

Vulnerabilidad, adaptación y resistencia en la cultura alimentaria en México: un enfoque desde los Frentes Culturales

Vulnerability, adaptation and resistance in Mexican food culture: a perspective from Cultural Fronts

**Jorge A. González¹,
Tommaso Gravante²**

1. Doctor en Sociología, Investigador Titular del Centro de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias y Humanidades de la Universidad Nacional Autónoma de México. tzolkin2k@yahoo.com

2. Doctor en Ciencias Políticas, UNAM. Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM. Becario del Centro de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias y Humanidades, asesorado por el doctor Jorge Alejandro González Sánchez. t.gravante@gmail.com

Resumen: México esta viviendo una crisis de soberanía y autonomía alimentaria, las cuales consecuencias se pueden ver en la alta tasa de obesidad y enfermedades vinculas a la malnutrición. En el presente artículo utilizando la categoría analítica de frentes culturales exploraremos tres principales características de las relaciones simbólicas entre alimentación y sociedad mexicana: la vulnerabilidad, la adaptabilidad, la resistencia. El objetivo del texto es presentar algunas claves de lectura para comprender los cambios experimentados en la cultura alimentaria mexicana, que han generado la así llamada epidemia de obesidad en el país.

Palabras clave: Crisis alimentaria. México. Frentes culturales. Cultura alimentaria.

Abstract: Mexico is living a food crisis, which consequences can be seeing in the height rate of obesity and the non-communicable disease linked to malnutrition. In article we present an interpretation about the Mexican food culture's changes that have generated the so-called obesity epidemic. Using the analytic framework of Cultural Fronts we describe the vulnerability, the adaptation and resistance in Mexican food culture in order to explain the symbolic relations between food and Mexican society.

Keywords: Food crisis. Mexico. Cultural fronts. Food culture.

Introducción y presentación de la problemática

Desde 1980 la prevalencia mundial de la obesidad ha aumentado más del doble, y registra incrementos importantes en todas las regiones. Para el año 2014 el 39% de las personas adultas de 18 o más años tenían sobrepeso en el mundo, y el 13% eran obesas (OMS, 2016). Esta evolución hacia una obesidad que afecta a la totalidad de la población hace que desde años la Organización Mundial de la Salud y sus países miembros hablen de una verdadera *epidemia* de obesidad (CHAN, 2016). La amplitud de la problemática se refleja en la reciente constitución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible de la ONU, en la cual uno de los objetivos del desarrollo sostenible es enfrentar todas las formas de malnutrición – ya sea por déficit como por exceso– además de desarrollar modelos más sostenibles de producción que sean incluyentes y accesibles, la promoción de sistemas alimentarios sensibles a la nutrición, y que favorezcan la realización del derecho a la alimentación y la salud (FAO Y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD, 2016).

Para México, este objetivo para alcanzar en los próximos 15 años representa una de las prioridades sociales más urgentes porque en todo el país la obesidad, y el sobrepeso con sus consecuencias se han convertido en un grave problema de salud pública (SÁNCHEZ-CASTILLO, PICHARDO-ONTIVEROS, LÓPEZ, 2004). La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2016 (ENSANUT) reveló que la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos mexicanos de 20 años o más fue del 72.5%, de los que el 32.4% son obesos (ENSANUT, 2016). Es decir, en cuanto al país en su conjunto se estima que en la actualidad siete de cada diez mexicanos sufren sobrepeso y que una tercera parte de los afectados se

pueden considerar médicamente obesos. La problemática se agrava si consideramos que la tendencia desde el año 2000 muestra que la prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad en adultos aumentó al 15.4% (ENSA 2000, ENSANUT 2006, 2012 y 2016). Las perspectivas futuras son dramáticas en cuanto que, por un lado, hay una evidente tendencia al alza en todas las edades, regiones y grupos socioeconómicos, y por otro lado, si miramos hacia las generaciones futuras, México tiene la tasa más alta del mundo de población infantil (entre 5 y 11 años) que padece de sobrepeso y obesidad (más del 30%), el 36,30% en adolescentes (entre 12 y 19 años), además del crecimiento de casos de bebés obesos (ESANUT, 2016).

Como hemos comentado anteriormente, las consecuencias sociales son enormes si pensamos solamente que el 14% de los adultos en México tiene diabetes y esta representa la principal causa de muerte en el país (INSP, 2017).

Esta problemática socio-alimentaria es emergente en las ciencias mexicanas y se ha estudiado como un problema de mala información nutricional o de escasez de ingresos económicos y ha dado lugar a toda una serie de recomendaciones, diseños y ejecuciones de políticas de salud pública que hasta el momento no han conseguido mitigar esta, así llamada, epidemia de obesidad.

Por ejemplo, en 2010 se aprueba el *Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria Estrategia contra el sobrepeso y la obesidad*, firmado por diferentes instituciones federativas con los objetivos – con respecto de los datos de 2006 – de desacelerar el crecimiento de la prevalencia del sobrepeso y obesidad en la población adulta y revertir el crecimiento del sobrepeso y la obesidad existente en niños en edad escolar. Desafortunadamente, las propias cifras oficiales muestran que tales políticas han sido un redondo fracaso.

Lo mismo se puede decir sobre medidas económicas como el Impuesto Especial sobre Productos y Servicios – IEPS (que se aplica a todas las bebidas azucaradas, como refrescos carbonatados, bebidas de frutas y tés helados endulzados). Tal impuesto entró en vigor en 2014 y se convirtió en un ejemplo a escala internacional de lucha contra la obesidad. Pero por diversas razones el efecto del IEPS fue solamente temporal, pues tuvo un efecto de reducción en 2014, pero por razones no nutricionales dicho impuesto fue revertido y en consecuencia la venta de refrescos volvió a crecer en 2015. Para 2016 estudios

del Instituto Nacional de Salud Pública muestran que el mexicano promedio bebe 163 litros de refresco al año, posicionando al país entre los primeros consumidores mundiales de estos productos.

La citada encuesta destaca un enorme desfase entre la amplitud de la problemática comprobada por los datos biomédicos y los datos que emergen del apartado dedicado a la percepción sobre obesidad, comportamiento alimentario y actividad física.

Es decir, a pesar de que el 72,5% padecen de sobrepeso y obesidad, el 61,3% de la población adulta considera que su alimentación “es saludable”, el 67,3% se visualizan como físicamente “activos”, el 79,7% indicó que se sentía muy capaz o capaz de comer cinco frutas y verduras al día, además, respecto a la autopercepción del peso no saludable, solamente el 48,4% se identificó con sobrepeso y una minoría con obesidad (6,7%) (ENSANUT, 2016).

En otras palabras, a pesar de la magnitud documentada de la problemática socioalimentaria, parece que en la sociedad mexicana hay una negación parcial o subvaloración del problema.

Este desfase tiene su origen en la *interpretación* que las personas dan a sus propias experiencias y relaciones con la comida. Por lo tanto, para comprender los procesos y los elementos que han influido en el cambio progresivo de la(s) cultura(s) alimentaria(s) en México resulta central analizar la dimensión simbólica de las complejas relaciones entre alimentación y sociedad. Un análisis que sitúe en el centro al sujeto (individual y colectivo) –y su biografía, experiencias y emociones– en el proceso de construcción de su propia cultura alimentaria.

