de los pequeños agricultores, pescadores y productores locales para competir y, a su vez, empujando a los sistemas alimentarios globales hacia modelos aún más dependientes de las grandes corporaciones.

Desde un punto de vista ambiental, muestra cómo la concentración de poder y la digitalización de la agricultura pueden agravar problemas

ecológicos ya existentes, como la pérdida de biodiversidad y el cambio climático.

A pesar de las crisis climáticas y de seguridad alimentaria, las narrativas impulsadas por las grandes corporaciones alimentarias a menudo desvían la atención de modelos alternativos y sostenibles que ya están en funcionamiento, como los sistemas de producción alimentaria gestionados por comunidades indígenas y campesinas. Estos sistemas no solo son más sostenibles, sino que también juegan un papel crucial en la preservación de la biodiversidad y la mitigación del cambio climático.

El informe evidencia cómo la **tecnologización de la agricultura** y la **concentración corporativa** están transformando el sistema alimentario global, concentrando poder en corporaciones que controlan no solo la producción, sino también la tecnología, los datos y las políticas relacionadas con la alimentación. Estas dinámicas entrañan profundas implicaciones negativas para la seguridad alimentaria y los derechos humanos, además de intensificar los problemas ambientales y sociales que ya aquejan al planeta. El uso de las tecnologías que se describen, en el contexto actual está más orientado a consolidar el poder corporativo y financiero en lugar de resolver los problemas fundamentales de un sistema alimentario global injusto y ambientalmente insostenible.

Referencias

- Collin, L. (julio-dic 2017), La milpa campesina mesoamericana: Más que una forma de producción, una manera de vivir, pensar y sentir. Ensayo interpretativo. *Áltera Revista de Antropología*, 2/5, 104-128. <https://periodicos.ufpb.br/index.php/altera/issue/view/2114>.
- etcGroup, (2022). Barones de la alimentación. Lucro con la crisis, digitalización y nuevo poder corporativo. https://www.etcgroup.org/files/files/barones_completo-low_rev13dic_.pdf

VÍNCULOS. SOCIOLOGÍA, ANÁLISIS Y OPINIÓN

Es una publicación semestral del Departamento de Sociología, División de Estudios Políticos y Sociales, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara. Su propósito fundamental es promover el conocimiento en la Sociología, así como el encuentro y el debate entre especialistas de las distintas Ciencias Sociales y las Humanidades. Es un espacio de reflexión, análisis y opinión que atiende problemáticas sociales a través de artículos inéditos que contribuyan a la generación de nuevos conocimientos sociológicos. En cada número la revista presenta un tema de interés, tanto en el ámbito local como en el nacional e internacional, y artículos, discusiones, avances de investigación y opiniones sobre distintos asuntos emergentes de la realidad social y sus formas de abordaje.

Convocatoria abierta

La convocatoria es permanente para artículos que correspondan a las secciones *Investigación y debate*, *Escritos de frontera* y *Reseñas*.

Convocatoria específica

La convocatoria es exclusiva para artículos que correspondan a la sección de Investigación y debate.

Proceso de evaluación por pares

Todo artículo enviado se someterá a una primera revisión por parte del Comité Editorial, el cual determina si el texto corresponde a los criterios editoriales de la revista. Si es aceptado, el artículo se remitirá a dos evaluadores externos, especialistas en la temática del texto en cuestión. Los dictaminadores son académicos reconocidos por su prestigio y calidad académica. La dictaminación se realizará por pares a través de un sistema de doble ciego y deberá tener dos positivos para su publicación. Si una fuera favorable y la otra negativa, intervendrá un tercer evaluador para definir la situación del artículo. Se informará sobre la resolución final en un plazo menor a los seis meses. La decisión será inapelable. Código de ética El Comité Editorial someterá a dictamen de su cartera de especialistas los trabajos que no hayan aparecido en ningún tipo de publicación y que no estén en proceso en otros espacios editoriales. Los textos a publicar deberán ser originales e inéditos, no se aceptarán los ya publicados totalmente. Asimismo, se exige un alto sentido de la responsabilidad para autores y dictaminadores, cuyos principios éticos deberán ser: la honestidad, el rigor metodológico, el compromiso frente a los problemas sociales, la excelencia académica y la originalidad.

