



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

“LA TRANSFORMACIÓN CULTURAL ALIMENTARIA:
EL CASO DEL DESAYUNADOR ESCOLAR EN SAN ANTONIO
DE CRUCES”

TESINA
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

PRESENTA LA
LICENCIADA REYES ESLAVA CINTHYA DENISE

COMITÉ TUTORIAL
DIRECTORA: MAESTRA LAURA PENÉLOPE URIZAR PASTOR
ASESORES: DOCTORA TERESA GLADYS CERÓN CARRILLO
DOCTOR IVÁN GERARDO DEANCE BRAVO Y TRONCOSO



2018

SEPTIEMBRE

ÍNDICE	página
Introducción	3
Capítulo 1. La construcción del Espacio Culinario	9
1.1 Acercamiento conceptual al Espacio Culinario	9
1.2 La cocina en casa	15
1.3 La cocina en el desayunador	22
1.4 La contradicción entre las dos cocinas	27
Capítulo 2. La transformación de los Espacios Culinarios	30
2.1 ¿Qué es el desayuno en casa?	31
2.2 ¿Qué es el desayuno en la escuela?	37
2.3 La contradicción en el espacio social	45
Capítulo 3. El Espacio Digno	48
3.1 La autogestión del desayuno escolar	48
3.2 Institucionalización de la organización a través de la política pública	52
3.3 La construcción del espacio digno	57
Índice de Fotografías	
Fotografía 1. Elda Acosta (17/6/2014)	14
Fotografía 2. Denise Reyes (18/1/2018)	24
Fotografía 3. Denise Reyes (23/1/2018)	25
Fotografía 4. Denise Reyes (16/1/2018)	26
Fotografía 5. Denise Reyes (7/2/2018)	42
Fotografía 6. Denise Reyes (23/1/2018)	43
Fotografía 7. Denise Reyes (23/1/2018)	44
Fotografía 8. Denise Reyes (16/1/2018)	49
Fotografía 9. Elda Acosta (19/6/2014)	54
Fotografía 10. Elda Acosta (19/6/2014)	55
Fotografía 11. Elda Acosta (19/6/2014)	56
Fotografía 12. Denise Reyes (23/1/2018)	58
Fotografía 13. Denise Reyes (23/1/2018)	59
Fotografía 14. Docente (16/2/2018)	61
Índice de Dibujos	
Dibujo 1. La comida en casa.	17
Dibujo 2. En casa de la abuela.	34
Dibujo 3. Los niños y el espacio en la mesa.	35
Dibujo 4. Comiendo en la escuela.	39
Dibujo 5. Lo como en mi casa, en casa de mi abuelita y en la escuela también.	46
Conclusiones	63
Bibliografía	67

Introducción.

Entre niños y azules. Así empieza este trabajo de campo...

La escuela rural de San Antonio de Cruces se encuentra ubicada en una colina rocosa, de acceso complicado, a la que sólo puedes llegar caminando, viendo hacia arriba para ubicarte y viendo hacia abajo para no tropezar y mientras subes, puedes contemplar el arco de la entrada, el perfil de los tres salones que la componen, pues es una escuela multigrado, y un aula separada destinada al desayunador escolar¹, pero sobre todo, y sin importar la época del año, lo que abarca la mayor parte de la vista cuando te diriges hacia ella, es el cielo azul, algunas veces despejado e iluminado por un sol intenso, algunas veces teñido de gris, lleno de nubes. Sin embargo, cuando es la hora del receso escolar, este cielo azul que lo abarca casi todo, palidece, pues el patio se llena de niños vestidos de azul eléctrico y azul celeste, generando un tierno y divertido intercambio de tonalidades, preguntas y sonrisas.

San Antonio de Cruces se encuentra ubicado geográficamente entre las coordenadas 20°56'19.795"N de latitud y 100°36'06.005"W de longitud, a una altura de 2,057 metros sobre el nivel del mar, a 24.8 km de distancia de la cabecera municipal de San Miguel de Allende en Guanajuato. Esta población hasta 2010 estaba conformada por 339 habitantes, 179 mujeres y 160 hombres. Dentro de sus principales actividades productivas se encuentran la actividad agrícola, con zonas de producción agrícola de riego y de temporal, y la pecuaria.

La interacción con la comunidad de la Escuela Primaria Rural de San Antonio de Cruces, en Guanajuato inicia a partir del diagnóstico nutricional de los escolares y la implementación de talleres de nutrición (orientación alimentaria) para niños de 6 a 12 años de edad, padres de familia y docentes, con la finalidad de mejorar el estado nutricional de la población infantil y promover la adopción de hábitos alimentarios más saludables. La planeación e implementación de estos talleres se genera desde la Asociación Civil Conciencia e Investigación para la Salud A. C., a partir del análisis del contexto socioeconómico de la comunidad consultado en el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y el Consejo Nacional de Población (CONAPO), que la caracterizan como una comunidad rural

¹ El desayunador escolar es el espacio físico normado por la Estrategia integral de asistencia social alimentaria (EIASA) en el que se proporcionan desayunos calientes a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran en condiciones de inseguridad alimentaria.

con un índice de marginación alto y de la experiencia adquirida durante el desarrollo de diversos programas en comunidades rurales y urbanas de México.

Estos talleres también incluyeron a los Comités de madres de familia como personal responsable de gestionar el Desayunador Escolar que se ubica dentro de la Escuela Primaria Niños Héroes y cuyo funcionamiento se deriva de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria (EIASA) dentro del marco de la Cruzada Nacional Contra el Hambre, que tiene por objetivo contribuir a la seguridad alimentaria de la población escolar en condiciones de riesgo y vulnerabilidad que asisten a planteles oficiales del Sistema Educativo Nacional, ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, mediante la entrega de desayunos calientes y/o desayunos fríos (EIASA, 2017).

A través de la implementación de los talleres pude observar las complicaciones a las que se enfrentan las responsables de la preparación de los alimentos en el desayunador para la incorporación de nuevas prácticas alimentarias en los escolares. Dentro de las primeras complicaciones a las que se enfrentan las madres es la necesidad de organizarse en diferentes equipos para cubrir la preparación de los desayunos los días de la semana dentro del espacio y tiempo escolar, y por otra parte, al requisito de restringir el consumo de los alimentos a un tiempo y espacio determinados, es decir, al desayunador durante los 30 minutos correspondientes al receso escolar, en el que algunos de los niños no alcanzaban a desayunar porque preferían jugar o decidían no hacerlo porque la comida preparada no era de su agrado, generando el rechazo y desperdicio constante de los alimentos que no formaban parte de su dieta habitual. También dentro de este espacio se genera una preocupación por parte de las responsables acerca de la calidad nutricional de los insumos recibidos y la pertinencia de su combinación como se los recomendaron en la capacitación, cuando ellas consideran que “preparar un postre de duraznos en almíbar bañados con leche condensada podría hacerle daño a sus hijos, pues nunca comen tanto dulce...”.

Es por estas razones por las que me interesa estudiar el fenómeno social de la contradicción de las políticas públicas expresadas a través de las prácticas alimentarias del desayunador y las prácticas alimentarias de casa, en la comunidad de San Antonio de Cruces, San Miguel de Allende, Guanajuato. Lo que me lleva a proponer el siguiente objeto de estudio:

La transformación cultural alimentaria que se expresa en forma contradictoria entre las prácticas alimentarias en casa y las prácticas alimentarias implementadas a partir de la

Comentado [1]: Tercer paersona

instauración del desayunador escolar para niños de la primaria de San Antonio de Cruces, San Miguel de Allende, Guanajuato.

Para analizar la transformación cultural alimentaria derivada de la inserción de un nuevo espacio social, se propone el estudio de las prácticas alimentarias en el Desayunador como espacio alimentario, por ser este espacio en donde esta contradicción se sintetiza.

Planteando la siguiente pregunta de investigación:

¿Cuáles son los elementos simbólicos que articulan la contradicción entre las prácticas alimentarias introducidas por los talleres y las prácticas alimentarias en casa que tienen mayor efecto en la transformación cultural alimentaria entre las madres y los niños de San Antonio de Cruces?

Por lo que se plantea que la pertinencia de la investigación permite contribuir a la incorporación del enfoque antropológico y la etnografía a los análisis nutricionales y el desarrollo de talleres de orientación alimentaria con una visión sociocultural que tenga como punto de partida el punto de vista de los actores sociales involucrados en la operación del desayunador escolar, así como, al desarrollo de propuestas de talleres más cercanas a las diversas realidades y necesidades alimentarias de las comunidades rurales, que reconozcan e integren sus saberes culinarios, así como su forma de producir y preparar los alimentos.

Lo anterior, sentará las bases para comprender la cotidianidad del desayunador en San Antonio de las Cruces y así desarrollar las habilidades metodológicas que permitan interpretar los elementos que conforman los procesos de transformación cultural que se originan con las dinámicas en torno a él; entendiendo al “desayunador” como un espacio social construido, apropiado y significado por las madres de familia que se incorporan como voluntarias a la organización cotidiana que permite preparar y servir el almuerzo escolar. En el espacio social del desayunador escolar, las dinámicas presentan recurrentes contradicciones expresadas en el encuentro de los dos contextos socioculturales distintos que convergen en el espacio alimentario del desayunador escolar, por un lado el discurso nutricional institucional y por el otro, los saberes culinarios de las madres de familia. Contradicciones que podrían estar acentuadas por la aplicación de la política pública desde las perspectivas económica y nutricional, enfocadas en cumplir con objetivos estadísticos relacionados con el acceso a los alimentos y la capacitación de los sujetos involucrados en temas de alimentación y nutrición que constantemente parten del conocimiento limitado del

contexto alimentario de la comunidad, conformado por la producción local y la disponibilidad de alimentos, los procedimientos, las preparaciones tradicionales, la forma de organizarse dentro del núcleo familiar y comunitario para preparar los alimentos, etcétera.

Este proceso derivado de la inserción de un nuevo espacio social (el desayunador escolar), los cambios que busca imponer y las reacciones que genera en los sujetos a los que está dirigido, es al que considero relevante analizar como factor que promueve la transformación cultural alimentaria al interior de los núcleos familiares involucrados en él, comprendiendo la transformación cultural alimentaria como el proceso dinámico que ejercen los individuos de un grupo social, de forma conciente o inconciente, para incorporar o rechazar los alimentos y prácticas alimentarias que no forman parte de su cultura (Bonfil, 1989), ya sea de manera permanente o transitoria.

Objetivo general

Incorporar el análisis etnográfico a la planeación e implementación de talleres de orientación alimentaria, derivados de las políticas públicas, para comprender los elementos simbólicos que propician la transformación cultural alimentaria en los niños y las madres de San Antonio de Cruces.

Objetivo específico

Analizar las prácticas alimentarias del desayunador escolar que causan contradicción entre los niños de San Antonio de Cruces.

Hipótesis

Entre mayor sea la intervención del Estado en los procesos alimentarios de la población de San Antonio de Cruces, a través de la introducción de menús, mayor será la contradicción entre saberes y prácticas culinarias que se expresan en los espacios de la alimentación, siendo éstos la casa y el desayunador escolar. Instaurando un proceso de transformación cultural alimentaria en dichos espacios.

Metodología

La investigación fue de carácter cualitativo por lo que se centró en la etnografía como elemento fundamental y durante el trabajo de campo se llevaron a cabo las siguientes estrategias:

Comentado [2]: Dbería estar un poco más orientada a tu objetivo. La hipótesis podría ser: Mediante la incorporación del análisis etnografico a la planeaci' n de talleres de orientación alimetnaria..... se comprenderán mejor los elemento simbólicos...

Implicación etnográfica.

Se realizaron visitas a las casas de dos madres responsables de la preparación de alimentos dentro del desayunador, durante el horario del desayuno, con la finalidad de involucrarme tanto en los procesos cotidianos de preparación de algunos de los guisos locales, como al acceso a los espacios cotidianos de alimentación familiar y las interacciones dentro de este contexto. Esta estrategia también permitió observar las formas de selección, preparación y consumo, así como los utensilios utilizados y el sentido de la vida social que se expresa a través de los discursos que emergen en la vida cotidiana (Guber, 2001).

Al mismo tiempo se llevó a cabo la implicación en la planeación y preparación del desayuno escolar con la finalidad de conocer a través de la experiencia cotidiana los sentidos atribuidos al desayunador escolar, los alimentos que en él se preparan, los utensilios permitidos y las normas que lo rigen.

La entrevista.

Las entrevistas a profundidad² se llevaron a cabo con la finalidad de obtener información específica, tratando de mantener la espontaneidad y la adecuación a la perspectiva de las personas, sin seguir un guión rígido o específico. Las entrevistas fueron aplicadas al director, las dos profesoras que integran la plantilla docente, a la coordinadora actual y a dos de las madres fundadoras del desayunador escolar.

La entrevista con el director de la escuela tuvo como objetivo conocer la experiencia y la perspectiva que tiene el responsable de la implementación y funcionamiento de la política pública dentro de la escuela al respecto del proceso de instauración del desayunador, así como los beneficios y conflictos generados a partir de éste.