El presente texto quiere insertarse en esta fractura de conocimiento con el objetivo principal de comprender el desfase que hay entre el problema real –la malnutrición– y la percepción social del problema conectado con la progresiva pérdida de soberanía alimentaria (FORO INTERNACIONAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, 2007), y una progresiva recuperación de autonomía y autodeterminación alimentaria en la producción y consumo de alimentos que se está dando en distintos lugares de México, y por supuesto, comprender, que sin comprender esta dimensión, la ineficacia de las políticas públicas de salud seguirá ahondando el problema.

En el presente artículo utilizamos los resultados parciales de dos proyectos de investigación¹ y la categoría analítica de frentes culturales (GONZÁLEZ, 1987, 1991, 2001, 2017) para hacer una exploración de tres principales características de las relaciones simbólicas entre alimentación y sociedad en México: la vulnerabilidad, la adaptabilidad, la resistencia. El texto está organizado de la siguiente manera: primero presentaremos la categoría analítica de *frentes culturales*. Sucesivamente presentaremos algunos de los elementos que han podido generar la alta vulnerabilidad de las culturas alimentarias en México; teniendo como punto de partida el grado de tensión que emerge de la interpretación simbólica del mundo, exploraremos los elementos de adaptación y los de resistencia que caracterizan esas mismas culturas alimentarias.

Frentes culturales: bordes y arenas de las luchas culturales

Las problemáticas de las enfermedades no transmisibles vinculadas a la malnutrición por exceso se reconducen a nivel global a un cambio de la dieta tradicional de cada país. Esta transición alimentaria en México, como en la mayoría de los países, se caracteriza principalmente por un alto consumo de alimentos ultraprocesados ricos en lípidos y azúcar, y pobres en fibras y micronutrientes, malos hábitos de los consumidores, falta de educación, etc. Independientemente del tipo de cambios que se han dado en las prácticas alimentarias de cada sociedad, el enfoque principal de las instituciones de salud y gran parte de la academia ha sido mirar al consumidor, es decir, a la gente común y corriente, como un sujeto pasivo con un alto potencial de adicción y fácilmente manipulable.

De esta manera las complejas relaciones entre alimentación y sociedad se han insertado en un esquema de interpretación inmóvil donde por un lado existe un polo centralizante constituido por unas culturas dominantes

1. Red para el Estudio de la Dimensión Simbólica de los Sistemas Alimentarios en América Latina coordinada por Jorge A. González y del proyecto El papel de la subjetividad en las prácticas de autodeterminación alimentaria. Etno-sociología de comunidades emergentes de conocimiento alimentario en zonas urbanas en México. Una aportación al Complejo Simbólico Alimentario desarrollado por Tommaso Gravante.

promovidas, entre otras, por las industrias alimentarias, las cuales gracias a la publicidad y la mercadotécnica, generan un control sobre el otro polo centralizado constituido por los consumidores subordinados. Si por un lado, es verdad que toda una serie de investigaciones han comprobado el potencial de desinformación alimentaria generado por la publicidad y la mercadotécnica se ha demostrado desde hace años el vínculo entre obesidad infantil y publicidad en los niños (KOTZ Y STORY, 1994; SIGNORIELLI Y LEARS, 1992). Se ha documentado igualmente la influencia de un ambiente obesogénico en el comportamiento de las personas (MARTÍNEZ ESPINOSA, 2016). Sin embargo, por otro lado, resulta evidente que ha sido ampliamente desatendido el proceso de apropiación e interpretación de esa supuesta cultura dominante por parte de las personas, es decir, una falta de atención con respecto al “interrogante sobre las operaciones de los usuarios, supuestamente condenados a la pasividad y a la disciplina” (De CERTEAU, 2000, p. XLI).

Como destaca González en sus investigaciones empíricas (1983, 1987, 1992, 1994), la construcción social de una determinada cultura dominante nunca emerge desde una relación -a un solo sentido y estática- entre lo hegemónico o el polo centralizante y lo subalterno/subordinado o polo centralizado, sino es una relación construida socio-históricamente y por ende cambiante a través de una serie de distintas tensiones sociales. De hecho, Michel De Certeau (2000) ha puesto en evidencia que a la producción centralizada y expansionista de las clases dominantes le corresponde “otra” producción por parte de la gente común y corriente en la que se combinan tanto los productos impuestos como la producción propia, así como se generan otros usos y significados. Con las prácticas cotidianas se inventan mil maneras de cazar furtivamente y, través de esta “caza furtiva” (DE CERTEAU, 2000), las personas pueden inventar una manera propia de construir el mundo. Así pues, estas prácticas constituyen modos y formas de hacer frente a la destrucción de su economía moral y de impugnar la hegemonía de la clase dominante (THOMPSON, 1971, 1989 Y 1991).

De hecho, en nuestra opinión, compartida también por otros autores (THOMPSON, 1989; DE CERTEAU, 2000; SCOTT, 2000 Y 2009; GONZÁLEZ, 2001), la condición de dominados no quiere decir pasivos o dóciles. La

resistencia y subversión de las personas comunes y corrientes no pasa por el rechazo o el cambio manifiesto de los productos impuestos simplemente porque estas personas no pueden huir de estos productos impuestos (DE CERTEAU, 2000), sino que dicha resistencia y subversión se manifiesta en la forma en que estos productos son utilizados con funciones y fines diferentes a los propuestos por el sistema.

Mediante un juego sutil de tácticas que se oponen a las estrategias de los dominantes, las personas manifiestan una forma de resistencia moral y política en la que “los sistemas de representaciones o los procedimientos de fabricación ya no aparecerían como cuadros normativos, sino como *herramientas manipuladas por los usuarios*” (DE CERTEAU, 2000, p. 26), en otras palabras, las tácticas del débil desembocan en una politización de las prácticas cotidianas. Prácticas que, como destaca James Scott (2000 y 2009), se alimentan de «guiones ocultos» (*hidden transcripts*), es decir, las prácticas cotidianas están saturadas de la dimensión simbólica que emerge de las múltiples y diversas acciones (invisibles y deliberadamente invisibilizadas en la historia) de resistencia subterránea de los campesinos, esclavos y otros sectores populares. Estas formas de disfrazar la insubordinación ideológica pasan a través de los rumores, el chisme, los cuentos populares, las canciones, los gestos, el teatro popular, los grafitis, los albures, etcétera; y la resistencia a la apropiación material por parte de los dominados a su trabajo, como la caza furtiva, las tácticas dilatorias en el trabajo, el hurto, los engaños, las fugas; todas estas forma de insubordinación, en su conjunto, se puede definir cómo una verdadera “*infrapolítica* de los desvalidos” (SCOTT, 2000, p. 22).

Así que si por un lado, las culturas supuestamente dominantes dan lugar a territorios simbólicamente ocupados (GONZÁLEZ, 2001), por otro lado es verdad que emergen también territorios simbólicamente autónomos (BEY, 1993) por parte de las culturas subalternas, y por supuesto también a zonas francas de encuentro simbólico donde se amalgaman y/o comparten significantes comunes, de equilibrio precario y compuesta por elementos culturales transclasistas (CIRESE, 1984).

2. En cursiva en el texto original.

Por lo anterior, se puede comprender cómo el cambio en las prácticas alimentarias de un país -desde la producción hasta al consumo- no son el resultado de un proceso lineal de causa-efecto en que los poderes fácticos dominan y manipulan a una población inerte y pasiva.