Directrices para autores/as

1. Los artículos deberán enviarse en formato word exclusivamente a través de la plataforma OJS. En caso de que el artículo sea evaluado como publicable con modificaciones, el artículo modificado también se debe enviar a través de la plataforma bajo el mismo registro con el que se inició el proceso. Puede enviar sus dudas a revistavinculos@hotmail.com.
2. Los artículos para la sección de **Investigación y debate** incluidos en esta sección tendrán una extensión máxima de 30 cuartillas y mínima de 25 incluidas las notas, cuadros, imágenes y referencias bibliográficas.

3. Los artículos para la sección de **Escritos de frontera** tendrán una extensión de entre 15 y 20 cuartillas, incluidas las notas, cuadros, imágenes y referencias bibliográficas.
4. Los artículos para la sección de **Lecturas y reseñas** tendrán una extensión máxima de 10 cuartillas y mínima de 5 incluidas las notas, cuadros, imágenes y referencias bibliográficas.
5. Todos los artículos deberán estar escritos en páginas tamaño carta, con letra Arial de 12 puntos, interlineado de 1.5 y márgenes de 2.5. centímetros por cada lado.
6. Todos los artículos y textos, indistintamente de la sección a la que van dirigidos, deben contar con la siguiente estructura: título, resumen, palabras clave, introducción, desarrollo, conclusiones y listado de referencias.
7. Todo artículo o texto deberá llevar en inglés y español: título, resumen y hasta 5 palabras clave.
8. Si el documento se acompaña con fotografías, éstas deben contar con autorización del autor para su publicación. Además deben ir distribuidas según corresponda en el documento y no al final.
9. La editorial se reserva el derecho de realizar la corrección de estilo y los cambios editoriales que considere necesarios para mejorar los trabajos. No se devolverán originales.
10. La bibliografía debe contener solo obras citadas.
11. Para el uso de citas, notas y bibliografía, el autor deberá apegar-se rigurosamente a los siguientes criterios:

CITACIÓN

LISTADO DE REFERENCIAS

- El listado de referencias debe contener solamente obras citadas en el artículo.
- En el listado de referencias se deben mencionar los apellidos y las iniciales de los nombres del o los autores, compiladores o editores según corresponda.

- En el caso de que el autor sea una institución debe mencionarse el nombre completo seguido de las siglas entre paréntesis en caso de que corresponda.
- Para diferenciar textos publicados por un mismo autor en un mismo año se deben diferenciar con letras. Ejemplo: 1999a, 1999b, 1999c, etc.
- Para indicar que la fuente no especifica fecha anote “(n.d.)” en el espacio correspondiente de su referencia.
- Para indicar que la fuente no especifica autor anote xxxxx, en el espacio correspondiente de su referencia.
- El estilo de citado de la revista tiene como base APA 7, consulte el manual para las referencias concretas que no encuentre en los siguientes ejemplos.

PUBLICACIONES PERIÓDICAS

Son generalmente publicaciones periódicas aquellas que se publican de manera continua en bases, esto incluye revistas, periódicos, boletines e incluso blogs y otras plataformas en línea que publican artículos.

Autor + Fecha + Título del artículo + Nombre de la Fuente con número (volumen) + páginas + DOI o URL

Artículo en revista electrónica con DOI

Delphy, C. (1993). Rethinking Sex and Gender. *Women’s Studies International Forum*, 16(1), 1-9. DOI: [https://doi.org/10.1016/0277-5395\(93\)90076-L](https://doi.org/10.1016/0277-5395(93)90076-L).

Artículo en revista electrónica con URL sin DOI

Aguilar, Y. E. (diciembre-enero 2023/2024), ¿A quiénes les habla el zapatismo ahora?. *Revista de la Universidad de México*, 903/904, 16-21. <https://www.revistadelauniversidad.mx/download/4697ea55-66b9-481f-bb50-7135fcc68ff0?filename=eZln>.

Artículo en revista impresa

Zapata, F. (enero-abril 2011), Yucatecos en Cuba. Etnografía de una migración. *Espiral. Estudios sobre Estado y Sociedad*, 50, 317-322.



Artículos periodísticos en línea

Guillen, A. y Petersen, D. (2019, 4 de febrero). El regreso del infierno: los desaparecidos que están vivos. *A dónde van los desaparecidos*. <https://adondevanlosdesaparecidos.org/2019/02/04/los-desaparecidos-que-estan-vivos/>

Artículos periodísticos en impreso

Poy, Laura y Urrutia, A. (2024, 15 de agosto). Mexicanos contra la corrupción recibió 96.7 mdp de Washington. *La jornada*.