La entrevista a la coordinadora permitió conocer su perspectiva como vínculo entre los diversos actores que interactúan en el funcionamiento del comedor y los procesos de aceptación, rechazo, negociación y adaptación que han surgido durante el tiempo de funcionamiento, las estrategias generadas para resolver los conflictos y cuáles son los

² En la cita realizada por Fortino Vela, Taylor y Bogdan (1984) definen a la entrevista en profundidad como “una técnica de investigación cualitativa (consistente en) encuentros repetidos, cara a cara, entre un investigador y sus informantes, los cuales se orientan a entender las perspectivas del entrevistado sobre su vida, experiencias o situaciones personales tal y como son expresadas por sus propias palabras”. En este caso la entrevista no tiene un protocolo o calendario estructurado y consiste en una lista general de áreas por cubrir con cada informante. Por ello el investigador puede decidir cuándo y cómo aplicar algunas frases que orienten al entrevistado hacia los objetivos propuestos, creando al mismo tiempo una atmósfera confortable para que el informante hable libremente (Vela, F. 2001).

beneficios y los prejuicios que considera que ha generado la implementación del comedor dentro de la comunidad.

Y por último, las entrevistas a las madres fundadoras del desayunador escolar permitieron comprender a partir de la organización inicial, el funcionamiento actual de la cocina escolar, desde los insumos y la infraestructura hasta la forma cotidiana de operación.

Se llevaron a cabo dos grupos focales con los participantes del Desayunador con la finalidad de identificar las significaciones que las madres y los niños de quinto grado confieren al Desayunador escolar, los alimentos y las prácticas alimentarias ligadas a éste (los cambios percibidos en la selección, preparación y consumo de alimentos) y cuáles de estas prácticas generan contradicción y cuáles son apropiadas con mayor facilidad por parte de los sujetos.

Dibujo y narrativa.

A todos los alumnos se les pidió que realizaran dos dibujos: uno del espacio en donde desayunan y comen en casa, los alimentos que consumen y las personas con las que conviven durante estos procesos, y otro del Desayunador escolar, con las mismas características solicitadas para el anterior. Durante la elaboración de los dibujos, se pidió a los grupos de tercero, cuarto, quinto y sexto que realizaran una narración sobre su experiencia alimentaria en casa y en la escuela dentro del desayunador escolar con la finalidad recuperar la percepción de la convivencia dentro de ambos espacios sociales.

Capítulo 1. La construcción del Espacio Culinario.

1.1 Acercamiento conceptual al Espacio Culinario

El desayunador escolar y las madres de la Escuela primaria Niños Héroes en San Antonio de Cruces.

Este capítulo tiene por objetivo presentar un esbozo conceptual sobre los espacios designados para la alimentación, es decir, para la preparación y consumo de alimentos en espacios denominados “cocinas”, mismos que se emplazan tanto en casa, como en la escuela, desde su forma tangible, definida por el espacio físico que ocupa y los alimentos y objetos que en ellos se utilizan, hasta sus formas simbólicas, determinadas por las prácticas que los rigen y las relaciones de socialización que en ellos coexisten. Lo anterior con la finalidad de analizar los efectos sobre la cultura alimentaria de la población de San Antonio de Cruces, derivados de la inserción del desayunador escolar como nuevo espacio social, con sus elementos objetuales, las normas que lo rigen y las prácticas alimentarias que promueve desde la perspectiva institucionalizada de la seguridad alimentaria y la nutrición, la introducción de nuevas formas de preparar, percibir y consumir los alimentos, a través de los insumos y talleres de capacitación que le acompañan como política pública, alterando la relación con los tiempos y espacios de comida, particularmente en el desayuno, previamente establecidos desde el núcleo familiar.

Para el estudio de estos dos espacios alimentarios, se tomará como base el concepto de *espacio culinario* propuesto por Licona, García y Cortés (2017) que, comprendido a manera de espacio social, se caracteriza por ser:

“un campo de luchas simbólicas por la diferenciación y legitimación en donde sus agentes movilizan capitales económicos, simbólicos, culturales y sociales para constituirse legítimamente por medio de prácticas particulares de preparación y consumo de alimentos que condensan complejamente en un guiso o sabor producido” (Licona et al, 2017, 11).

El abordaje del espacio culinario desde la perspectiva de espacio social y no únicamente como espacio físico nos permite analizar al espacio culinario de casa como el primer vínculo alimentario que se establece con la cultura alimentaria y sus sabores, que a lo largo del proceso de crecimiento darán forma no sólo a la dieta del individuo, sino a las prácticas de sociabilidad que se tejen a través de la alimentación. Es en el espacio social en donde por

una parte se lleva a cabo el establecimiento de las preferencias y aversiones (Contreras, 2002) relacionadas con el sabor de las preparaciones culinarias y las experiencias a las que éstos remontan a los sujetos, generando una memoria y una relación emocional que define la pertenencia a una familia, una comunidad y una región, y por otra, se lleva a cabo la definición de la posición social de cada uno de los miembros, que en el caso de las mujeres es la legitimación acerca de las capacidades y la posesión de los conocimientos necesarios para alimentar de forma adecuada a su familia o comunidad.

La reflexión sobre esta primera vinculación emocional e histórica con el espacio culinario de casa nos permite comprender que los alimentos que forman parte del sistema tradicional alimentario (Gama, 2016) de una comunidad o de su dieta de forma más específica, siempre serán alimentos culturalizados, que implican un saber sobre los alimentos que se pueden comer y los que no, cómo y cuándo se preparan, cuándo pueden consumirse y con quiénes se comparten, saberes que se transmiten de generación en generación a través de la socialización primaria (Licona, et al, 2017) y cómo a partir de la inserción de un espacio culinario institucionalizado como lo es el desayunador escolar, diseñado desde una política pública, que se rige a partir de normas establecidas por un saber especializado, externas al contexto sociocultural de la comunidad, que limitan, restringen y modifican, la afectividad y la convivencia, relacionadas con la comensalidad³ y con cuyos ingredientes, objetos y lineamientos no existe un vínculo emocional o significativo previo, puede generar en los sujetos involucrados una sensación de rechazo e incomodidad a pesar de que su ejecución sea puesta en manos de un integrante tan significativo para la comunidad como lo son sus mujeres. Éstas mujeres que en ese espacio no pueden volverse únicamente cocineras, dejando del otro lado de la puerta sus otras identidades intrínsecas, como seres legitimados por su comunidad para alimentar y cuidar de la familia a través de sus saberes culinarios, o anular sus vínculos emocionales y familiares, de madres, tías o abuelas de los niños que acuden al desayunador escolar; así como los alumnos no pueden dejar de ser los hijos, sobrinos o nietos, de esas mujeres que cocinan, se coordinan e interactúan socialmente con otros miembros de su comunidad dentro de este mismo espacio.

³ Se refiere a los procesos de interacción e integración social que se llevan a cabo durante el consumo de alimentos y bebidas al interior de un grupo.

San Antonio de Cruces y el Desayunador Escolar.

La selección en 2014 de la comunidad de San Antonio de Cruces para llevar a cabo el Programa de Nutrición fue determinada por las características de rezago social, marginación y dificultad para acceder a una alimentación adecuada determinados por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y el Consejo Nacional de Población (CONAPO). Sin embargo, más allá de esta selección resultó fundamental hacer las visitas pertinentes a las autoridades escolares de la Escuela Primaria Rural Niños Héroe para presentar los objetivos del programa, saber si estaban interesadas en participar y establecer un acuerdo de mutua colaboración. La operación del programa dentro del plantel escolar se planteó como eje central debido a la posibilidad de atender a una mayor población, y por ende, el alcance de un mayor impacto en el cambio de hábitos alimentarios y la mejora en las condiciones de salud de la población a través de la alimentación, incidiendo así en la superación del rezago social. La población escolar, al ser una primaria multigrado, estaba conformada por tres profesores, aproximadamente 100 alumnos y 48 madres de familia.

La planeación e implementación de los talleres de nutrición (orientación alimentaria⁴) para niños de 6 a 12 años de edad, padres de familia y docentes con la finalidad de mejorar el estado nutricional de la población infantil y promover la adopción de hábitos alimentarios más saludables generados en mi primer contacto con la comunidad de San Antonio de Cruces en 2014 desde la Asociación Civil Conciencia e Investigación para la Salud⁵ como parte de un programa integral de Alimentación Saludable, se llevó a cabo a partir del análisis del contexto socioeconómico de la comunidad consultado en el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y el Consejo Nacional de Población (CONAPO), que la caracterizan

⁴ Conjunto de acciones que proporcionan información básica, científicamente validada y sistematizada, tendiente a desarrollar habilidades, actitudes y prácticas relacionadas con los alimentos y la alimentación para favorecer la adopción de una dieta correcta a nivel individual, familiar o colectivo, tomando en cuenta las condiciones económicas, geográficas, culturales y sociales (Norma Oficial Mexicana-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Esta norma establece los parámetros para abordar temas de orientación alimentaria que tienen por objetivo mejorar el estado nutricional y la salud de la población. Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) son regulaciones técnicas de observancia obligatoria expedidas por las dependencias competentes, que tienen como finalidad establecer las características que deben reunir los procesos o servicios cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana; así como aquellas relativas a terminología y las que se refieran a su cumplimiento y aplicación).

⁵ Institución comprometida con el bienestar nutricional e integral de nuestros beneficiarios mediante sistemas que vinculen poblaciones a los modelos propuestos, generando adaptación y asimilación en un nivel de integración cultural y educativa a todos los niveles con calidez y compromiso.

como una comunidad rural con un índice de marginación⁶ alto, y de la experiencia adquirida durante el desarrollo de diversos programas en comunidades rurales y urbanas de México, así como de la evaluación nutricional de la población infantil que incluyó la medición de peso, talla, observación de signos clínicos de desnutrición y frecuencia de consumo de alimentos.

Posteriormente a la elaboración del diagnóstico individual y colectivo del estado nutricional de los escolares, se desarrolló un taller de cambio de hábitos alimentarios a través de la promoción de una alimentación correcta acorde con las Norma Oficial Mexicana-043-SSA2-2012 que establece los parámetros para brindar orientación alimentaria. La planeación de los talleres se centró en la disminución del consumo de alimentos con alto aporte energético como los refrescos o bebidas azucaradas, dulces y las preparaciones fritas, así como al aumento en el consumo de frutas y verduras frescas.

Estos talleres impartidos durante los meses de abril, mayo y junio del dos mil catorce, se llevaron a cabo dentro de las aulas con la ayuda de una presentación de Power Point por medio de la cual se buscó compartir con la población escolar (padres, maestros y niños) de forma sencilla y dinámica, las características de una alimentación correcta, la conformación de los grupos de alimentos del Plato del Bien Comer⁷ y las enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos con altos contenidos en grasa, azúcares y sal, también durante los talleres para los escolares de cuarto a sexto grado, los padres y los maestros se llevaron a cabo ejemplificaciones de estos temas con la ayuda del material didáctico NutriKit[®], en una sesión de aproximadamente setenta y cinco minutos y quince minutos más para resolver las dudas relacionadas con el taller y responder un breve cuestionario relacionado con los temas expuestos durante la actividad.

Estos talleres también abordaron a los Comités de madres⁹ de familia como personal responsable de gestionar el desayunador escolar que se ubica dentro de la Escuela Primaria Niños Héroes y cuya instalación se deriva de la Estrategia Integral de Asistencia Social

⁶ El índice de marginación es una medida-resumen que permite diferenciar las localidades del país según el impacto global de las privaciones que padece la población como resultado del acceso a la educación, la residencia en viviendas inadecuadas y la percepción de ingresos insuficientes (CONAPO, 2002).

⁷ El Plato del Bien Comer es considerado dentro de la Norma Oficial Mexicana 043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación, como una representación gráfica de los alimentos, diseñada para reforzar las estrategias de Orientación Alimentaria.

⁸ Material didáctico para nutriólogos con más de 130 imágenes de alimentos impresos en tamaño real que facilita la orientación en materia alimentaria.

⁹ Grupo de madres de familia elegido por la comunidad de madres de familia de la escuela primaria para llevar a cabo las tareas de representación de la comunidad escolar dentro de los programas de asistencia social alimentaria en los cuales participa, durante un ciclo escolar.

Alimentaria (EIASA) dentro del marco de la Cruzada Nacional Contra el Hambre¹⁰, que tiene por objetivo contribuir a la seguridad alimentaria de la población escolar en condiciones de riesgo y vulnerabilidad¹¹ que asisten a planteles oficiales del Sistema Educativo Nacional, ubicados en zonas indígenas, rurales y urbano-marginadas, mediante la entrega de desayunos calientes y/o desayunos fríos (EIASA, 2017), dirigidos a fomentar la variedad de las preparaciones, aumentar la inclusión de frutas y verduras frescas y mejorar el aprovechamiento de los insumos disponibles por medio del desarrollo de menús cíclicos.