Más bien, los cambios culturales son manifestaciones de reorganizaciones de un territorio simbólico continuamente en disputa, con movimiento dinámico e inestable y a su vez, están caracterizados por una serie de relaciones de tensiones no lineales que emergen, tanto en su interior, como en las zonas fronterizas. Así resulta que consideramos pertinente utilizar como herramienta metodológica y teórica la categoría de los *Frentes Culturales* desarrollada en sus estudios sobre las culturas subalternas por Jorge A. González (1987, 1994, 2001, 2017)³.

Una categoría analítica que permite comprender en toda su complejidad no solamente cómo estos territorios simbólicos se han generado en la historia, sino también cómo se transforman a lo largo del tiempo y cuales de sus elementos son causales del cambio. La categoría de los Frentes Culturales, en cuanto a su especificidad, describe las relaciones sociales que se elaboran desde el sentido de los protagonistas, sus valores, identidades e imaginarios.

El término, como destaca González, es deliberadamente polisémico en cuanto que al mismo tiempo designa *zonas fronterizas* (fronteras porosas y móviles) entre culturas de grupos socialmente diferentes y *arenas de luchas* culturales entre contendientes con recursos y contingentes desnivelados. Esta categoría que se construye solamente a posteriori, es decir, es un resultado y

3. La propuesta de los Frentes Culturales de González diverge de la propuesta con el mismo termino de A. Mattelart (1977), en cuanto Mattelart entiende los Frentes Culturales como los terrenos de luchas de una pequeña porción de clases populares que se manifestaba de un modo inmediatamente político con carácter anti-imperialista y anti-capitalista, es decir, para Mattelart los sujetos que daban lugar a los frentes culturales son las vanguardias políticas. Mientras que para González los Frentes Culturales son una categoría incluyente donde se encuentran no solamente las divergencias sino también los puntos en común. Las luchas no se dan a través de una normatividad política dada sino desde la práctica cotidiana.

no un dato de partida, nos permite entender cómo fueron las batallas, cómo eran los contingentes, quienes fueron las bajas “simbólicas” de estas guerras, cuáles fueron las estrategias y las resistencias para tener lo que hoy en día nos aparece como “común”, como obvio y natural (GONZÁLEZ, 2017).

Desde la presentación de la problemática en las páginas anteriores se puede intuir como esta categoría resulta apropiada para comprender cómo se ha construido las diversas y a veces contradictorias interpretaciones que los mexicanos dan a sus propias experiencias y relaciones con la comida, qué procesos y cuales elementos han influido en la pérdida de soberanía alimentaria (o bien en una subalternidad desapercibida), así como la manera en que se ha construido entre tensiones diversas, la dimensión simbólica de los alimentos que hoy en día para los mexicanos parece común, legítimo o ilegítimo comer, del mismo modo que los alimentos que han sido incrustados en sus prácticas alimentarias, y con ellas en sus identidades colectivas.

Los frentes culturales tienen diferentes profundidades de análisis, pero a pesar de la diferencia de los niveles, hay características que se repiten de forma rizomática en todos ellos, los procesos y las relaciones. Características que, aunque de forma distinta contribuyen a la formación de esos bordes fronterizos, o bien, en la constitución del territorio simbólicamente disputado. Al considerar los frentes culturales que se han constituido (y se siguen constituyendo) entre las diferentes culturas alimentarias operantes en la sociedad mexicana, parece claro que ello ha conducido agudamente a los graves problemas expuestos anteriormente, destacamos tres procesos principales cuyas dinámicas han determinado la configuración del territorio simbólico alimentario en disputa: la vulnerabilidad, la adaptación y la resistencia. Queremos destacar, que los tres procesos en cada situación analizada siempre están presentes. En otras palabras, no juegan por separado, aunque, en un momento histórico determinado (o por determinar), cualquiera de ellos puede tener un peso mayor o se puede manifestar de forma diferente.

En los párrafos que siguen exploraremos sucintamente cómo algunas características de estos tres procesos interrelacionados han ido determinando la actual la dimensión simbólica del sistema alimentación-sociedad en México.

Vulnerabilidad y culturas alimentarias

Con respecto a nuestro objeto de estudio -la dinámica de los cambios en las culturas alimentarias en México-, la vulnerabilidad puede ser definida como la capacidad disminuida por parte de la sociedad (y sus culturas) para anticiparse, hacer frente y resistir a los efectos causados por vectores culturales exógenos, que operan como perturbaciones y para lograr recuperarse de los mismos mediante diferentes adaptaciones creativas. Es, obviamente, un concepto relativo y dinámico, por lo tanto, el grado de vulnerabilidad cambia en función de los contextos socioculturales, históricos y de la experiencia biográfica de las personas.

Actualmente el grado de vulnerabilidad de las cultura alimentarias en México, con respecto, a sus largas y distintas tradiciones se puede definir como muy alto, porque el resultado ha sido el progresivo proceso de deshabilitación de la soberanía alimentaria, es decir, una pérdida de autoeterminación en qué, cómo y cuándo cultivar, comprar, preparar y comer los alimentos. Este resultado se manifiesta en la agudización de los graves problemas de obesidad y malnutrición que afectan a la sociedad mexicana (y a muchas otras más).

La vulnerabilidad y las otras características consideradas en este texto están siempre presentes en las culturas (alimentarias) de una sociedad y pueden variar por distintos factores exógenos cómo por ejemplo los efectos del cambio climático, las migraciones de diversos grupos sociales, las guerras y colonizaciones, las políticas públicas, la falta de información (o la mal información deliberada), etc. En el caso de México, podemos decir que el fenómeno social y político que determinó -por lo menos en los últimos treinta años- un alza en el grado de vulnerabilidad de la cultura alimentaria ha sido la aplicación indiscriminada de políticas neoliberales en la producción de alimentos y en las condiciones de desinformación y desconocimiento sobre las consecuencias de cambiar en lo más profundo, las formas de alimentarse.

De hecho, toda una serie de investigaciones desde distintas disciplinas (OTERO, 2014; PUYANA, 2003; PUYANA Y ROMERO, 2008; SANTOS BACA, 2014; BERMÚDEZ Y TUCKER, 2003; TORRES, 2007; TORRES Y TRÁPAGA DELFÍN, 2001; BORBÓN-MORALES, VALENCIA Y HUESCA, 2010; REGMI, 2001), nos muestran que las políticas neoliberales aplicadas en el país en las últimas tres décadas,

desde mediados de los años ochenta con el ingreso al GATT (ACUERDO GENERAL SOBRE ARANCELES ADUANEROS Y COMERCIO) y consolidadas con la firma y la entrada en vigor del TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) produjeron, entre otras cosas, como señalamos atrás, cambios significativos en la producción, oferta y consumo de alimentos dando lugar a profundas modificaciones en el patrón alimentario⁴ y por consecuencia en las prácticas alimentarias de la sociedad mexicana. Esta transición alimentaria hacia una dieta “neoliberal” (SANTOS BACA, 2014) ha generado graves consecuencias en la salud, en el mismo tejido socio-cultural y por supuesto, en el medio ambiente, pues está caracterizada por un alto consumo de alimentos ultraprocesados, pobres en micronutrientes y ricos en sal, lípidos y azúcar (WANG, MONTEIRO, POPKIN, 2002; ALBALA, VIO, KAIN, UAUY, 2001; RIVERA Y RUIZ, 1998).