Post en blog web

Fisher, M. (2010, 13 de febrero). Modernisation, not neoliberalisation. *K-PUNK*. <https://k-punk.org/modernisation-not-neoliberalisation/>

LIBROS

Autor o editor + Fecha + Título del libro con edición y número de volumen + Nombre de la editorial + DOI o URL

Libro impreso con un autor

Adorno, T. W. (2005). *Dialéctica negativa*. Akal

Libro impreso con dos autores

Bourdieu, P. y Wacquant, L. (2008). *Una invitación a la sociología reflexiva*. Siglo XXI.

Libro impreso con tres o más autores

Caudillo, G., Ibáñez, A., Gómez, B., Casillas, P., Loza, M., Ceja, J. (2013). *Identidades, resistencias y propuestas civilizatorias en América Latina*. Romero, S. (Coord.) Editorial Ciencias Sociales.

Libro de varios volúmenes

Marx, K. (1997). *El capital. Libro I. Capítulo VI Inédito. Resultados del proceso inmediato de producción*. Siglo XXI.

Manuales diagnósticos

Asociación Americana de Psiquiatría. (2013). *Manual diagnóstico y estadístico de los trastornos mentales (5ta ed.)*. <https://www.eafit.edu.co/ninos/reddelaspreguntas/Documents/dsm-v-guia-consulta-manual-diagnostico-estadistico-trastornos-mentales.pdf>

CAPÍTULOS DE LIBROS

Autor+ (fecha). + Título del capítulo + En Editor (ed.) + *Título del libro* (pp. x-xx). + DOI o URL

Capítulo de libro electrónico con DOI

Kern, T., Inequality, Inclusion, and Protest. Jeffrey Alexander's Theory of the Civil Sphere. En Jochen, R. y Dietz, H. (eds.). *Social Theory and Social Movements* (1ra ed., pp. 93-111) <https://doi.org/10.1007/978-3-658-13381-8>

Capítulo de libro impreso sin DOI

Díaz Lopez, M., García Riera, E., García Tsao, L., Íñiguez Mendoza, U., Vargas, J. C., de la Vega Alfaro, E. Menos cine estatal y más cine independiente. En de la Vega, Eduardo (coord.), *Historia de la producción cinematográfica mexicana 1977-1978* (1ra ed., pp. 181-182). CUCSH - UDG.

Capítulo de libro electrónico sin DOI y sin URL

Federici, S., El patriarcado del salario. En Sepúlveda (ed.). *Calibán y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación originaria*. (pp. 148-151). Traficantes de Sueños.

ENTRADAS EN OBRAS DE REFERENCIA

Diccionarios, tesauros o enciclopedias

Real Academia Española, (n.d.). Diccionario de la lengua española. Obtenido el 01 de marzo, 2024, de <https://www.rae.es/>



Wikipedia

Industrialización por sustitución de importaciones. (2024, 22 de febrero). En *Wikipedia*. https://es.wikipedia.org/wiki/Industrializaci%C3%B3n_por_sustituci%C3%B3n_de_importaciones

REPORTES Y LITERATURA GRIS

Autor + (Año, Fecha) + *Título del reporte* + Nombre de la instancia que publica + DOI o URL

Reporte de institución gubernamental u otras organizaciones

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, (2017). *Encuesta Nacional de los Hogares*. https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/enh/2017/doc/enh2017_resultados.pdf

CONFERENCIAS Y SIMPOSIOS

Nombre de presentador/es + (Año, día-día de mes). + *Título de la contribución*. Nombre de la conferencia, Ubicación. + DOI o URL

García, M. A. (2023). *Innovación en la enseñanza del español como lengua extranjera*. Simposio internacional de lenguas y cultura. Simposio llevado a cabo en la Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, España.

DISERTACIONES Y TESIS

Nombre del autor (Año). + *Título de la tesis* [Tesis de grado/doctoral, Nombre de la institución]+ Nombre de la base en la que se aloja + URL

Tesis

Navarro, C. (2016). (2019). *Mientras caemos. Fundamentos para una crítica interseccional del capitalismo a partir de sus límites como sistema civilizado* [Tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid]. E-prints Complutense. <https://eprints.ucm.es/id/eprint/59437/1/T41813.pdf>

AUDIOVISUAL

Esta categoría refiere a media que contiene componentes visuales y de audio, juntos o por separado.