A través de la implementación de los talleres se pudo observar las complicaciones a las que se enfrentaban las responsables de la preparación de los alimentos en el desayunador para la incorporación de nuevas prácticas alimentarias, nuevos insumos, nuevas preparaciones y por lo tanto nuevos sabores y texturas destinadas a los escolares. En ese momento dentro de las principales complicaciones a las que se enfrentan las madres, se encuentra la necesidad de organizarse en diferentes equipos para cubrir la preparación de los desayunos los días de la semana dentro del espacio y tiempo escolar, y por otra parte, al requisito de restringir el consumo de los alimentos a un tiempo y espacio determinados, es decir, al desayunador durante los 30 minutos correspondientes al receso escolar, en el que algunos de los niños no alcanzaban a desayunar porque preferían jugar o decidían no hacerlo porque la comida preparada no era de su agrado, generando el rechazo y desperdicio constante de los alimentos que no formaban parte de su dieta habitual.

También dentro de este espacio se genera una preocupación por parte de las responsables acerca de la calidad nutricional de los insumos recibidos y la pertinencia de su combinación como se los recomendaron en la capacitación, cuando ellas consideran que “preparar un postre de duraznos en almíbar bañados con leche condensada podría hacerle daño a sus hijos, pues nunca comen tanto dulce...” (M.C. Sánchez, comunicación personal, 17 junio, 2014).

¹⁰ La Cruzada contra el Hambre es una estrategia de inclusión y bienestar social, que se implementa a partir de un proceso participativo de amplio alcance cuyo propósito es conjuntar esfuerzos y recursos de la Federación, las entidades federativas y los municipios, así como de los sectores público, social y privado y de organismos e instituciones internacionales, para el cumplimiento de los objetivos a que se refiere el artículo Segundo del presente Decreto (I. Cero hambre a partir de una alimentación y nutrición adecuada de las personas en pobreza multidimensional extrema y carencia de acceso a la alimentación; II. Eliminar la desnutrición infantil aguda y mejorar los indicadores de peso y talla de la niñez; V. Promover la participación comunitaria para la erradicación del hambre (EIASA, 2017).

¹¹ Fenómeno social que implica la presencia de una condición de riesgo que padece un individuo o una familia, resultado de la acumulación de desventajas sociales, de manera que esa situación impide que esas condiciones sean superadas por ellos mismos y queden limitados para incorporarse a las oportunidades del desarrollo (EIASA, 2017).



Fotografía 1 (Elda Acosta 17/6/2014)

Esta fotografía es parte de la primera temporada de la aplicación de Talleres de Orientación Alimentaria y Preparación de Alimentos, que se lleva a cabo en el espacio del desayunador, en la que percibí resistencia y rechazo por parte de las madres de familia durante el abordaje teórico del taller que tiene que ver con la normatividad y los conceptos nutricionales sobre los alimentos, sin embargo, posteriormente pude comprender que era una cuestión de diferencia de bagajes culturales, o aplicación de conocimientos fuera del contexto de aplicación de la población¹².

A partir del contraste entre la primera interacción con las madres de familia y la última, se ha logrado identificar que la sensación de rechazo percibida proviene de la contradicción que genera la interacción de los saberes especializados que se imparten a través de las capacitaciones sobre manejo de alimentos y los talleres de orientación alimentaria y los saberes culinarios comunitarios que son resguardados y transmitidos dentro del entorno femenino.

1.2 La cocina en casa

¹² Pie de fotografía etnográfico. Tiene como finalidad generar una descripción cualitativa que le permita al lector contextualizar la imagen dentro del trabajo de campo.

Actualmente todas las familias de San Antonio de Cruces tienen acceso a los servicios básicos de agua, drenaje, luz eléctrica y visitas regulares del camión repartidor de gas y los integran en diferente medida a su forma de preparar los alimentos, permitiendo que en las casas coexistan dos sistemas de cocción: la cocina de gas y la cocina de leña, generando un tránsito a conveniencia entre la modernidad y las prácticas tradicionales adquiridas dentro de su núcleo familiar.

En casa, la cocina es un espacio ocupado principalmente por la madre, que es quien tiene la responsabilidad de preparar todos los días la comida, gestionar los recursos económicos disponibles para alimentar a toda la familia, administrar y supervisar las reservas de la cosecha destinadas al autoconsumo (principalmente de maíz y frijol), además de preocuparse por dar suficiente variedad para satisfacer las necesidades alimentarias de cada uno de los miembros de la familia, tanto de sabor y textura, como de atención y cuidado para algún tipo de padecimiento agudo o crónico. Algunas veces las hijas apoyan esta labor, sin embargo, cada vez con más frecuencia se les permite mantenerse ajenas a esta tarea con la finalidad de que continúen con sus estudios.

Es por lo tanto, un espacio principalmente ocupado por las mujeres que son madres o que han decidido formar su propia familia, pues son ellas las designadas desde sus comunidades para poseer, conservar y transmitir los conocimientos y las habilidades para seleccionar, cocinar y servir los alimentos, asociando así al acto de cocinar con la feminidad y las expresiones de amor y cuidado del núcleo primario.

En la cocina, los guisos preparados en ella y los alimentos seleccionados para formar parte de ellos también se fortalece la pertenencia a la comunidad, pues como dice Contreras en el capítulo sobre identidad cultural de su libro *Alimentación y cultura* (Contreras, 1995):

“... compartiendo con otros la comida la identidad individual se inscribe en una identidad grupal”.

Tal como permite percibirlo el comentario realizado por la señora Carmen a continuación en referencia los frijoles y las tortillas como esencia fundamental de la vida y la familia en el entorno comunitario, pues más allá de formar parte de la dieta, mantienen una relación identitaria, tanto con el territorio, como con la forma de vida agrícola que implica sembrarlos, cosecharlos y procesarlos de la manera más eficiente posible para alimentar a todos aquellos que lleguen a comer a casa:

“... aquí (en mi casa) siempre hay frijolitos, pues porque son bien importantes, yo digo, porque con eso y con tortillas nos criamos todos” (M.C. Sánchez, comunicación personal, 26, febrero, 2018).

En cada uno de los guisos producidos en casa y los alimentos que los conforman se fortalecen la pertenencia al núcleo familiar y a su vez a la comunidad, una parte fundamental de esta pertenencia está basada en el cuidado percibido por aquellos que se integran a la socialización derivada de la comensalidad. Si bien todos los integrantes del núcleo familiar comparten gustos por los sabores característicos de la comida preparada en casa, es a través de estos que el cuidado y la protección se vuelven el eje que estructura las actividades en torno a la alimentación por lo que todos consideran que lo reciben (los hijos y esposos), o proporcionan (las madres) siendo esta una de las dimensiones más significativas. Tal como lo describen los niños de la primaria Niños Héroes cuando se refieren a la convivencia familiar generada dentro de los espacios alimentarios, la posibilidad de hablar y ser escuchado con plena atención, compartir la comida con sus hermanos, primos, abuelos y otros familiares, además de poder comer en algunas ocasiones sus preparaciones favoritas.

Por otra parte, aún cuando en la cocina de casa se mantienen firmemente establecidas las prácticas tradicionales relacionadas con la preparación y el consumo de alimentos, es en ciertas preparaciones en las que pueden observarse tanto insumos, como combinaciones alimentarias que reflejan la influencia ejercida por la globalización, principalmente a través de los medios masivos de comunicación y el acceso a las redes sociales, y que pueden identificarse en circunstancias como el diálogo sostenido con el equipo de la señora Ángeles, cuando preguntaron:

“¿Cómo podemos hacer pizza sin tener que usar un horno?, pues va a ser el cumpleaños de mi niño y quiere que le haga pizza ese día... a lo que algunas respondieron:

-... yo se las hago a mis chiquillos en el comal, pones una tortilla de harina, les pones queso, jamón y piña y se las comen rebien.

- También puedes hacer la masa con harina de trigo y agua, le pones salsa de jitomate, queso y rebanaditas de salchicha...y ya.” (Equipo 9, comunicación personal, 22, enero, 2018).



Dibujo 1. La comida en casa.

En esta representación pueden observarse algunos de los elementos principales de la cocina en casa y la importancia de los miembros de la familia en la comensalidad.

1.2.1 El sistema objetual de casa

Estudiar el sistema objetual de la cocina en casa permite comprender cuáles de los utensilios mantienen una carga simbólica mayor y en cuáles la importancia práctica y económica prevalece sobre la primera, así como en cuáles la falta de disponibilidad o acceso a ellos han ocasionado la erosión de su uso cotidiano.

Regularmente las cocinas de casa de la comunidad de San Antonio de Cruces como espacio físico están conformadas por una habitación que cuenta con:

- Una mesa de madera cubierta por un mantel de plástico que imita una tela cuadriculada en tonos blanco y azul o blanco y rojo
- Sillas de plástico, suficientes para todos los integrantes de la familia
- Un estante de metal o de madera para colocar los trastes, los utensilios de cocina e insumos alimentarios
- Vasos, platos y tazas de plástico de múltiples colores

- Ollas de metal y cacerolas de peltre de distintos tamaños
- Cucharas de metal o madera de diversos tamaños y profundidades
- Estufa de leña construida con tabique, cemento y loseta y cubierta con un comal de barro
- Estufa de gas
- Refrigerador
- Fregadero con agua corriente para lavar los trastes
- Sobre la mesa: un florero con flores artificiales, un salero y el servilletero

De este sistema objetual uno de los elementos que podrían ser considerados como centrales es la estufa, ya que es en ella en donde el proceso de cocinar para la familia se consolida, es el objeto a través del cual los alimentos serán transformados y enriquecidos con cultura, sabor y textura, en guisos que tienen por finalidad, proveer de cuidado y atención a todos los integrantes del núcleo primario. Es también el objeto por medio del cual los alimentos dejan de ser fríos y por lo tanto distantes, para convertirse en alimentos cálidos y familiares, tanto por la temperatura como por los sabores incorporados durante el proceso culinario.

La coexistencia de dos sistemas de cocción en la cocina de casa representa el proceso de transición en el que se encuentran las familias dentro de la comunidad, así como el encuentro de dos discursos, pues la estufa de gas representa la posibilidad de cocinar de forma más rápida y de acceder a otros recursos por medio de una mayor solvencia económica; y la estufa de leña representa el vínculo con un proceso tradicional - ancestral de conocimiento para procesar los alimentos, y los materiales asociados a él, tales como los comales y las ollas de barro, el metate, el molcajete, los contenedores de madera, e inevitablemente las circunstancias que exigen su producción y cosecha además del conocimiento de los recursos disponibles en la comunidad y un grado mayor de dedicación a la vida familiar.

Así como la mesa, que puede considerarse como el elemento tangible que sostiene la transformación de la convivencia, delimitando el espacio para la interacción social que permite disminuir el ritmo de la vida y difuminar las preocupaciones de la vida cotidiana para prestar atención a todos los que se encuentran presentes, facilitando el intercambio de emociones, experiencias y opiniones de forma fluida y relajada, en esa construcción de espacio tiempo, todos pueden hablar y ser escuchados sin mantener el orden jerárquico

correspondiente a los roles familiares, y si bien, cada uno tiene un lugar determinado, en la mesa todos son igual de importantes.

Por otra parte, uno de los elementos que en la cocina urbana resulta fundamental, pero que aquí resulta prescindible es el refrigerador, pues se destina principalmente a contener “los poquitos” que van quedando y que regularmente se ocupan en el desayuno, o para la comida preparada con anticipación con la finalidad de alimentar a toda la familia en caso de que las madres tengan reunión, ya sea dentro o fuera de su comunidad. Al respecto de los utensilios para preparar y servir los alimentos, puede decirse que se encuentran definidos por la disponibilidad dentro de la comunidad y el acceso económico a ellos, por lo que todos son muy similares, diferenciándose entre una familia y otra, la mayor parte de las veces por el color o el estampado. Sin embargo, el comal es el único elemento en el que puede observarse una continuidad al respecto del material tradicional, pues ligado a la existencia de la estufa de leña se encuentra el comal de barro, siendo el único elemento que durante su vida útil puede transitar entre la estufa de gas y la de leña.

El sistema objetual en San Antonio de Cruces en torno a los espacios culinarios se observa en constante transformación - definición, pues actualmente se encuentra conformado por los artículos disponibles dentro de la comunidad en forma permanente en las tiendas y tlapalerías, y de manera esporádica en los comercios que acuden durante los días festivos.

1.2.2 Cocinar en casa

Aún cuando cocinar en casa casi siempre es una actividad desempeñada por las madres de forma individual, al cocinar se fortalece la conexión con la cultura culinaria adquirida de manera práctica a través de generaciones, consolidando por medio de las técnicas de preparación un guiso de sabor específico, reconocido como propio de la familia o de la comunidad.