Uno de los principales efectos de las políticas neoliberales en la agricultura mexicana fue la pérdida de capacidad para alimentar tanto a la población nacional, como a los propios trabajadores agrícolas (RUBIO, 2006), lo que generó en el mercado mexicano una producción e importación de productos alimentarios de baja calidad, a precios muy accesibles para la mayoría de la población (siguiendo de esta forma las políticas de la FAO⁵ sobre seguridad alimentaria donde los alimentos se convierten principalmente en una mercancía) y con esto se consolida la dependencia alimentaria inducida exitosamente en el país (RUBIO, 2015).

Es evidente que existe una amplia relación entre el precio, las posibilidades de gasto y la prevalencia de un tipo de consumo (TORRES Y TRÁPAGA DELFÍN, 2001), aunque países emergentes, como la India que tiene un índice de desarrollo humano más bajo y porcentaje de pobreza más alta que México (BANCO MUNDIAL, 2017), presentan, por el contrario, uno de los porcentajes más bajos de obesidad. Además, a pesar de la estricta vinculación entre los cambios que

4. Podemos definir por patrón alimentario como el conjunto de productos que un individuo, familia o grupo de familias consumen de manera ordinaria según un promedio habitual de frecuencia estimado en por lo menos una vez al mes (Torres Torres y Trápaga Delfin, 2001).

5. Véase la Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996.

sufrió el país en términos de soberanía alimentaria y la aplicación de las distintas políticas neoliberales, sin duda éstas no resultan ser una exclusiva original del contexto mexicano. En otras palabras, nos parece reduccionista vincular los cambios en las culturas alimentarias en México y la epidemia de obesidad que crece, solamente con la aplicación de las políticas neoliberales, los bajos ingresos de una parte de la población, etc.

A pesar de la importancia innegable de estos factores, para comprender más multidimensionalmente el fenómeno social mexicano, tenemos que comprender *la dimensión simbólica* de las relaciones entre alimentación y sociedad en México, pues solo de esta forma se podrá comprender la aceptación y consumo masivo de productos alimentarios de baja calidad pero baratos, y cómo y por qué razones los mexicanos han desarrollado determinadas prácticas alimentarias que han llevado a un proceso de reconstrucción de la dieta alimentaria mexicana tradicional, como documenta el caso del masivo consumo de bebidas azucaradas, el bajo uso de plantas tradicionales –como la amplia familia de los *quelite*–, o el por qué en México hay un desperdicio de más del 37% de los alimentos que se producen a pesar de los problemas de malnutrición (SEDESOL, 2015).

Si reflexionamos sobre estas preguntas es posible comprender qué aspectos hacen vulnerable a la sociedad mexicana en la configuración de sus diversas culturas alimentarias y por qué las políticas neoliberales han tenido un alto impacto en las prácticas cotidianas de alimentación.

Veamos brevemente dos aspectos que han gatillado este proceso de aumento de vulnerabilidad: el progresivo abaratamiento de los alimentos industrializados a costa de los frescos y el uso de la comida (tanto en sus componentes, como en la preparación y usos cotidianos o rituales) como marcador de diferenciaciones sociales.

Bueno, bonito y barato

Como hemos visto anteriormente, una de las consecuencias de la aplicación de las políticas neoliberales en México ha sido la entrada en el mercado de toda una serie de productos de baja calidad nutricia a precios muy bajos. Por un lado, esto se debe a la práctica de *dumping* que países como EEUU han

ejercido sobre los mercados mexicanos (como es el caso del maíz o de otros granos enteros). Por otro lado, es evidente que el abaratamiento de los productos alimentarios no ha encontrado gran resistencia en los consumidores, tanto que en un primer momento los únicos en sufrir esta situación fueron los productores, y después de tres décadas nos encontramos con un país clínicamente diagnosticado con sobrepeso. Pero, la modalidad de cultura alimentaria de las tres b's (*bueno-bonito-barato*) puede tener otro origen.

Con el propósito de reducir los problemas del hambre, pobreza, salud y desnutrición de los estratos marginados de la sociedad mexicana, las políticas alimentarias han estado guiadas por la idea de mantener, en los límites de lo posible, bajos los precios de la llamada “canasta básica”, así como también para poder competir con los salarios muy bajos de la mano de obra en general en el país (RUBIO, 2017). Esto ha hecho que diversos productos (y sus versiones procesadas y ultraprocesadas) como el maíz, el frijol, el arroz, el trigo o el jitomate, etc. han podido estar presentes no sólo en el consumo de personas de escasos recursos, sino de casi todo el país. Desde los años setenta, además, se observa que los productos industrializados empiezan a abaratare en relación con los productos frescos, y progresivamente los aceites y grasas, el azúcar, la sal y los productos enlatados y procesados se convirtieron en los alimentos más económicos y que más cantidad de calorías contenían. (ORTIZ-HERNÁNDEZ, 2006).

“Las verduras y los productos de trigo y maíz tuvieron precios más bajos en la década de los ochenta, al tiempo que las carnes fueron de los alimentos que más se encarecieron; mientras que en la década de los noventa ese patrón se invirtió” (ORTIZ-HERNÁNDEZ, 2006, p. 211), gracias a la aplicación de tales políticas y a la entrada en el mercado mexicano de toda una serie de alimentos desde los EE.UU.

Con respecto a la dimensión simbólica, esta elección determinó en el consumidor la progresiva construcción de una cultura alimentaria en la cual un producto era elegible en función de su bajo precio, prescindiendo de esta forma, no solamente de la calidad sino también del lugar de su proveniencia y de su forma de producción. Otros procesos sociales como la migración de poblaciones rurales a las periferias urbanas, los bajos ingresos familiares, etc. han contribuido a un proceso que podemos definir como desterritorialización

de los productos, es decir, se desvanece el significado simbólico entre el territorio y los alimentos y de los alimentos mismos (MINTZ, 1996). Esto generó un proceso de desacralización en el que ya no es importante conocer el origen o la calidad de lo que se come, sino solo su sabor.

Los procesos descritos han tenido la consecuencia de cambiar progresivamente la relación simbólica entre alimentación e identidad colectiva y han dado lugar a una sociedad mexicana siempre menos atenta a lo que consume que acompaña una falta de cultura alimentaria crítica. Por ejemplo, el maíz, el frijol o el chile son percibidos como productos de una identidad colectiva nacional a pesar de que provengan desde los EE.UU., China u otro país (RUBIO, 2017). Tampoco crea problemas al consumidor mexicano saber que el 90.4 por ciento de las tortillas que se consumen en México contienen secuencias genéticas de maíz transgénico (GONZÁLEZ-ORTEGA *et al.*, 2017) cuyo cultivo está prohibido en el país y por lo tanto se trata de un maíz extranjero. Por el contrario, en otras culturas tocar los productos “de orgullo patrio” representan verdaderas sacudidas en el mercado, como sucedió en Italia, después de que una investigación comprobó el uso de trigo de origen ucraniano y supuestamente radioactivo, que resultó en la baja en las ventas de las marcas de pastas italianas no certificadas como *Grano 100% Italiano* (trigo 100% italiano) y obligó a certificar sus productos a las empresas que querían volverse competitivas en el mercado.