Vínculos

Autor/Escritor/Director/Host/Productor/Compositor/Artista. + (Año, día de año). + *Título del Episodio/Canción* [formato: película, video, serie de TV, canción, álbum, podcast, episodio de podcast, etc] + Entidad que publica + URL

Películas o videos

García, G. (Director). (1927). *El puño de hierro* [película]. Centro Cultural Cinematográfico de Orizaba. https://cineenlinea.filmoteca.unam.mx/?cine_en_linea=el-puno-de-hierro

Ted Talk

Gadsby, H. (2019, 12 de junio). *Three ideas. Three contradictions. Or not.* [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=87qLWFZManA>

Video de Youtube o transmisión en vivo

Wynn, N. (2019, 30 de marzo), *Crítica del Género | ContraPoints* [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=1pTPuoGjQsI>

Episodio de un podcast

Jones, A. (Host). (2024, 23 de febrero). Is Romantic Anti-Capitalism Proletarian? 'The Poetry of Class' with Patrick Eiden-Offe & Jacob Blumenfeld [Audio de episodio de podcast]. En *Acid Horizon*. <https://pod.link/1512615438/episode/2f694afea414f0e03425512b863bd8ed>

Pieza de arte en un museo

xxxxx (1440-1469). *Escultura de Miclantecuhтли* [Escultura]. Museo de Sitio del Templo Mayor. Ciudad de México, México. https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/visitavirtual%3A65

Infografías

Secretaría de Salud, (n.d.). *Violentómetro* [Infografía]. http://dgrh.salud.gob.mx/AcercaDe/Violent%C3%B3metro_Dia-Naranja-Noviembre-2023.pdf



Mapa

Guillén, A., Torres, M. (n.d.). *Mapa de fosas clandestinas 2006-2016* [mapa]. A dónde van los desaparecidos. <https://data.adondevanlosdesaparecidos.org/>

Fotografía

Nilüfer, D. (2015). *Alan Kurdi* [fotografía]. National Geographic. <https://www.nationalgeographic.es/fotos/esta-no-sera-la-primera-vez-que-la-fotografia-de-un-nino-cambie-la-historia>

REDES SOCIALES

Autor [@username]. + Fecha (n.d. ó Año, día de mes)+ *las primeras 20 palabras del contenido* [Descripción del formato del contenido: video, tweet, imagen adjunta, fotografía, infografía, actualización de estado] + Nombre del sitio web + URL

Facebook

Heinrich, M. (15 de marzo de 2022). *Climate Change, Green Capitalism and the Value Form*. [Video]. Facebook. <https://www.facebook.com/teoriacriticasocieta/videos/551218579462678>.

Vínculos

Sociología, análisis y opinión

Año 6 ■ Núm. 11, Marzo-Septiembre 2025

Editorial

Investigación y debate

Impacto del ingreso del Programa Bienestar para Adultos Mayores en el hambre de los deciles más pobres de México en el año 2022

Jesús Manuel Escobedo de Luna

Comer o no comer: género, tipologías y prácticas alimentarias de mujeres con gordura

Sabina Victoria García Zúñiga

María del Rosario Ayala Carrillo

Cocinando alternativas: repensar la educación alimentaria desde el espacio social

Sandra Ramírez-García

Martha Elena Nava-Tablada

Las cocinas periurbanas y su valor como territorios de resistencia cultural ante la modernidad culinaria neoliberal

Gabriela Patricia González del Ángel

Israel G. Ozuna García

¿Gastronacionalismos en diálogo o en contienda?

Oferta de comida venezolana en la Ciudad de México durante el siglo XXI

Axel Elías Jiménez

Escritos de la Frontera

Devorar y ser devorados: sociología de la alimentación y su crítica post-capitalista en el arte

Álvaro Eduardo Fernández Melchor

Los márgenes de la transición justa en torno al trabajo y el empleo en la industria solar fotovoltaica en Jalisco, México

Josué Ernesto Rosendo Rentería

Lecturas

Tres ejemplos del modelo depredador y la tragedia de los comunes

Armando Chávez Hernández

El tejido de una red socio-cultural y la visión de una región tradicional en ¡Qué lindo es Michoacán! (Ismael Rodríguez, 1942)

Rosario Vidal Bonifaz

Eduardo de la Vega Alfaro

Reseñas

Barones de la alimentación 2022. Lucro con la crisis, digitalización y nuevo poder corporativo

Claudia Madrid Serrano

Oswaldo Escobar Uribe