La cocina de casa es el lugar en donde se aprende de otras mujeres a través del cuerpo, emplazado en la cocina, es decir, guisando. Por lo tanto puede decirse que en el proceso de evocación de una receta se involucran tanto la corporeidad como la memoria. Pues cocinar y recordar la preparación de los platillos es un ejercicio que no sólo comienza en la boca con un sabor, el proceso evocativo es un proceso corporal tal como lo describe Isabel Miranda:

“Claramente, un alimento no sólo se caracteriza por su sabor, sino también por la suma del olor,

textura y atractivo visual, que lo convierten en una experiencia integrada al estado emocional e interno de quien lo consume; pudiendo posteriormente reconocer un alimento como altamente placentero y evocar con él momentos, personas y lugares, singulares e inolvidables de la vida” (Miranda, 2011), por lo que la recreación de una preparación, por medio de sus ingredientes y técnicas, genera una relación con colores, olores, sabores, texturas, movimientos, sonidos, temperaturas y contextos, todas éstas, reacciones a los estímulos percibidos por el cuerpo. Es así como la cocina es corporeidad, y al mismo tiempo es memoria, pues estas reacciones por sí mismas sólo representan una experiencia, sin embargo cuando estas se encuentran vinculadas a un recuerdo o una emoción, cada guiso es susceptible de volverse una evocación. Al recordar cómo se cocina o como cocinaba alguien de la familia determinada preparación, es inevitable describir la posición tomada en el proceso, tal como lo hace la señora Elisa cuando platica sobre las gorditas de maíz de dos comales que hacía su madre cuando ella era una niña. Acompañando la descripción del proceso de nixtamalización, durante el cual era muy importante mover y mover para que el pellejito del maíz se desprendiera por completo, gesticulando con los brazos para sostener una pala invisible y juntando los dedos para mostrar la técnica para comprobar que este se separa fácilmente del grano de maíz, moler el maíz en el metate inclinándose un poco con una mano de metate imaginaria que presiona para moler los granos invisibles, que más adelante serán torteados con ambas manos hasta darle forma a las gorditas y posteriormente colocados con mucho, mucho cuidado entre los dos comales calientes para que no se rompan y no te quemes. Es el proceso evocativo el que permite comprender que la acción de cocinar en casa mezcla de manera constante los ingredientes con las emociones y las obligaciones, pues una mujer que sabe cocinar es capaz de hacerlo con gusto y saber que está proporcionando cariño y cuidado a todos los miembros de la familia, tal como lo hizo su madre con ella.

Por otra parte, es importante reconocer que aún cuando existe una gran prevalencia tradicional tanto en las preparaciones como en la transmisión de conocimientos, la cocina en San Antonio de Cruces se encuentra en un proceso de transformación, en el que influyen aspectos como la introducción de nuevos insumos alimentarios y técnicas culinarias, tal como lo refiere la señora Carmen:

“Yo me acuerdo que cuando era niña, todos en la casa de mi mamá comíamos lo mismo: frijoles, tortillas y a veces huevos de las gallinas que había en la casa, y cuando era tiempo, nopales, tunas, huizaches y otras cosas que uno recoge en el campo. Ahora los niños ya no quieren comer eso... mi hijo más pequeño me dice: ¿otra vez frijoles? y aunque un día son preparados de una forma y otro de otra, pues de todas maneras hay que buscarle la manera para que coman, y yo creo que también tiene que ver con lo que ven en la tele y lo que les venden en la tienda (M.C. Sánchez, 22, enero, 2018) .

Otros de los aspectos que ejercen una gran influencia en el proceso de transformación es la pérdida de preparaciones entre una generación y otra, debido tanto a la disponibilidad de recursos naturales para la receta como los magueyes para el atole de maíz con aguamiel, o el reconocimiento de las tunas comestibles que se dan en el campo, ya sea por falta de tiempo para transmitir el conocimiento durante la recolección o el difícil acceso a materiales de cocina ancestrales como los comales de barro, el metate o el molcajete y su sustitución por artículos eléctricos como el molino de maíz y la licuadora respectivamente.

Es así que algunos de los cambios en la forma de preparar obedecen, al acceso a los insumos, la falta de transmisión del conocimiento para preparar o identificar los alimentos disponibles, la pérdida de los elementos para reproducir las técnicas culinarias, la introducción de nuevas formas de preparación aprendidas en espacios diferentes a los anteriormente establecidos por las mujeres, es decir, a través de los programas de los medios de comunicación masiva dirigidos a las amas de casa y el reciente acceso al internet, pero sobre todo a los cambios en las preferencias alimentarias, sobre todo en las generaciones más jóvenes.

Aún con todos estos cambios, hay un alimento que ha logrado atravesar esta transición muy bien librado... el maíz. Antes, el nixtamal se cocía todos los días, muy temprano, con leña y en olla de barro, para después molerlo fina y pacientemente en el metate con la finalidad de transformarlo sobre el comal de barro calentado por la leña, en las tortillas que darían sustancia a la comida, pero como dice la señora Felisa: *"Ahora, ya no hay necesidad de eso, uno pone su nixtamal y después lo lleva al molino, y si tiene refri, lo divide en partes y lo va sacando poco a poco, sin necesidad de "echar" tortillas todo el día, y aunque tengo estufa, a mi me gusta más echarlas en el comal porque se cuecen más parejitas y agarran mejor sabor, como de la leña con la que se están cociendo"*(Cervantes, Felisa, comunicación personal, 6 de febrero, 2018).

1.3 La cocina del desayunador

A diferencia del espacio alimentario en casa que se rige por un sistema de prácticas basado en el recuerdo y el aprendizaje femenino en familia y en comunidad, en el que no hay un manual escrito que contenga las normas para llevar a cabo los procedimientos específicos para satisfacer las necesidades alimentarias de cada miembro de la familia, el desayunador

escolar como política pública se gesta desde una perspectiva diseñada para cumplir con los parámetros de la Seguridad Alimentaria que buscan mantener el acceso físico y económico a los alimentos sanos y nutritivos de forma permanente, y cuyo funcionamiento tiene un manual definido para cada uno de los procesos que se llevan a cabo en él, en donde se definen tanto las acciones que se deben seguir y las que deben excluirse dentro de este espacio con la finalidad de satisfacer las necesidades alimentarias y preferencias de la población hacia la cual está dirigido.

Es importante mencionar que la aplicación de este tipo de política pública de asistencia alimentaria está basada en los parámetros de marginación social establecidos por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y la Comisión Nacional de Población (CONAPO), dentro de los que se incluye la inseguridad alimentaria, permitiendo que se asuma la ausencia de alimentos dentro de este tipo de comunidades rurales para cubrir las necesidades alimentarias y nutricionales de los escolares, por lo que deben ser cubiertas por el programa de Desayunos Calientes. A través del cual se distribuyen insumos seleccionados desde las zonas urbanas, y cuyo consumo se promueve por medio de la planeación de menús cíclicos con preparaciones estandarizadas, sin tomar en cuenta los recursos disponibles en la comunidad y su aporte nutricional, dejando de lado la posibilidad de de enriquecer la variedad de los sabores y las texturas de las preparaciones preestablecidas con las de la población.

Por otra parte, debido a estas directrices de preparación de alimentos que rigen el funcionamiento del desayunado y a los insumos entregados, las madres se mantienen constantemente realizando pruebas de aceptación con recetas que respeten los contenidos sugeridos con el objetivo de evitar la monotonía y mantener un consumo adecuado de alimentos entre los niños. Durante la elaboración de estas nuevas preparaciones que buscan incorporar los alimentos y conceptos que acompañan la aplicación de la política pública de manera que no sean percibidos por la comunidad escolar como dañinas o fuera de lugar, las prácticas culinarias de las madres se encuentran con dificultades para generar un sabor propio, que sea avalado por los niños y que transforme los insumos recibidos en una parte importante de la alimentación comunitaria e integre los conceptos nutricionales y de manejo de los alimentos que les solicitan las capacitaciones y talleres previamente impartidos.

En la búsqueda de involucrar activamente a los beneficiarios en el funcionamiento del desayunador escolar tanto en la recepción, almacenamiento y distribución de los insumos,

como en la preparación y entrega de los alimentos, se establece un sistema de obligatoriedad al respecto de la participación y la responsabilidad, que en algunos momentos genera estrés y conflictos entre las madres de familia al respecto de las preparaciones planeadas para cada equipo de trabajo, las inversiones económicas necesarias para llevarlas a cabo, o la distribución equitativa y oportuna de los insumos, ya que a diferencia de la toma de decisiones al respecto de los recursos en casa, hecha por un sólo actor femenino, en este espacio, es necesario llevar a cabo este proceso de negociación entre un número aproximado de cincuenta madres de familia.

1.3.1 El sistema objetual del desayunador escolar

Analizar el sistema objetual de la cocina del desayunador escolar permite comprender cuáles de los utensilios de casa mantienen una carga simbólica mayor y son trasladados al espacio de preparación de alimentos dentro del contexto escolar, así como las similitudes que se presentan entre ambos sistemas.

En la cocina del desayunador se encuentran los siguientes objetos y utensilios:

- Dos mesas de madera
- Un par de estantes de metal para colocar los trastes y los utensilios de cocina
- Cuatro estantes de metal para resguardar los insumos alimentarios
- Vasos, platos y tazas de plástico de múltiples colores
- Cacerolas de metal de gran capacidad
- Cucharas de metal soperas y de servicio
- Estufa industrial de gas
- Refrigerador
- Fregadero con estructura de loseta y agua corriente, con áreas designadas para lavar y enjuagar los trastes respectivamente
- Horno de microondas



Fotografía 2 (Denise Reyes 18/1/2018)

En esta fotografía se puede observar la relevancia que tiene para algunas madres hacer las tortillas dentro del desayunador, para que "estén calentitas cuando los niños vengan a comer", aún cuando la estufa industrial no es la primera opción para "echar tortilla".



Fotografía 3 (Denise Reyes 23/1/2018)

“¡Ándele! Tómeme la foto”, captura el uso que dan las mujeres que participan en los “desayunos escolares” a la estructura del desayunador escolar implementada para el lavado y enjuague de trastes y utensilios. En la zona de lavado de trastes la tarea “se hace más rapidito si una talla, la otra enjuaga y otra acomoda los trastes”.

En el exterior, se encuentra el área designada para comer, conformada por una estructura o patio cuadrado con piso de cemento y un techo metálico que tiene por función proteger a los niños del sol y la lluvia, además del mobiliario que se conforma de la siguiente manera:

- Sillas de madera y metal suficientes para todos los niños y los profesores
- Cuatro mesas de madera grandes con estructura metálica
- Barra de tabique y cemento en el costado derecho



Fotografía 4 (Denise Reyes 16/1/2018)

Mesas y niños es una fotografía que permite observar el sistema objetual exterior del desayunador, designado para la comensalidad de la comunidad escolar. La distribución de las mesas en el espacio, y por lo tanto de quienes las ocupan, puede variar según el equipo de trabajo en turno, esto refleja la apropiación de espacio por parte de la madres de familia, imprimiendo cada una su propia perspectiva del espacio, la alimentación dentro de la escuela y la comensalidad, relacionados con los espacios en casa y la practicidad de una distribución específica para llevar a cabo tanto la limpieza como la distribución de los alimentos.

En este sistema objetual, nuevamente podríamos considerar a la estufa como un elemento central, por ser el vector que permite a través de la transformación de los alimentos la interacción entre los insumos que son proporcionados por el programa y las técnicas culinarias propias de las madres de familia, además de la interacción social entre las mujeres que gira en torno a la preparación del almuerzo para todos los escolares simultáneamente.

En este sistema objetual el vínculo con las preparaciones tradicionales lo ejercen las mujeres, al llevar a cabo las preparaciones que forman parte de su cultura culinaria, ya que la mayor parte de los utensilios que se encuentran dentro del comedor deben cumplir las características que exige la normatividad para su funcionamiento.

Aún cuando en la estructuración de este sistema se pueden observar grandes similitudes con el que se tiene en casa, las características específicas que se solicitan por medio de la normatividad marcan una diferencia de orden y espacio, más no de funcionalidad. Este tipo

de instalación está diseñado para preparar grandes cantidades de comida de forma rápida y eficiente, ya que su principal objetivo es cubrir las necesidades alimentarias y nutricionales de los beneficiarios, por lo que permite albergar a varias mujeres al mismo tiempo durante la preparación de alimentos sin interferir en los procesos simultáneos que se llevan a cabo, además de contener una gran diversidad de utensilios que facilitan la tarea de los grupos al no tener que transportar los propios, generando así una propiedad colectiva y con ella una responsabilidad mutua sobre el uso.

En este sistema, todo es una propiedad colectiva, por lo que no hay una prioridad, ni una jerarquía establecida para sus uso, haciéndose visible de manera más intensa en el área designada para comer, ya que dependiendo del grupo, tanto el lugar de servicio de la comida como la ubicación de las mesas puede cambiar, sin que esto genere descontento entre la población escolar.

Sin embargo, esta constante variación no le resta importancia a la mesa como objeto central, pues es alrededor de ésta que se reúnen los grupos de alumnos para compartir sus alimentos e intercambiar formas de ser y de pensar, de jugar y de aprender, construyendo a través de este proceso de socialización su identidad individual y colectiva.

Es importante analizar al desayunador escolar como un espacio alimentario que a pesar de ser implementado por una política pública, ha sido reapropiado y resignificado por la comunidad escolar, particularmente por las madres, como la extensión del territorio de cocina en casa, y por los docentes y los niños como un espacio que les permite durante el momento de la comensalidad fortalecer sus relaciones a través de la convivencia en un entorno de igualdad alimentaria.

1.4 La contradicción entre las dos cocinas

El espacio alimentario de casa de San Antonio de Cruces se rige por un sistema de prácticas basado en el aprendizaje heredado y enriquecido dentro del entorno familiar femenino.