La alimentación como marcador social

Los cambios generados desde la entrada del neoliberalismo representan solamente uno de los últimos cambios que ha sufrido las culturas alimentarias (y la sociedad en general) en México. Otros puntos de rupturas importantes y momentos de tensión que estructuraron los actuales frentes culturales alimentarios son la colonización española de tres siglos, iniciada en el siglo XVI y el proceso de modernización del país emprendido desde la segunda mitad del siglo XX (BARRO, 2010; OSEGUERA PARRA, 2003).

El proceso de colonización violenta por parte de los españoles significó un cambio brutal en las sociedades mesoamericanas de la época gracias a la profunda ruptura de su religión, su vida cotidiana y sus costumbres, lo que

seguramente se manifestó también en cambios en la dieta mesoamericana. No tenemos espacio para describir los cambios que significaron tanto la colonización y como las políticas de modernización del país. Sin duda las dos etapas marcaron de una forma u otra las culturas alimentarias mexicanas actuales.

Uno de los aspectos que tienen en común estas dos etapas históricas y sociales (y que a su vez contribuyeron al actual grado de vulnerabilidad) fue el desprecio de las culturas de los pueblos indígenas. Si por una parte los españoles calificaron de ‘bárbaras’ algunas prácticas alimentarias como la ingestión de insectos hasta al punto de vetarla como “diabólica”, en las épocas sucesivas aumentó el desconocimiento hacia la dieta mesoamericana que había permitido a distintas civilizaciones sobrevivir, además de agudizar la estratificación social ya presente en las mismas culturas mesoamericanas y que se manifestaba también en sus culturas alimentarias. Por ejemplo, los mexicas se asumían como “superiores” porque consideraban que ellos comían “mejores tortillas”, y etiquetaban como barbaros los pueblos otomíes (Ñañú) “porque cosechaban el maíz antes de que estuviera maduro”, los tarascos (PURÉPECHAS) por ser “sin habilidades y limpieza” y porque “comían tortillas duras” (PILCHER, 2001, p. 34).

En la época moderna, la alimentación siguió representando un marcador social. Por ejemplo, durante el periodo de la dictadura de Porfirio Díaz (1877-1911) se desarrolló la teoría dietética de la raza, que sostenía que “la inferioridad y superioridad raciales se daba según el alimento básico preponderante, ya fuera trigo, arroz o maíz. A partir de esto se sostuvo que la superioridad alcanzada por los pueblos europeos y el estadounidense se debía a que comían fundamentalmente trigo, y el atraso de los pueblos indios de México es resultado del alto consumo de maíz” (ESPAÑA, 1988). Así que, tanto en la época colonial como en la época moderna, la alimentación aparecía como un paradigma del desarrollo y de estratificación social donde “[E]n la parte superior de este sistema se ubicaban los españoles y de ahí iban descendiendo en la escala social según las mezclas y la presencia de sangre indígena o negra (Beltrán Vila, 2010, p. 401). La comida, como comentamos atrás, sigue operando en ambas épocas como un marcador social para mostrar la pertenencia a una clase social o la aspiración a ésta (PILCHER, 2001).

Las tensiones que se desarrollan en los frentes culturales alimentarios desde la colonización en adelante tiene como “inferior” a la cultura indígena y campesina en general considerada como motivo del retraso de la población (DEL VAL, 1993).

Además, mientras las políticas públicas anhelaban “modernizar y civilizar” al país, el único resultado era una sociedad culturalmente esquizofrénica, incapaz de mirar a su pasado mesoamericano, pero tampoco muy conforme con los cánones culinarios europeos de modernidad⁶ y con la necesidad de crear una serie de rasgos nacionales de identidad para buscar las raíces nacionales. Así que la cultura alimentaria de la tradición mexicana se enarbolaba entre la necesidad de construir una identidad nacional, la influencia reinterpretada de la cocina europea, y el rechazo por la comida indígena asociada a la pobreza, como los platos elaborados con maíz que nunca pudieron quitarse el estigma de ser identificados con las clases bajas (PILCHER, 2001).

Como hemos visto en este apartado, la vulnerabilidad de la cultura alimentaria mexicana se inserta en un proceso histórico y social mucho más ancho que de las últimas tres décadas. Aunque la aplicación de las políticas neoliberales en el campo alimentario favoreció determinadas prácticas de consumo y prácticas. Estos aspectos, junto a la búsqueda forzosa de una identidad nacional que sufrió la sociedad mexicana a lo largo del último siglo, han contribuido al proceso de deshabilitación de la autodeterminación alimentaria que ha llevado el país a experimentar los graves problemas derivados de ello.

A pesar de esto, ninguna cultura se vuelve del todo aniquilada. Como destaca James Scott en sus investigaciones (1985, 2000, 2009), donde hay autoritarismos hay adaptación y resistencias a las culturas y prácticas de las clases dominantes.

En el párrafo que sigue trataremos estas dos características de la cultura alimentaria mexicana y que de uno forma u otra resultan vinculadas a su misma vulnerabilidad.

6. Por ejemplo, muchos platos que las clases altas mexicanas presumían de ser “franceses”, tenían muy poco parecido con la preparación francesa original. Estas diferencias, se encontraban en el uso del chile o de los adobos mexicanos para preservar la carne, o el rechazo mexicano de comer los filetes medios crudos. Creando así más que una réplica de la cocina francesa, una verdadera *cuisine* mexicana (PILCHER, 2001, p. 111-112).

Adaptación y resistencia de las culturas alimentarias en México

Como hemos visto en el apartado anterior, las clases dominantes que se han sucedido en México, entre otras cosas, han utilizado a la alimentación como un marcador social y en parte como creador de una supuesta “identidad nacional”.

Este proceso no ha sido lineal y las tensiones que han emergido en campo de los frentes culturales alimentarios son el indicador que en el mismo proceso de dominación cultural se ha caracterizado, de un lado, por un proceso de adaptación. Es decir, las personas que vivían en el país a lo largo del tiempo han abandonado hábitos y prácticas que formaban parte de su comportamiento alimentario (como comer insectos, hongos o gusanos), en cuanto que fueron negativamente evaluadas y visibilizadas en el ámbito de las clases sociales a las que aspiraban integrarse. Por el otro lado, se han caracterizado por un proceso de apropiación por parte de la sociedad mexicana (por lo general de las clases más pobres) de las mismas prácticas culturales de las clases dominantes. Proceso caracterizado por un uso creativo, reinterpretado y a través del cual los elementos “ajenos” se volvieron, ‘propios’.

En el proceso de deshabilitación de la soberanía alimentaria hay prácticas que sobreviven del pasado en cuanto que son tradición y/o vinculadas a la memoria colectiva, a los rituales sagrados, al apego al territorio, etc. Determinando de esta forma un *territorio simbólicamente ocupado* en el cual están presente elementos incorporados por la cultura dominante, elementos que se resisten a ésta, y elementos emergentes desapercibidos (proceso de innovación) tanto en las prácticas como en los significados.

Resulta interesante observar que, a pesar de que las élites ilustradas durante el siglo XIX se empeñaron en impulsar la influencia de la *haute cuisine* francesa como marcador de clase y distinción, las prácticas con respecto a la comida siguieron un modelo que implicó diversos procesos de adaptación, transformación y reconocimiento activo en función de códigos de apropiación distintos (y a veces contrapuestos) del modelo ‘original’ y propios de las personas y de los distintos grupos sociales. En México, fueron principalmente las clases populares que desarrollaron este modelo de apropiación, en el que estaba presente tanto el goce sensorial, como diversas formas de resistencia,

que hicieron posible, por ejemplo, que “los platillos europeos experimentaran un proceso de criollización” (PILCHER, 2001, p. 110).

Los frentes culturales que delimitan actualmente entre las culturas alimentarias en México muestran un fuerte grado de adaptación, probablemente como respuesta al alza del grado de vulnerabilidad (habría que investigar a fondo esta relación en futuras investigaciones) y que se puede apreciar en las tensiones presentes dentro de los territorios simbólicamente ocupados (o en desocupación) en largos periodos de tiempo.

Si consideramos uno de los resultados de investigación del reciente proyecto llamado *Rescate de especies subvaloradas tradicionales de la dieta mexicana y su contribución para el mejoramiento de la nutrición en México*⁷, en el cual hemos colaborado, se ha podido observar como el alto grado de adaptación de determinadas comunidades rurales del sureste del Estado de México ha evitado la desaparición de prácticas alimentarias milenarias por parte de núcleos de agricultores familiares, que podemos documentar en el cultivo, recolección, venta y consumo de especies de plantas llamadas *quelites*, con un alto valor nutricional, pero por lo general subvaloradas y a veces despreciadas en otras zonas y clases sociales del país.

Uno de los resultados de dicho proyecto, generó (a petición de las propias participantes) un recetario realizado en conjunto con algunas mujeres agricultoras de quelites (LINARES, BYE, ORTEGA Y ARCE, 2017), y en él podemos apreciar como el alto grado de adaptación ha permitido, por un lado, sobrevivir de la práctica de cultivar y consumir los quelites, y por el otro, hacer emerger otras formas de consumo con respecto a las prácticas mesoamericanas.

En esta larga línea temporal (cultura mesoamericana-actualidad), el aspecto tradicional vinculado esencialmente a la identidad colectiva y el apego al territorio de esta gente ha permitido la sobrevivencia de los quelites⁸; los

7. Proyecto CONACYT n° 214286, coordinado por la Dra. Amanda Gálvez de la Facultad de Química de la UNAM.

8. Una relación similar a la de los quelites-apego al lugar-identidad colectiva, la hemos determinado en las zonas rurales del desierto del altiplano de San Luis Potosí, México con el trabajo en proceso de Hilda Castro (Facultad de Medicina Veterinaria de la UNAM).

cambios en la cultura alimentaria comentados anteriormente han permitido la introducción de otros ingredientes como la manteca de cerdo y las carnes en general, introducidas por la colonización española; el resultado de estos territorios simbólicos en disputa se manifiesta en las mimas recetas presentes en el libro, las cuales representan una forma nueva de comer los quelites con respecto a la tradición mesoamericana, pero que hoy en día les parece a las señoras que participaron en los talleres del proyecto como “común” y “normal”.

Como hemos comentado anteriormente la adaptación de la cultura alimentaria se desarrolla gracias a las continuas tensiones presentes que constituyen los frentes culturales, tanto en sus zonas fronterizas es decir en contacto directo con las culturas exógenas, como en sus territorios internos que determinan en términos sociohistóricos una cultura específica, en nuestro caso, la alimentaria.

El continuo dinamismo de las relaciones sociales que constituyen los frentes culturales, lleva a que en algunos momentos se genere una ruptura en las tensiones que constituyen los frentes mismos. Estos momentos de ruptura desenlazan otra característica, la *resistencia*, que se manifiesta en prácticas cotidianas de relativa autodeterminación alimentaria, que aunque sean contradictorias y experimentales, son momentos de diversas formas de ruptura, o si usamos la metáfora de Holloway (2001), son grietas en el sistema, porque en ellas se experimenta un otro-hacer, un vivir a otro ritmo, que tiene un gran potencial de cambio. Aunque no todas las grietas sean del mismo tamaño o intensidad o produzcan el mismo efecto en el sistema.

Como sugiere Holloway, la ruptura que determina la resistencia comienza con el rechazo, con el decir *no* (2001, p. 19). No, no comeremos los que nos venden, no araremos tus campos, no cultivaremos lo que tú quieres, no cocinaremos tu comida, etc.

Este *no*, es la afirmación inmediata de una subjetividad negada, la afirmación de que existe una dignidad y “que –contra un mundo que nos trata como objetos y niega nuestra capacidad de determinar nuestras vidas-, somos sujetos capaces y dignos para decidir por nosotros mismos” (HOLLOWAY, 2011, p. 46).

En los últimos años en México, además de los movimientos sociales de origen campesino promotores de una serie de procesos conocidos como recampesinización (ROSSET Y MARTÍNEZ TORRES, 2016; BARTA Y OTERO, 2008) y

caracterizados por una revaluación de la cuestión agraria donde la agricultura no es vista como una mera actividad productiva, sino que es comprendida como un intercambio ecológico entre seres humanos y naturaleza (MCMICHAEL, 2015; VAN DER PLOEG, 2010), hemos visto la emergencia de una serie de sujetos colectivos que enraízan su práctica en los aspectos cotidianos de la vida.

Si consideramos solamente las zonas urbanas y en particular la Ciudad de México, hemos podido ver que las negaciones a la cultura alimentaria neoliberal -los diferentes tipos de *no*- han dado lugar a un proceso de autorganización y de reivindicación de un derecho a productos saludables, nutritivos y asequibles que se está manifestando en proyectos sociales siempre más organizados y continuadores que están transformando los espacios sociales de la producción, la distribución y el consumo de alimentos en verdaderos laboratorios de innovación y experimentación social.

Existen proyectos como las redes alimentarias alternativas, los mercados y bazares “ilegales” de alimentos autogestionados, los proyectos sociales de restaurantes y comedores en los cuales lo que se compra, cocina y se come es una expresión política de sus protagonistas, con sus prácticas de autodeterminación alimentaria.

Dichos proyectos están de hecho adelgazando la línea de separación que hay entre producción y consumo de alimentos, y al mismo tiempo promueven la participación de productores marginales y marginados por la distribución neoliberal, y de esta forma potencian una cultura alimentaria distinta, caracterizada por haber dicho “no” a otras formas impuestas y por buscar una coherencia entre valores y prácticas. Un ejercicio reflexivo y paulatino de desocupación y reocupación de un territorio simbólico previamente colonizado (GONZÁLEZ, 2001:35).

Una racimo de experiencias lo constituyen las redes alimentarias alternativas llamadas en inglés *alternative food networks*. Las redes alimentarias alternativas (RAA) esencialmente son redes de comercio de productores locales que acotan de esta forma la distancia entre el lugar de la producción y lugar del consumo. Algunos ejemplos de RAA en la Ciudad de México son: *El Buen Campo*, *El bonito tianguis*, *Mercado el 100*, *Mercado Alternativo de Tlalpan*, *Bosque de Agua*, *Tianguis Orgánico Chapingo*, *De la Tierra*, *Campo Agrícola Huepalo*.

La mayoría de las RAA en la Ciudad de México ocupan espacios físicos donde se puede comprar y encontrar a los productores, otros son proyectos que viven solamente *online*, y otros son híbridos. Todos, especialmente en los espacios físicos, como comentan los organizadores del *Mercado el 100*, comparten la visión de rescatar “la costumbre prehispánica representada por los tianguis, considerados no solo como espacios para el intercambio de mercancías, sino de ideas y cultura, que los hacían ser sitios de interacción y cohesión social” (SALGADO-SÁNCHEZ Y CASTRO-RAMÍREZ, 2016, p. 117).