En las cocinas de casa de la comunidad, no hay un manual escrito que contenga las normas que describan y desglosen los procedimientos específicos que deben seguirse para satisfacer las necesidades alimentarias de cada miembro de la familia, sin embargo, hay todo un código práctico sobre prácticas culinarias y de comensalidad que se instaura desde la niñez, en donde se reconocen los alimentos comestibles, las jerarquías y los roles, los materiales e insumos fundamentales de las preparaciones culinarias que proporcionan

identidad y pertenencia familiar y comunitaria. También dentro de este espacio se transmiten los saberes culinarios de la comunidad de una generación a otra y se llevan a cabo los procesos de legitimación de sus integrantes, no sólo como madres, sino como mujeres al interior de la familia y frente a la comunidad.

A diferencia del espacio familiar, el desayunador escolar basa su funcionamiento en una serie de normas higiénicas y nutricionales que deben ser respetadas con la finalidad de proporcionar alimentos seguros y apropiados nutricionalmente para la población a la que está dirigida la asistencia alimentaria. En este espacio alimentario tanto la capacitación como las prácticas están determinadas por instancias científicas que establecen manuales de operación para la totalidad de los procesos. El conocimiento y la credibilidad son legitimados por procesos y metodologías científicas representadas por los profesionales de las áreas de la salud. La transmisión de los conocimientos es llevada a cabo por agentes externos al entorno familiar y comunitario con el objetivo de “capacitar” a las mujeres para que lleven a cabo la selección y preparación de alimentos que cumplan con las características¹³ de una dieta correcta.

Es así como el origen y el objetivo principal de los dos contextos socioculturales distintos que convergen en el espacio alimentario del desayunador escolar de la comunidad de San Antonio de Cruces, generan un proceso de contradicción en las madres de familia, que por una parte son legitimados por su comunidad como poseedoras de los saberes culinarios y por otra, son involucradas en la aplicación de una política pública que les pide seguir al pie de la letra las instrucciones planteadas para el funcionamiento del programa de Desayunos Calientes. Es decir, mientras la normatividad persigue objetivos de inocuidad y seguridad alimentaria, el entorno de la alimentación familiar busca proporcionar cuidado, identidad y pertenencia a través de las preparaciones culinarias.

Esta introducción de nuevas formas culinarias y conceptos nutricionales al respecto de la alimentación familiar que al principio generó rechazo por parte de las madres y los escolares, ha experimentado un proceso de reapropiación y resignificación de las metodologías y conceptos propios de la política pública, ampliando el territorio de la cocina en casa hacia el espacio escolar del desayunador, que no habría sido posible sin la integración de sus saberes culinarios.

¹³ Completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada (NOM-043-SSA2-2012).

Capítulo 2. La transformación de los Espacios Culinarios.

En este capítulo el objetivo es hacer un acercamiento a la transformación cultural alimentaria de los espacios culinarios de San Antonio de Cruces como espacios sociales a través del análisis de las prácticas alimentarias y las relaciones sociales que se desempeñan dentro de ellos, especialmente durante el desayuno.

El proceso derivado de la inserción de un nuevo espacio social (el desayunador escolar), los cambios que busca imponer y las reacciones que genera en los sujetos a los que está dirigido, debe considerarse como un factor que promueve una transformación cultural alimentaria al interior de los núcleos familiares involucrados en él.

Para llevar a cabo el análisis se tomarán en cuenta los siguientes conceptos al respecto de las prácticas alimentarias, desde la nutrición, son comprendidas como hábitos alimentarios y definidas por la Norma Oficial Mexicana 043-SSA2-2012, correspondiente a los Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria, como: *“el conjunto de conductas adquiridas por un individuo al respecto de la selección, preparación y consumo de alimentos, relacionados principalmente con las características sociales, culturales y económicas de una población”* (NOM-043-SSA2-2012) y a partir de la propuesta de Licona, et al (2017), como: *“las prácticas de preparación y consumo de alimentos que “a modo de conjunto de símbolos, valores, actitudes, habilidades, conocimientos, organización social, bienes materiales, simbólicos, ingredientes, utensilios y sabores que define el pasado y presente de una cocina(s)...”* (Licona, et al, 2017,). Si bien ambas definiciones toman en cuenta la preparación y el consumo de alimentos y su relación con las características sociales y culturales, la forma de priorizar estas características permite observar las diferentes perspectivas de cada una al respecto de la alimentación de un sujeto y las razones por las cuales al converger en un mismo espacio, las prácticas alimentarias planeadas desde la perspectiva de la salud y la nutrición, derivadas del conocimiento especializado y diseñadas principalmente para satisfacer las necesidades fisiológicas y, por lo tanto, nutricionales de una población determinada y cuyo objetivo es modificar diversas actitudes y percepciones formadas con anterioridad por los sujetos, introduciendo formas diferentes de selección, preparación y consumo de los alimentos; y las prácticas alimentarias culturalizadas de las madres que preparan y sirven los alimentos, se enfrentan a un proceso inicial de contradicción y posteriormente a uno de transformación cultural alimentaria, en el que tanto las prácticas alimentarias como los conocimientos e insumos de nueva introducción son sometidos por las madres y los niños que asisten al desayunador escolar a un proceso de evaluación, valoración y jerarquización (Suárez, 2006), determinado por su

capital cultural y sus preferencias y aversiones, propio del proceso dinámico que ejercen los individuos de un grupo social, de forma consciente o inconsciente, para incorporar o rechazar los alimentos y prácticas alimentarias que no forman parte de su cultura (Bonfil, 1989), de manera permanente o transitoria.

2.1 ¿Qué es el desayuno en casa?

El desayuno en casa es una situación que tiene dos vertientes, una es determinada por el ritmo escolar y laboral de lunes a viernes y la otra por los descansos y el cambio en las tareas del fin de semana.

Entre semana, el desayuno es un proceso familiar fragmentado pues obedece a las necesidades escolares y laborales de los integrantes del núcleo familiar. Sin embargo, invariablemente es la madre de familia quien se levanta más temprano con la finalidad de proporcionar el acompañamiento y los cuidados necesarios para cada quien. Es así que su itinerario de cuidados inicia, la mayoría de las veces, antes del amanecer acompañando la salida de los miembros de la familia de mayor edad que pueden dirigirse tanto a su parcela para llevar a cabo el proceso propio de la temporada de siembra, como a otra comunidad o a la cabecera municipal de San Miguel de Allende para trabajar o estudiar. Más tarde, se atiende con más tiempo a los más pequeños, antes de acompañarlos a la puerta de la escuela. El proceso de cuidado fundamental se basa en servir algo caliente como parte del desayuno, como café, té o atole de avena y pan, en un intervalo de tiempo máximo de quince minutos, antes de que salgan de casa para que no se vayan “nada más así...” y tengan que comer “cualquier cosa en la calle”, la interacción social en este intervalo de tiempo se reduce al intercambio de itinerarios, recomendaciones sobre seguridad en los trayectos y los recursos necesarios para llevarlos a cabo. El cuidado de los que acuden al preescolar y la primaria es un poco más flexible acerca del tiempo que se dedica para preparar y servirles algo, así como de los alimentos que les son proporcionados, aunque se mantiene la constante del pan, la mayor parte de las veces se busca incluir leche, avena y algún tipo de fruta como plátano o manzana, en este espacio la interacción familiar también se modifica, volviéndose más relajada y con mayores muestras de afecto, se pregunta acerca de las actividades y tareas escolares, y se proporcionan recomendaciones sobre comportamiento y cuidado durante el momento del receso.

Una práctica común que puede considerarse como una extensión del desayuno es el almuerzo, ésta se lleva a cabo entre los adultos que permanecen en la comunidad o que

tienen la posibilidad de regresar a casa cerca del mediodía, este momento alimentario permite la interacción libre y el abordaje de temas relevantes tanto para la pareja como para la familia, así como la toma de decisiones al respecto de la planeación de los recursos económicos y físicos o la educación de los hijos. A través de este proceso de socialización alimentaria, los padres establecen un diálogo más cercano que contribuye al fortalecimiento de su vínculo emocional, proporcionando estabilidad al núcleo familiar. Durante este momento íntimo, regularmente se consumen los poquitos del día anterior, acompañados de manera indiscutible por tortillas que pueden ser recién hechas y frijolitos, de los que más se siembran y se consumen en esta región, los llamados “ojo de liebre”, cuyo color cuando están secos es jaspeado con tonalidades grises, cafés y blancas, y al cocinarse toman un color café claro homogéneo.

Por lo tanto, el desayuno en casa de lunes a viernes es más un proceso de cuidado familiar por parte de las madres que un proceso de socialización, ya que el tiempo de interacción se encuentra limitado, proporcionando al almuerzo y la comida una mayor importancia al respecto de la socialización alimentaria al interior del núcleo familiar, ya que en la comida, que regularmente se lleva a cabo entre las tres y las cuatro de la tarde, se encuentran presentes los adultos que han vuelto del trabajo y los niños de primaria y los adolescentes de secundaria y bachillerato han llegado a casa.

Por otro lado, el fin de semana permite un proceso de interacción familiar durante el desayuno sumamente distinto, ya que los fines de semana no sólo la mesa se extiende para compartir el desayuno con la familia, sino también el tiempo que se le dedica a la preparación de los alimentos y a la socialización, ya que según las referencias hechas por los niños en los dibujos, son días en los que se come en casa de los abuelos o los tíos. En estos días no cambia únicamente el espacio o aquellos con quienes se comparten los alimentos, sino también las preparaciones y las normas de conducta, procesos que aportan un significado de bienestar y convivencia familiar a los alimentos consumidos durante estos días, colocándolos dentro de las preferencias alimentarias de los escolares. Durante el desayuno del fin de semana, las prisas y la uniformidad de los otros días deja paso a un proceso de socialización que fortalece los vínculos emocionales entre los integrantes del círculo familiar y a su vez, con el territorio que ocupan.

Este tipo de convivencia familiar, regularmente es llevada a cabo dentro de la casa o en el patio de los que ostentan el mayor rango en la jerarquía familiar, es decir, la casa de los abuelos, y aunque todas las mujeres de la familia cooperan, es la abuela quien de manera

sutil organiza la preparación de los alimentos y distribuye las funciones de cada una de las hijas, nueras y nietas que participan en el proceso. Aunque la capacidad económica de los integrantes de la familia y las preferencias alimentarias de sus miembros ejercen una fuerte influencia en la variedad en las preparaciones, los factores que pueden considerarse determinantes giran en torno a la producción familiar de alimentos de maíz y frijol, la disponibilidad de ingredientes en la comunidad y el entorno, como cuando se comen nopales y “coconoxtles”, pero sobre todo a las habilidades y saberes culinarios de las mujeres de la familia. La socialización durante este tipo de eventos, se segmenta por edad y género, los niños se reúnen con sus primos y hermanos, las mujeres se concentran en la cocina y los hombres forman un grupo aparte, posteriormente, vuelven a reunirse con su núcleo familiar para sentarse a la mesa.



Dibujo 2. En casa de la abuela.

En la representación de su comida favorita hecha en casa, se puede observar la importancia que tiene para los niños compartirla con su familia, así como la especificidad del lugar que cada miembro de la familia ocupa en la mesa.

En esta interacción con la familia extendida también se transmiten conocimientos sobre alimentos comestibles propios de la localidad y las formas de combinarlos, prepararlos y servirlos, así como los eventos sociales o religiosos de los cuales forman parte indispensable, durante la comensalidad cotidiana se construye la identidad cultural alimentaria por medio del reconocimiento de los sabores comunitarios y la identificación de algunos alimentos como parte de la producción agrícola familiar, tal como la distinción del sabor de las tortillas hechas con el maíz producido en la parcela, nixtamalizado y cocido en casa o el respeto por la vigilia y la restricción en el consumo de alimentos de origen animal. Sin embargo, la convivencia entre las diversas generaciones, exige por parte de las más jóvenes, la introducción cada vez más frecuente de preparaciones culinarias con una fuerte influencia de los medios masivos de comunicación y la comida rápida como hot dogs, hamburguesas o pizzas.

Cada quien en su lugar



Dibujo 3. Los niños y el espacio en la mesa.

En la representación de su comida favorita hecha en casa, se puede observar la importancia que tiene para los niños compartirla con su familia, así como la especificidad del lugar que cada miembro de la familia ocupa en la mesa.

Aún cuando el tiempo dedicado al desayuno en casa es limitado, cada quien ocupa el lugar que le corresponde en la mesa. El lugar más próximo a la estufa o el fogón corresponde a la madre de familia, quien desde este espacio tiene la posibilidad de supervisar y acceder tanto a los alimentos que se están cocinando o calentando, como a la distribución de éstos de manera individual, a su derecha regularmente se ubica el padre de familia, a quien se le sirve en primer lugar y a partir de ahí, a los hijos en orden descendente, el más pequeño ocupa el lugar más cercano a la madre (del lado izquierdo) para mantener el cuidado y la supervisión del consumo de los alimentos. Durante la comida, puede observarse que todos los integrantes de la familia permanecen sentados, a excepción de la madre que muestra una presencia intermitente, con la finalidad de mantener una constante provisión de alimentos, sobre todo tortillas "calientitas".

El orden previamente establecido en casa, durante el fin de semana es modificado por la interacción con la familia extendida, pues la estructura en la que todos los integrantes de la

familia se sientan al mismo tiempo en un orden específico cambia, ya que no hay solamente una madre, sino varias madres y varios núcleos familiares que tienen que negociar al respecto del tiempo y espacio para sentarse a la mesa. El servicio de forma jerárquica prevalece, primero se sirve a los hombres de mayor edad y después a los más jóvenes, involucrando a las mujeres jóvenes en el proceso de servicio, en este espacio la presencia de las madres también es intermitente, pues se divide entre el proceso de mantener el flujo constante de alimentos y tortillas y el cuidado de los más pequeños.

Sistema objetual

El sistema objetual que caracteriza al desayuno gira entorno al inicio del día de forma cálida a través de una sustancia que proporciona al cuerpo calor, sustento y la capacidad para llevar a cabo las actividades cotidianas, que únicamente puede ser proporcionado por la madre de familia como parte del cuidado adecuado para cada uno de los miembros, atendiendo a sus necesidades y preferencias, como lo refleja la variedad de bebidas y texturas destinadas a ser el primer alimento del día, de los que salen al campo, a trabajar fuera de la comunidad o acuden a la escuela. El elemento fundamental en este proceso del desayuno, que aún cuando el tiempo de socialización se encuentra limitado busca proporcionar calor, calidez y cuidado, es la estufa o el fogón, ya que bajo el manejo de las madres tiene la capacidad de transformar las sustancias simples y frías en el vehículo adecuado para canalizar la energía necesaria para empezar el día.

La rapidez del desayuno entre semana deja de lado las maneras de mesa que acompañan el tiempo de la comida e incluso del almuerzo, en donde antes de dar inicio a la comida todo debe estar limpio, se disponen los cubiertos, las servilletas, el salero y el agua de sabor al centro de la mesa, de tal forma que todos tengan acceso a ellos. Durante el desayuno, los trastes y los utensilios necesarios son tomados y distribuidos por la madre, algunas veces apoyada por la hija de mayor edad. Al respecto de los utensilios, no hay una preferencia o apropiación por parte de los sujetos, las tazas de colores son utilizadas por todos los miembros de la familia, a excepción de aquellos recipientes que pueden fragmentarse como la cerámica, el barro o el cristal, que son restringidos a los integrantes más pequeños, por lo que se les proporcionan utensilios de plástico, ya que les permiten un manejo más sencillo y menos riesgoso.

Este desplazamiento de la mesa a un segundo plano durante el desayuno que se lleva a cabo de lunes a viernes se modifica los fines de semana, pues el elemento tangible que

delimita y define la convivencia familiar retoma su importancia, pues es alrededor de la mesa se fortalecen los roles y las jerarquías establecidas desde el núcleo familiar y replicadas en la interacción con la familia extendida. En este espacio la identidad individual, familiar y colectiva se construyen constantemente a través de la comensalidad, aquí las mujeres aprenden desde la niñez la forma de comportarse en la mesa y adquieren el compromiso y la responsabilidad de su cooperación en los procesos alimentarios familiares, desde el apoyo en la selección y el servicio de los alimentos, hasta los procesos básicos de las preparaciones culinarias que tienen un papel fundamental en la comunidad, es decir, asumen como parte de la construcción de su feminidad el rol dentro de la cocina y el cuidado de la familia por medio de los alimentos.

2.2 ¿Qué es el desayuno en la escuela?

El desayuno en la escuela es un proceso ligado al inicio del ciclo escolar, pues es en este momento cuando se lleva a cabo la integración de los Comités de madres de familia y la conformación de los equipos de trabajo que se encargarán tanto de planear los menús, como de elegir los insumos necesarios para llevar a cabo las preparaciones designadas y hacerlas llegar a la comunidad escolar.

Para cumplir con esta tarea, considerada por la estrategia integral de alimentación como un beneficio proporcionado a la población infantil que se encuentra en un estado de vulnerabilidad alimentaria, la política pública exige el compromiso de la comunidad escolar, en el que la conformación del Comité de madres y equipos de trabajos resulta fundamental, ya que de esta organización depende el funcionamiento integral del desayunador escolar. En primera instancia se encuentra el Comité de madres, que es conformado por cuatro representantes elegidas por toda la comunidad de madres de familia de la escuela primaria, este cargo tiene la duración de un ciclo escolar y cada año se solicita la participación de las señoras que no lo conformaron el ciclo escolar inmediato. Esta organización apoya la conformación de la Comisión del desayunador escolar, tal como lo solicita la operación de la política pública de los desayunos calientes, incorporando a las mamás de nuevo ingreso y a algunas con experiencia previa, ya que este grupo será responsable de atender los aspectos administrativos y la gestión de los recursos e insumos alimentarios. Los equipos de trabajo se organizan en relación al total de madres de familia, procurando conformar equipos de cuatro a cinco integrantes ellas tienen la posibilidad de elegir con quienes quieren trabajar basándose en la afinidad familiar o de carácter con las otras integrantes.

En el desayuno escolar deben incluirse de forma preferencial los insumos proporcionados por el programa de Desayunos Calientes, que se componen de: leche en polvo, harina, arroz, frijol, aceite vegetal, pasta integral, mix de verduras enlatadas, soya texturizada, atún en agua, avena en hojuela, lenteja, alubia, carne de res en trozo, garbanzo, pimienta negra, ajo en polvo, tomillo molido, albahaca en polvo, chile pasilla y chile ancho seco, además de cumplir con características alimentarias específicas diseñadas para cubrir las necesidades nutricionales de los beneficiarios, por lo que la planeación de los menús está basada en la disponibilidad de éstos en combinación con los insumos vegetales disponibles en los comercios de la comunidad, como cebolla, ajo, jitomate, cilantro, lechuga o limones. Sin embargo, para llevar a cabo esta tarea es imprescindible el conocimiento de las madres sobre el sabor y las texturas que tienen una mayor aceptación y permiten que el desayunador escolar cumpla el objetivo de proporcionar a la comunidad escolar una alimentación correcta.

Ya dentro del desayunador escolar, a partir de las ocho de la mañana y hasta que todo quede limpio y los utensilios se encuentren en su lugar, puede observarse una apropiación del espacio por las madres, que desempeñan sus actividades de forma tan fluida que hace parecer que siempre han estado ahí, que han formado parte de este espacio social desde tiempos inmemorables. Este sentido de pertenencia está relacionado con la construcción de un espacio puramente femenino en el que las relaciones sociales se fortalecen a través de la convivencia y el diálogo cotidiano, pues al mismo tiempo que se preparan el desayuno escolar, se comparten conocimientos, emociones, experiencias y formas de ser mujer, madre, hermana y amiga.

Como parte de este entorno femenino el funcionamiento del desayunador escolar y las preparaciones se perméan de una sensación de calidez, pues para las madres, resulta fundamental darle de comer algo “calientito” a los niños, y queda claro que se ocupan de ello de manera puntual, pues los platillos permanecen en la estufa hasta que el primer niño se dirige al comedor.

Las condiciones de atención para los niños se muestran equitativas, todos entregan la misma cooperación por desayuno, no hay preferencias ni presiones, cada niño decide la cantidad de lo que desea comer, también se observa una rotación de los espacios que ocupan en la mesa, sin embargo, lo que permanece es la comensalidad con su círculo social, conformado por sus amigos, primos o hermanos. El comedor representa para ellos una extensión de la forma de comer y vivir en familia, en la que se fortalecen los vínculos y los

roles familiares, como cuando los niños mayores se mantienen atentos a las necesidades de los hermanos o primos más pequeños.

Dibujo 4. Comiendo en la escuela.

En esta imagen, puede observarse el espacio del desayunador escolar y la forma en la que los niños lo ubican y lo perciben dentro del entorno escolar, el camino que tienen que recorrer para llegar a la cocina, la forma en la que las señoras disponen las preparaciones para servirles de comer y la organización de las mesas designadas para el consumo de los alimentos, así como la importancia fundamental que representa la compañía de sus amigos durante el almuerzo.

A través de las interacciones sociales que llevan a cabo durante el desayuno, los escolares constantemente definen su personalidad, tomando posturas de rechazo y aceptación en los



diálogos establecidos con su grupo de amigos, en los que también puede identificarse la reafirmación de su pertenencia a la comunidad, ya que en ellos tratan temas que los inquietan y les parecen relevantes al respecto de la migración, las festividades, las prácticas religiosas y los acontecimientos más recientes, y en la práctica, mientras comen reflejan la pertenencia a la cultura alimentaria de su comunidad que reconoce como propios el sabor

del arroz, el pozole y la sopa de pasta que preparan en el desayunador escolar, así como el sabor de la salsa roja y el cilantro, que dan sabor a la mayor parte de los guisos.

Al terminar el desayuno, las dinámicas son diferentes y dependen del grupo que cocina ese día, algunas ponen la tina para que los escolares depositen plato, vaso y cuchara en ella, y otros equipos deciden recoger los platos directamente de las mesas, cuando se lleva a cabo la segunda técnica es más fácil evaluar si los escolares se terminaron la porción servida o si por el contrario dejaron comida o algún ingrediente en específico en el plato, lo que permite tomar decisiones al respecto de los próximos menús.

Por otra parte, la presencia de las madres fortalece la sensación de seguridad de los escolares al saber que ellas estarán ahí, durante todo el día dentro del entorno escolar preparando la comida, y podrán acercarse a ellas si quieren un peso más para un dulce o para pedir consuelo si tienen algún accidente mientras juegan.

El desayunador escolar representa un territorio compartido, pues aún cuando se encuentra dentro de la escuela, la reapropiación ejercida por parte de las madres genera un espacio social en el que las jerarquías entre alumnos, profesores y madres logran interactuar en un ambiente de igualdad alimentaria establecida con la comensalidad, permitiendo el abordaje de temas de interés común con una formalidad menor.

Sistema objetual

Como parte de las normas establecidas para el funcionamiento del desayunador escolar, el Comité del comedor mantiene una dinámica de compra y solicitud de recursos y materiales que exige la participación de todas las integrantes para generar acuerdos sobre el uso de la propiedad colectiva. Aún cuando los recursos se encuentran disponibles para todos los grupos, siempre hay elementos que son considerados por las integrantes como sus “favoritos”, porque esa olla está más grande o en aquella se cuece mejor el arroz.

El diseño sistema objetual del desayunador escolar tiene como finalidad preparar la cantidad suficiente de porciones para cubrir las necesidades alimentarias y nutricionales de los beneficiarios, respetando las normas establecidas para el manejo y la preparación de alimentos en comedores comunitarios.

Por lo que las dimensiones de la estufa y el lavaplatos son industriales, y la presencia del refrigerador es fundamental según los lineamientos establecidos en los manuales de manejo de los alimentos. Esta capacidad industrial permite que se cocinen grandes cantidades de alimentos al mismo tiempo, y que la higiene de los utensilios se lleve a cabo de la forma

determinada en dichos manuales. Sin embargo, en esta estufa las señoras todavía no se acostumbran a hacer tortillas porque se calienta muy lento y no las deja “parejitas”, por lo que prefieren “echarlas en el fogón de la casa” y sólo llegar a calentarlas. En el lavado de utensilios la instalación industrial es considerada como un beneficio, ya que antes tenían que lavarlos bajo el sol, lo que hacía más cansada la tarea, además la técnica requerida permite que ésta se realice entre dos o más mujeres simultáneamente. El único de estos elementos cuya función ha sido menos apropiada por las mujeres es el refrigerador, pues se ha destinado para contener la carne de res que es enviada como parte de la dotación destinada al desayunador ya que la compra diaria de los insumos perecederos utilizados en las preparaciones como las frutas, las verduras y las carnes, es una práctica común dentro de la comunidad, pues en la mayor parte de los hogares el refrigerador no es considerado como un objeto básico en la cocina, ya que consideran que es mejor comprar sólo lo que van a necesitar para ese día, pues si compran de más, se queda ahí y se echa a perder o se desperdicia.



Fotografía 5 (Denise Reyes 07/2/2018)

Sobre la barra se disponen las cacerolas con los alimentos preparados, los utensilios necesarios para servirlos y los complementos necesarios como la salsa, las tortillas y los vasos con agua o té, para que los niños puedan tomarlos. Servir en la barra permite que pasen los niños formados, uno por uno y después puedan dirigirse fácilmente hacia las mesas, además de proporcionar a las señoras una visión privilegiada sobre el espacio designado para comer.



Fotografía 6 (Denise Reyes 23/1/2018)

El servicio dentro de la cocina permite que además de mantener calientes los alimentos por más tiempo, las señoras se desplacen menos. En este espacio se utilizan un par de mesas para colocar todas las preparaciones e implementos necesarios para servir de almorzar a los niños. El control desde aquí sólo puede ejercerse sobre la cocina y los alimentos preparados dentro de ella.

Al momento de servir, la mayor parte de los equipos utiliza la barra de cemento que se encuentra ubicada en el costado derecho del desayunador escolar, en donde se colocan el agua, los vasos y platos de plástico, las cucharas, las tortillas y las cacerolas con las preparaciones de ese día, otros equipos deciden colocar un par de mesas de madera en el interior de la cocina para servir los alimentos. La vajilla se compone de vasos, platos extendidos y platos hondos de colores y materiales homogéneos, que son seleccionados en

función de la cantidad de líquido que contiene la preparación de ese día, y cucharas de metal.