Las RAA representan importantes lugares de encuentro donde los productores ofrecen productos sanos y de calidad, y que se producen de manera sostenible, dando una importancia particular a la salvaguarda de la cultura gastronómica y a la biodiversidad de los cultivos. Además de esto, se caracterizan en cuanto sus protagonistas –sea quién vende, como quién compra– vinculan el cambio social a la vida cotidiana, al desarrollo de relaciones sociales no mercantilizadas, a las experiencias vividas y a la dimensión local.

El centro del compromiso para quien promueve estas experiencias es la coherencia entre la acción (cultivar la tierra, cocinar o vender sus productos) y sus valores (respeto por la naturaleza, solidaridad, confianza, etc.), un compromiso que por lo tanto tiene un carácter prefigurativo en los valores y performativo en la práctica.

Los fines que se logran son fundamentalmente moldeados por los medios que los colectivos o los participantes de las RAA utilizan. Las prácticas de producción, distribución y consumo de estas experiencias encarnan o de hecho prefiguran de alguna forma el tipo de sociedad que los mismos protagonistas quieren proporcionar al exterior (LEACH, 2013).

En otras palabras, a través de sus prácticas los participantes de estas experiencias redefinen su forma de ver el mundo, hacen emerger prácticas alternativas en las cuales los medios son coherentes con los fines y se caracterizan por un otro-hacer, es decir, “un hacer que no es determinado por el dinero, un hacer que no es formado por las reglas del poder” (HOLLOWAY, 2011, p. 3), más bien un hacer determinado por la interacción misma entre los productores y los prosumidores.

Conclusiones

El objetivo del texto era presentar algunas claves de lectura para comprender los cambios experimentados en la cultura alimentaria mexicana, que han generado la así llamada *epidemia de obesidad* en el país.

La categoría de los frentes culturales nos ha permitido comprender cómo estos cambios son el resultado de continuas tensiones, ya sea en los bordes fronterizos, como en los territorios simbólicamente disputados. De las distintas propiedades que caracterizan estas tensiones hemos analizado principalmente tres. La *vulnerabilidad*, como hemos visto, se ha construido diferencialmente a lo largo del tiempo y parece claro que la aplicación de las políticas neoliberales en el país ha favorecido determinadas prácticas de consumo que han erosionado los vínculos simbólicos entre territorio-alimentos-sociedad. A esto hay que añadirle el uso que se ha hecho a lo largo de los siglos en el país de la comida como marcador social *excluyente* para diferenciar las clases sociales y a la vez *incluyente* para crear una identidad nacional.

A pesar de esta creciente vulnerabilidad, las culturas alimentarias en México han sabido adaptarse y a través de una práctica de *apropiación* (sobre todo de las clases populares), de una forma u otra ha sabido mantener sus características, como por ejemplo el uso del maíz que nunca fue desplazado por el trigo.

El último aspecto analizado es la *resistencia*, la cual emerge desde los momentos de ruptura y que se manifiesta en el cambio de las prácticas cotidianas. De esta forma los frentes culturales alimentarios se reconfiguran gracias a estas experiencias no solamente porqué al promover ciertas formas de agricultura, de distribución y consumo de determinados alimentos, esto se transforma en una expresión política de lo cotidiano que puede moldear una nueva cultura alimentaria, sino también la organización y las prácticas que podemos encontrar en estas experiencias alcanzan a anticipar o representar un “mundo alternativo” en el presente, como si ya existiera (un *mundo posible*). Esto nos permite ver no solamente los valores y los objetivos que estas experiencias quieren alcanzar en el futuro, sino también cómo intentan concretarlos en el presente.

Esperemos que la exploración de estos tres aspectos pueda dar una mayor comprensión de las relaciones complejas entre sociedad mexicana y alimentación.

Bibliografía

ALBALA Cecilia, Vio, Fernanda, Kain, Julian y Uauy, Ricardo. Nutrition transition in Latin America: the case of Chile. *Nutrition Reviews*, vol. 59, n. 6, 170-176, 2001.

BANCO MUNDIAL. *Poverty and Equity Data Portal*. Banco Mundial, 2017. <http://povertydata.worldbank.org/poverty/home>.

BARROS, Cristina. La alimentación en México. Entre la tradición y la modernidad. *Diario de campo*, n. 1, 49-54. 2010.

BARTRA, Armando & Otero, Gerardo. Movimientos indígenas campesinos en México: la lucha por la tierra, la autonomía y la democracia. En Moyo, Sam y Yeros, Paris (Coords.), *Recuperando la tierra. El resurgimiento de movimientos rurales en África, Asia y América Latina*. Buenos Aires: CLACSO, 2008.

BERMÚDEZ, Odilia I. & Tucker, Katherine L. Trends in dietary patterns of Latin American populations. *Cadernos Saúde Pública*, vol. 19, n. 1, S87-S99, 2003. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2003000700010>

BERTRAN VILÁ, Miriam. Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis - Revista de Saúde Coletiva*, vol. 20, n. 2, 387-411, 2010.

BEY, Hakim. T.A.Z. *Zone temporairement autonome*. Milan: ShaKe edizioni, 1993.

BORBÓN-MORALES, Carlos, Valencia, Arturo y Huesca Luis. Caracterización de los patrones alimentarios para los hogares en México. *Estudios Fronterizos*, vol. 11, n. 21, 203-237, 2010.

CHAN, Margaret. *Obesidad y diabetes, una plaga lenta pero devastadora*. Discurso inaugural en la 47ª reunión de la Academia Nacional de Medicina, Washington D.C., 17 de octubre, 2016.

CIRESE, Alberto. *Segnicità, fabrilità, procreazione. Appunti etnoantropologici*. Roma: CISU, 1984.

DE CERTEAU, Michel. *La invención de lo cotidiano*. México: Universidad Iberoamericana, 2000.

DEL VAL, José Manuel. El indigenismo. En: Arizpe, Lourdes (Coord.). *Antropología Breve de México*. México: Academia de la Investigación Científica, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias-UNAM, 1993.

ENSA. *Encuesta Nacional de Salud 2000*. México: Secretaría de Salud, 2000.

ENSANUT. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*. México: Secretaría de Salud, 2006.

ENSANUT. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012*. México: Secretaría de Salud, 2012.

ENSANUT. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2016*. México: Secretaría de Salud, 2016.

ESPAÑA, A. La alimentación y la nutrición. En *La antropología en México: Panorama Histórico. Tomo III*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1988. p. 81-94. Citado en Bertran Vilá, Miriam. Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis - Revista de Saúde Coletiva*, vol. 20, n. 2, página 390, 2010.

FAO, Organización Panamericana de la Salud. *Panorama de la Seguridad Alimentaria en América Latina y el Caribe 2017*. ONU, 2016.

Foro Internacional para la Soberanía Alimentaria. *Declaración de Nyéléni sobre Soberanía Alimentaria*. Comisión Internacional de Dirección de Nyéléni, 2007.

GONZÁLEZ, Jorge A. Cultura(s) popular(es) hoy. Recovecos en torno al largo y sinuoso camino de domesticación teórica de una realidad altamente tozuda y contumaz. *Comunicación y Cultura*, n.10, 7-58, 1983.

GONZÁLEZ, Jorge A. Frentes Culturales: culturas, mapas poderes y luchas por las definiciones legítimas de los sentidos sociales de la vida. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, vol.1, n.3, 5-44, 1987.