A cada uno de los escolares se les entrega un plato servido, una cuchara y tortillas y ellos toman un vaso con agua y le ponen la salsa que deciden a su comida, después se dirigen en parejas o en grupo hacia alguna de las mesas, ocupando un lugar diferente cada día.

Al respecto de los utensilios y el mobiliario, no existe una individualización al momento de servir o un sitio determinado que los niños deban ocupar. A todos, incluidos los docentes, se les sirve en los mismos platos y vasos que a los demás, sin embargo, a cada uno se le pregunta, de lo que se preparó, qué desea comer y en qué cantidad.



Fotografía 7 (Denise Reyes 23/1/2018)

Todos a la mesa, es una imagen que nos permite observar cómo la interacción que se genera a través de la comensalidad fortalece la identidad individual, escolar y colectiva de los niños, pues el espacio de igualdad alimentaria le confiere una mayor importancia a la socialización socioafectiva y no al prestigio generado por los alimentos consumidos por el escolar.

Ya en el espacio designado para la comensalidad, el objeto fundamental es la mesa, pues se convierte en el elemento tangible que hace posible la convivencia dentro del entorno escolar, delimitando el espacio para la interacción social a través del diálogo entre pares, y esporádicamente con los otros miembros de la comunidad escolar, los diálogos establecidos durante este lapso se mezclan con el sabor de la comida y sorbos de té o agua de fruta, y sólo son posibles si la mayor parte de los integrantes del grupo siguen sentados, de lo contrario aquel que llegó tarde a la mesa tendrá que comer lo más rápido posible para ir a

jugar con sus compañeros, comer solo o integrarse a otro grupo. En este espacio de comensalidad las jerarquías se modifican, así como la permanencia en la mesa y la atención personalizada de mamá, *“dando la oportunidad a los chicos ser ellos como son, pues con la mamá es diferente, se portan distinto”*, tal como lo refiere la profesora Ana (Docente, comunicación personal, 12 febrero, 2018).

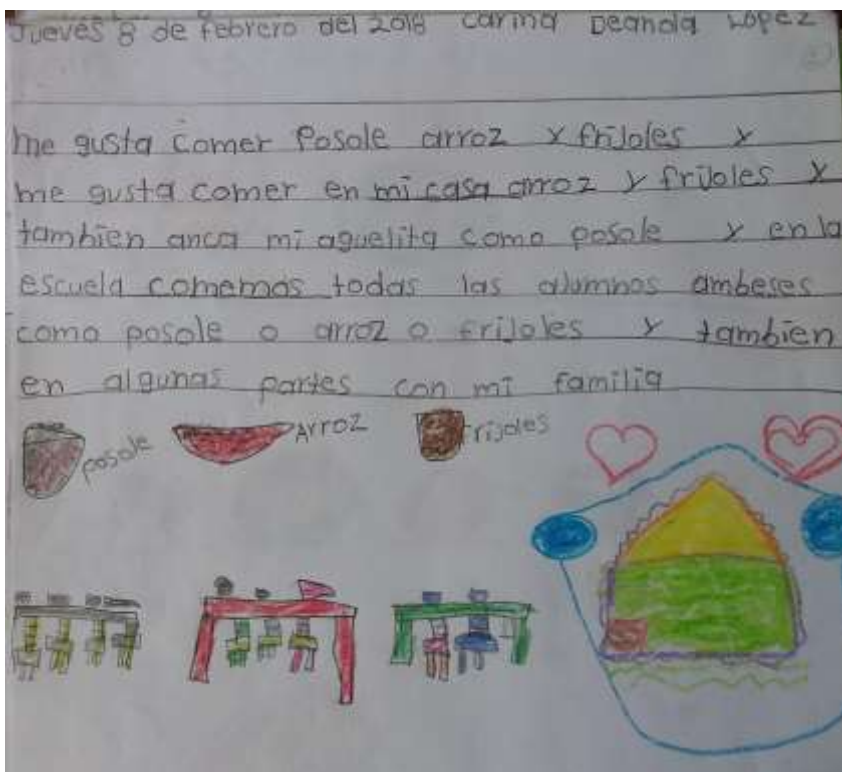
2.3 La contradicción en el espacio social...

La descripción y el contraste entre los dos espacios alimentarios que convergen no sólo en el territorio de la comunidad, sino que además involucran a las madres de familia en la preparación de los alimentos destinados a los escolares como beneficiarios de una política pública alimentaria permite identificar a los insumos y las prácticas alimentarias establecidas en los manuales de operación como los principales procesos que articulan la contradicción en el espacio social.

En el desayunador y la dotación de alimentos que proporcionan no hay conexión con el territorio o con el proceso de producción agrícola, ya que todo llega procesado o semiprocesado, es decir, si llegan lentejas, éstas están precocidas, guisadas y empaquetadas al alto vacío, lo que permite su transportación y distribución de manera segura e inocua alimentariamente, sin embargo, no existe no hay ningún tipo de vínculo social, económico, o emocional con aquél que las sembró, las cosechó y posteriormente las preparó, a diferencia de lo que sucede con el maíz que fue sembrado en la parcela familiar, nixtamalizado en casa y transformado en tortillas, tamales o atole. Esta falta de vinculación con los insumos genera desconfianza y dudas sobre su calidad nutricional y los beneficios que aporta a la salud de sus familias, pero sobre todo complicaciones en las madres para incorporarlos y adaptarlos a las preparaciones culinarias tradicionales. Desde esta perspectiva, son las madres quienes a través del proceso de preparación, cocinan el vínculo emocional que se establece no con el alimento, sino con el sabor que identifica la pertenencia a la comunidad.

Tanto las preparaciones como las técnicas culinarias para llevarlas a cabo y los ingredientes que conllevan, pueden considerarse como aspectos que causan contradicción entre las madres, ya que la falta de conocimiento acerca de las técnicas culinarias y los alimentos disponibles en la comunidad por parte de los talleristas o capacitadores, dificulta la comunicación y por lo tanto el intercambio de conocimientos y deja de lado la pertinencia

cultural y social de la intervención, pues la introducción de conceptos nutricionales acompañados por ejemplos ajenos al contexto sociocultural de la población, genera el riesgo de ser llevados a cabo literalmente, desestimando los recursos alimentarios propios de la región y de la producción de autoconsumo, así como de las preparaciones transmitidas en la cocina de casa a través de la jerarquía familiar femenina.



Dibujo 5. Lo como en mi casa, en la casa de mi abuelita y en la escuela también. Esta representación en conjunto con la redacción que la acompaña permite comprender la relación entre los alimentos favoritos de los niños y los diferentes espacios alimentarios en los que los consumen.

Sin embargo, en esta introducción de un nuevo espacio social no todo es conflicto o contradicción, también puede observarse una imbricación de los sistemas objetuales y las prácticas alimentarias, ya que los procesos de apropiación llevados a cabo por las madres de familia transportan a casa las preparaciones e insumos del desayunador y viceversa, como

cuando en casa se preparan tacos al pastor elaborados con soya texturizada o en el comedor se prepara pozole y se llevan el maíz y las tostadas.

Capítulo 3. El espacio digno.

Este capítulo tiene por objetivo abordar la construcción de un espacio alimentario que es considerado por las madres de familia como un espacio digno para la alimentación de los niños (sus hijos). La historia de esta construcción aborda desde la primera organización que nace con un grupo de madres de familia decididas a llevar algo de comer a los niños durante el receso escolar, la decisión de solicitar apoyo a las instancias gubernamentales y los procesos de intervención relacionados con el apoyo proporcionado posteriormente por las diversas políticas públicas, así como la apropiación del espacio y la consolidación de la gestión comunitaria de los recursos.

3.1 La organización comunitaria

La autogestión del desayuno escolar

Hoy, el almuerzo como llaman aquí al desayuno que se proporciona a los niños dentro de la escuela, se sirve a las diez y media de la mañana. Suena el timbre y empiezan a salir los primeros niños, esta vez son los grupos de primer y segundo grado, hace mucho frío y nadie corre, se mantienen agrupados mientras avanzan hacia el comedor. Adentro, las mamás del equipo tres preparan té de canela con guayaba y un poco de azúcar para que los niños “tomen algo calentito”, el arroz rojo, el chicharrón en salsa verde y las tortillas ya están listos.



Fotografía 8. Denise Reyes (16/1/2018)

Cuando salen los primeros niños del salón de clases, ya todo está listo, todos los niños se forman y pasan uno por uno por su plato, vaso, cuchara y tortillas.

Con la llegada del primer grupo de niños a la puerta una de las mamás toma la libreta y una pluma y los empieza a anotar y a recibir su cooperación. Las demás llevan ollas, platos, cucharas y vasos hacia la barra que está a un costado del comedor para empezar a servir a los niños que ya están formados. Los niños, uno por uno toman un plato y una cuchara, pasan por un vaso de té y después por sus tortillas y con la habilidad de un equilibrista eligen un lugar para comer, un lugar al que poco a poco se suman sus compañeros de grupo, hermanos o primos. Mientras comen algunos platican en voz baja, otros comen despacio y escuchan lo que los otros dicen y otros más comen lo más rápido que pueden para ir a jugar. A las once de la mañana ya sólo quedan las mesas llenas de platos y vasos (casi todos vacíos) y las sillas desacomodadas. Las mamás empiezan a recogerlos y mientras los reúnen platican sobre el apetito de los niños y los acontecimientos más relevantes de los últimos días, como la fiesta patronal.

Actualmente el Desayunador escolar atiende a 66 niños y 3 docentes. La organización que exige la participación de todas las madres de familia desde la política pública para el funcionamiento y la preparación de alimentos, se hace necesaria a partir de los acuerdos tomados por el director en conjunto con las madres para alcanzar el objetivo de proporcionar la alimentación y la atención adecuada a los niños.

Con la planeación previa de los menús cada equipo ya sabe lo que le toca preparar, si dentro de los insumos que les proporcionan no está lo que necesitan o les hace falta algún ingrediente, principalmente los perecederos, alguna de las mamás se encarga de comprarlo y después dividir el importe total entre todas las integrantes del equipo, por lo que resulta importante la rotación de los menús ya que existen preparaciones que implican una mayor inversión de recursos, como el pozole, pues los únicos ingredientes que se les proporcionan son la carne (de pollo y cerdo) y el arroz, todos los otros ingredientes como tostadas, lechuga, limones, cebolla y cilantro, deben comprarlos, así como unas piezas de carne o pollo, para que le de sabor al pozole porque con la pura carne que les dan (en el DIF), no queda bueno.

La preparación de los alimentos empieza a las ocho de la mañana, las señoras llegan a veces en grupo con todos los insumos necesarios, a veces una por una con lo que les tocó llevar, ya dentro del comedor las señoras se mueven con una gran familiaridad y armonía. Todas ocupan un espacio y desempeñan una actividad sin necesidad de hablar, cada quien se ocupa de algo, ya sea preparar, acomodar, servir, limpiar, lavar, trapear.

Probablemente esta armonía tenga que ver con la historia previa a la construcción de un espacio físico para el Desayunador Escolar y la incorporación de la política pública de los desayunos escolares en la Primaria de San Antonio de Cruces. Antes de la construcción del kínder y la Primaria, los niños de San Antonio de Cruces recorrían el camino que atraviesa toda su comunidad para acudir a la escuela ubicada en la comunidad vecina de Corral de Piedras, pero de eso hace ya más de 20 años, cuando empezó la construcción del preescolar en 1998 y un año después la de la Primaria. La señora Ana, que es de la segunda generación que estudió en el kínder y la primaria, todavía recuerda cuando en preescolar le daban un desayuno frío, que casi siempre era una leche de sabor y una galleta o algo así, y ya en la primaria los días se le hacían menos difíciles cuando le tocaba a su mamá llevarle de comer a todos los niños, los niños tenían que llevar plato, cuchara y vaso, y las comidas eran muy sencillas casi siempre sopa o arroz y frijoles o lentejas y tortillas. Al respecto su mamá, la señora Salud comenta que *“cuando empezó a funcionar aquí la escuela, nos organizábamos de*

a cuatro personas. Una llevaba una cosa, otra otra y otra llevaba las tortillas, entonces ya les dábamos de almorzar a todos, parece que eran cien veinticinco-niños. Ya después que les empezaron a pedir cooperación para hacer los salones se quedaron más poquitos. Entonces ya nos empezó a llegar ayuda como del DIF, pue' que doña Ofelia y Lupe las que se organizaron para ir a pedir ayuda allá. Porque entonces nosotros poníamos todo, todo. En veces yo les llevaba frijoles guisaditos como lentejas y no pues se los comían bien, también me tocaba llevarles como arroz, nos íbamos diferenciando cada vez, pero lo llevábamos todo de acá, nosotros lo poníamos todo y ya cuando nos empezó a llegar la ayudita, les llevábamos como avena, frijol, garbanzos..." (Salud Sánchez, Comunicación personal, 14 de febrero 2018).

El almuerzo ya en 2005, como lo describe la profesora Ana, era traído por las madres: "Ellas llegaban y se sentaban en la sombra de ese huizachito y pues ahí les servían y ahí los niños se sentaban todos en el piso a comer. Les traían comida no como ahora, sino comida muy sencillita, como frijoles casi todos los días, lentejas, no ví que les trajeran verdura en aquella ocasión, como que tortillas y frijoles, chile, nopales cuando había..." (María Valle, Comunicación personal, 12 de febrero 2018).