GONZÁLEZ, Jorge A. Juego peligroso. Ferias, memorias urbanas y frentes culturales. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, vol. IV, n. 12, 11-46, 1992.

GONZÁLEZ, Jorge A. *Más(+) Cultura(s). Ensayos sobre realidades plurales*. México, CONACULTA, 1994.

GONZÁLEZ, Jorge A. Frentes culturales: para una comprensión dialógica de las culturas contemporáneas. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol.7, n.14, 9-45, 2001.

GONZÁLEZ, Jorge A. De los Frentes culturales a la investigación y desarrollo de cibercultur@. Una aproximación autobiográfica. En: Yáñez Aguilar, Cristian, Ricarte, Élmano, da Silva, Lawrenberg Advíncula (Coords.), *Cenários Comunicacionais: Entre as Sociedades Industriais e as Emergentes*, vol. II. Porto: Media XXI, 2017.

GONZÁLEZ-ORTEGA, A., Piñeyro-Nelson, E. Gómez-Hernández, E. Monterrubio-Vázquez, M. Arleo, J. Dávila-Velderrain, C. Martínez-Debat & E. R. Álvarez-Buylla (2017) Pervasive presence of transgenes and glyphosate in maize-derived food in Mexico, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, Volume 41, -Issue 9-10, 1146-1161

HOLLOWAY, John. *Agrietar el capitalismo. El hacer contra el trabajo*. Buenos Aires: Herramienta, 2011.

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA (INSP), *Diabetes, causa principal de muerte en México*, (2017). <https://www.insp.mx/presencia-insp/3877-presencia-insp.html>

KOTZ, Krista, Story Mary. Food advertisements during children's Saturday morning television programmes: are they consistent with dietary recommendations? *Journal of the American Diet Association*, n. 94, 1296-1300, 1994.

LEACH, Darcy. Prefigurative politics. En Snow, David A., Della Porta, Donatella, Klandermans, Bert y McAdam, Doug (eds.), *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Social and Political Movements*. Chichester: Wiley-Blackwell, 2013.

LINARES, Edelmira, Bye, Robert, Ortega, Noemí y Arce, Eloy Antonio. *Quelites: sabores y saberes del sureste del Estado de México*. México: UNAM, 2017.

MARTÍNEZ ESPINOSA, Alejandro. La consolidación del ambiente obesogénico en México. *Estudios Sociales*, vol. 27, n. 50, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v27i50.454>

MCMICHAEL, Philip. *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. México: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2015.

MINTZ, Sidney. *Tasting food, tasting freedom*. Boston: Beacon Press, 1996.

OMS. *Obesidad y sobrepeso. Nota descriptiva* n. 311, Junio. Organización Mundial de la Salud, 2016.

ORTIZ-HERNÁNDEZ, Luis. Evolución de los precios de los alimentos y nutrimentos en México entre 1973 Y 2004. *Archivos latinoamericanos de nutrición*, vol. 56, n. 3, 201-215, 2006.

OSEGUERA PARRA, David. *Herederos diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colímensa*. México: Conaculta/Gobierno del Estado de Colima/ Universidad Autónoma Chapingo, 2003.

OTERO, Gerardo. *La dieta neoliberal: Globalización y biotecnología en las Américas*. México, Miguel Ángel Porrúa, 2014.

PILCHER, Jeffrey M. ¡Qué vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad nacional mexicana. México: Ediciones de la Reina, CIESAS, CONACULTA, 2001.

PUYANA, Alicia y Romero, Juan A. *Diez años con TLCAN. Las experiencias del sector agropecuario mexicano*. México: El Colegio de México/ FLACSO, 2008.

PUYANA, Alicia. *El camino mexicano hacia el regionalismo abierto: los acuerdos de libre comercio de México con América del Norte y Europa*. Santiago de Chile: CEPAL, 2003.

REGMI, Anita. *Changing Structure of Global Food Consumption and Trade*. Washington, DC: ERS-USDA, 2001.

RIVERA, Juan A., Ruiz, Luis. Alimentación, nutrición y calidad de vida en áreas urbanas. *Salud Problema*, n. 5, 27-37, 1998.

ROSSET, Peter y Martínez Torres, María Elena. Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales. *Estudios Sociales*, vol. 25, n. 47, 275-299, 2016.

RUBIO, Blanca. Voces de la desesperanza: la desestructuración alimentaria en México 1994-2004. *Gaceta Laboral de Venezuela*, vol. 12, n. 1, 69 - 89, 2006.

RUBIO, Blanca. *La soberanía alimentaria en México: una asignatura pendiente*. Mundo Siglo XXI, vol. 10, n. 36. 55-70, 2015.

RUBIO, Blanca. *El problema alimentario en México en la fase de transición capitalista*. 2003-2016. Ponencia presentada en el Seminario de Cultura y Representaciones Sociales. México, Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, 2017, 22 de septiembre.

SALGADO-SÁNCHEZ, Raquel, Castro-Ramírez, Adriana E. Mercado el 100, experiencia de consumo participativo para favorecer la sustentabilidad de la agricultura y los sistemas alimentarios. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, vol. 13, n. 1, 105-129, 2016.

SÁNCHEZ-CASTILLO, Claudia P., Pichardo-Ontiveros, Edgar y López, Patricia R. Epidemiología de la obesidad. *Gaceta Médica de México*, vol. 140, n. 2, 3-20, 2004.

SANTOS BACA, Andrea. *El patrón alimentario del libre comercio*. México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Económicas/CEPAL, 2014.

SCOTT, James. *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. Yale: Yale University Press, 1985.

SCOTT, James. *Los dominados y el arte de la resistencia*. México: Era, 2000.

SCOTT, James. *The Art of Not Being Governed. An Anarchist History Upland Southeast Asia*. New Haven: Yale University Press, 2009.

SEDESOL. ¡Juntos, evitemos el desperdicio de alimentos! SEDESOL, 2015, diciembre 29. <https://www.gob.mx/sedesol/articulos/juntos-evitemos-el-desperdicio-de-alimentos?idiom=es>

SIGNORIELLI, Nancy, Lears, Margaret. *Television and children's conceptions of nutrition: unhealthy messages*. *Health Communication*, n. 4, 245-257, 1992.

THOMPSON, Edward Palmer. The Moral Economy of The English Crowd in the Eighteenth Century. *Past and Present*, n. 50, 76-136, 1971.

THOMPSON, Edward Palmer. *La formación de la clase obrera en Inglaterra*. Barcelona: Editorial Crítica, 1989.

THOMPSON, Edward Palmer. *Customs in Common: Studies in Traditional Popular Culture*. London: Merlin Press, 1991.

TORRES, Felipe y Trápaga Delfín, Yolanda. *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*. México: UNAM-IIE, 2001.

TORRES, Felipe. Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México. *Problemas del Desarrollo*, vol. 38, n. 151, 128-150, 2007.

VAN DER PLOEG, Jan D. The peasantries of the Twenty-first Century: The Commoditization Date Revisited. *The Journal of Peasant Studies*, n. 37, 1-30, 2010.

WANG, Y, Monteiro C, Popkin BM. Trends of obesity and underweight in older children and adolescents in the United States, Brazil, China, and Russia, *Journal of American Society for Clinical Nutrition*, n. 75, 971–977, 2002.

Recebido: 09/01/2018

Aceito: 20/03/2018