El inicio de los almuerzos coordinados por algunas de las mamás con sus propios recursos planteó la posibilidad de cubrir una necesidad básica para los niños dentro del horario escolar, así como la solicitud del apoyo de las instancias gubernamentales para mejorar las condiciones tanto de insumos como de infraestructura, sin embargo, es importante mencionar que la construcción del espacio físico no sólo corrió por parte de las instancias gubernamentales, pues ha sido el compromiso de los padres de familia, a través de su cooperación económica y con trabajo, lo que permitió consolidar el establecimiento y la continuidad del almuerzo escolar. Ya con el espacio físico en su primera etapa y el apoyo obtenido por medio de diversas gestiones con el DIF, las mamás han ido fortaleciendo su capacidad para gestionar el uso del espacio y los insumos disponibles, procurando satisfacer las necesidades alimentarias y las preferencias de los niños. La incorporación de las mamás a la organización del desayunador escolar inicia desde que alguno de sus hijos entra a primer año, y si tiene varios niños en la escuela, ésta se extiende hasta que el último finaliza el sexto grado, sin embargo, hay señoras que deciden integrarse a la preparación del almuerzo desde que sus hijos se encuentran cursando el último año de preescolar, con la finalidad de aprender a cocinar y saber cómo se organizan para darle de comer a los niños. Algunas de las mamás recuerdan como sus madres ya formaban parte de los grupos que preparaban los almuerzos y otras recuerdan que les tocó que aunque no hubiera comedor, sus mamás vinieran a darles de comer a ellas y a sus compañeros.

Con el establecimiento de la obligatoriedad para incluir a todos los niños como beneficiarios del programa de desayunos escolares, se torna necesaria una mayor capacidad de organización de las madres, así como la participación de todas en la preparación de

alimentos y la toma de decisiones, sin embargo, lograr acuerdos en grandes grupos es complicado, pues cada quien tiene su forma de preparar los alimentos y organizar los insumos y para lograrlo se ha necesitado de mucha paciencia, diálogos constantes y cooperación por parte de todos los involucrados. Al respecto de la preparación de los alimentos han logrado a través de la incorporación paulatina de las madres nuevas y la permanencia de las más antiguas un proceso de negociación y aprendizaje que permite que los sabores y las texturas de las diversas preparaciones pasen de una generación a otra con cambios sutiles o mínimos para mantener la calidad y calidez de los alimentos que se sirven a los niños.

3.2 Institucionalización de la organización a partir de la política pública

Los Talleres de Orientación Alimentaria como proceso sincrónico

En mi primera visita a San Antonio de Cruces, el Taller de Orientación Alimentaria formaba parte de una estrategia de intervención que tenía por objetivo mejorar los parámetros nutricionales de la población infantil por medio del cambio de hábitos alimentarios y el fomento de la actividad física.

Para llevar a cabo el desarrollo de los contenidos, además de tomar en cuenta la caracterización de las instancias gubernamentales que define a San Antonio de Cruces como una comunidad rural con un índice de marginación alto, se llevó a cabo el diagnóstico nutricional de la población escolar a través de mediciones antropométricas, revisión de signos de deficiencias nutricionales, toma de frecuencia de consumo de alimentos y evaluación de consumo diario de frutas y verduras. A partir de este diagnóstico se pudo reconocer la presencia de desnutrición y sobrepeso en la comunidad escolar, signos clínicos relacionados con deficiencia de vitamina A, un muy bajo consumo de frutas y verduras y un alto consumo de grasas, embutidos y bebidas endulzadas.

Para el abordaje de los temas identificados con el diagnóstico previo se realizó una presentación en Power Point, cuyo tema principal fueron las características de una dieta correcta según los criterios establecidos en la Norma Oficial Mexicana -043, para el abordaje de la orientación alimentaria para la población mexicana adulta e infantil, además de promover un mayor consumo de frutas y verduras frescas, y la disminución del consumo de grasas, embutidos y refrescos.

La llegada a la comunidad para impartir los talleres fue a las ocho de la mañana, para dar inicio con los escolares, sin embargo después de llevar a cabo las primeras sesiones, pude percibir que la interacción se sentía distante con los escolares y los adultos, por lo que fue necesario corregir y adaptar los planteamientos desarrollados desde el entorno urbano al entorno rural y específico de la comunidad, con el objetivo de generar una mejor estrategia de diálogo.

Para los niños la presencia de agentes externos de la comunidad fue una situación que despertó su curiosidad, no así en las madres de familia, pues en ellas causó desconcierto y desconfianza, proceso que desde mi perspectiva generó distanciamiento y rechazo hacia las actividades planeadas con ellas.

Mi interacción con las madres de familia estuvo dividida en dos partes. En la primera, impartí un taller general sobre alimentación y prevención de desnutrición y sobrepeso en la familia, y en la segunda, el taller estuvo orientado a la planeación de menús saludables para el desayunador escolar, con una sesión teórica y otra sesión práctica. Durante el primer taller, al cual se citó a todas las madres de familia no se logró establecer el diálogo con las asistentes y tampoco se pudo obtener su participación. En la segunda parte, el taller se llevó a cabo con un grupo más pequeño, conformado por las representantes de los equipos participantes en el desayunador escolar, dentro del espacio de preparación. Este cambio de espacio y la cercanía permitió que la interacción con el grupo fuera menos distante y evasiva por parte de las asistentes y aún cuando se percibió un poco de resistencia, se consiguió establecer un diálogo más fluido y una participación que externó las divergencias al respecto de los términos culinarios, las prácticas alimentarias y los insumos proporcionados por el programa. La posibilidad del diálogo se construyó mediante la dinámica de planeación grupal de menús saludables con el apoyo del material didáctico que contiene réplicas impresas de los alimentos más comunes, rotafolios y plumones para anotar las preparaciones propuestas por las integrantes del equipo, y organizarlas entre todas de forma que cumplieran con los parámetros de combinaciones de alimentos recomendadas en el Plato del Bien Comer.



Fotografía 9. Elda Acosta (19/6/2014)

En esta imagen pueden identificarse todos los elementos utilizados para impartir el taller de orientación alimentaria dentro del desayuno escolar. En el centro se encuentra una manta con el Plato del Bien Comer es utilizado como herramienta gráfica que permite la ejemplificación de las combinaciones más saludables entre los grupos de alimentos que lo conforman, del lado derecho se puede observar el material didáctico con las representaciones de alimentos y del lado izquierdo, el ejemplo de menú elaborado en conjunto con las asistentes.

Este proceso permitió identificar los elementos más utilizados para preparar los alimentos que provienen de los insumos que les son proporcionados y la limitada variedad de verduras que podían adquirir en los comercios de la comunidad, así como las técnicas culinarias utilizadas en el desayuno escolar que formaban parte de sus saberes comunitarios y cuáles habían sido introducidas por medio de las capacitaciones impartidas. Al finalizar la primera sesión se acordó la fecha y el menú que se prepararía en la sesión práctica del taller. Para esta intervención se acordó preparar una ensalada de atún con lechuga, jitomate, cebolla, mayonesa y tostadas. La incorporación a la preparación del almuerzo, representó para las madres de familia algo desconcertante y extraño, sin embargo, poco a poco fue disipándose esa sensación y su interacción comenzó a conformar un diálogo al respecto de mi conformación familiar y mis conocimientos sobre preparación de alimentos más allá de la nutrición.



Fotografía 10. Elda Acosta (19/6/2014)



Fotografía 11. Elda Acosta (19/6/2014)

En ambas imágenes se puede observar la interacción con las madres de familia dentro del desayunador escolar durante la preparación del menú previamente acordada. Aunque los elementos del menú no eran ajenos a las prácticas culinarias del desayunador escolar, esta vez se hacía la prueba incorporando una mayor cantidad de verduras, por lo que las madres mantuvieron una sensación de zozobra al respecto de la reacción de los escolares.

Atravesar la barrera entre el discurso y la práctica permitió que se generara un proceso mutuo de empatía entre las madres de familia y la tallerista, una modificación de las jerarquías y por lo tanto del diálogo que podía establecerse, tomando los comentarios y sugerencias sobre la importancia de incluir una mayor cantidad de frutas y verduras en la alimentación familiar, la reducción del uso de grasas y aceites en las preparaciones cotidianas y el consumo de refrescos debido al elevado contenido de azúcares, como recomendaciones, no como una imposición.

3.3 La construcción del espacio digno

La metodología cualitativa y el regreso a San Antonio de Cruces

El comedor como la extensión del espacio alimentario de casa se muestra como un territorio femenino, que permite tanto el aprendizaje como la convivencia con otras formas de cocinar y de ser mujer y madre, tal como lo relata la señora Ángela: *“En la cocina del desayunador todas podemos aprender algo y estar tranquilas de que si a una no la enseñaron a cocinar en su casa, aquí puede aprender”* (Ángela Morales, comunicación personal, 25 de enero, 2018).

Actualmente el desayunador es un espacio apropiado por las mujeres, que desde el planteamiento de Montañez y Delgado (1999) también puede considerarse su territorio: *“El territorio es el escenario de las relaciones y no solamente el marco espacial que delimita el dominio soberano de un ESTADO”* (Montañez y Delgado, 1999. pág. 122), en el cual, a pesar de que convergen la influencia de la política pública, los saberes culinarios y las relaciones sociales establecidas desde el entorno escolar entre madres-cocineras, maestros e hijos-beneficiarios, la organización para su funcionamiento se sigue manteniendo bajo la gestión de las madres de familia.

Esta gestión que involucra a todas las madres, genera un espacio de convivencia y de fortalecimiento de la comunidad, ya que todas perciben que a través de su compromiso y colaboración los beneficios serán para sus hijos y para ellas como madres, ya que como dice la Señora Alejandra: *“sabes que tus hijos van a comer algo calentito, que van a estar bien cuidados, porque como sea... estando aquí las mamás los cuidan mejor... sobre todo a los más chiquitos”* (Alejandra Rangel, comunicación personal, 19 de enero, 2018).



Fotografía 12. Denise Reyes (23/1/2014)

La presencia constante de las madres de familia permite que tanto los niños como las señoras se sientan tranquilos, pues cuentan con la seguridad de que en la cocina se encuentra su mamá, su tía o su abuela.

Este comentario permite recordar que ante todo, la madre es el sujeto legitimado para ejercer el cuidado de los hijos de forma adecuada y eficiente, y es por esta razón que las señoras pueden estar tranquilas porque el cuidado físico y alimentario de sus hijos no sólo será llevado a cabo por los agentes de las instituciones, sino por sus pares.

En el desayunador, no se percibe al acto de cocinar como una obligación cotidiana, este es un espacio que le pertenece a la feminidad más allá del núcleo familiar, es un lugar construido para compartir e intercambiar además de formas de preparar alimentos, de cocinar y de cuidar de sus hijos, formas de ser mujer, mamá, hermana, hija y parte de la comunidad. También es un espacio construido por las madres para el encuentro, como una forma de fortalecer a su comunidad a través del reconocimiento de su individualidad, pues las mujeres sienten que es un espacio que les permite olvidarse de las tareas del hogar y ser ellas mismas sin descuidar a sus hijos, tal como lo comparte brevemente la señora Verónica:

"Venir a preparar la comida y platicar con mis compañeras de equipo, lo veo como un tiempo para mí..." (Verónica Sánchez, comunicación personal, 12 de febrero, 2018).

Esta percepción del tiempo y espacio dedicados a cocinar dentro del desayunador escolar es una percepción que se cimienta en el origen de la organización de los desayunos escolares desde la misma comunidad y la incorporación posterior de la política pública.



Fotografía 13. Denise Reyes (23/1/2018)

Durante el receso escolar se sirve el almuerzo a todos los niños, sin excepción y según sus necesidades. *"El que les den aquí algo rico, algo caliente, que no venga como una torta simple les ayuda y les beneficia mucho, además tengo entendido que las mamás tienen como un menú que hay que estar respetando, les meten de todo y muy variado..."* (Docente, comunicación personal, 23 de enero, 2018).

La importancia que tiene el desayunador escolar como espacio social en la alimentación de los niños, no sólo es percibida por las madres, también se encuentra presente en la perspectiva docente a través del comentario del profesor Laurencio cuando dice:

"El que las mamás se sientan obligadas, permite que los niños se alimenten de una u otra manera, hacen un menú como que está un poco más completo y de cierta manera aporta a que estén más nutridos y no obesos. No es lo mismo llevarte una torta de frijoles, o llevarte una torta de jamón y diario torta... a hoy frijoles con arroz, mañana chicharrón con nopales, o sea, siento que hasta te sientes como en casa. Yo creo que si no tuviera comedor la escuela sería muy difícil... muchos niños no comen en casa como comen en la escuela, entonces estar en un lugar así en un comedor, pues, digno, yo pienso que es bueno para ellos" (Laurencio Soria, comunicación personal, 19 de enero, 2018).

Este comentario refleja el contexto en el cual se lleva a cabo el almuerzo de los escolares cuando por alguna razón se suspende el desayuno escolar, en estos días excepcionales puede observarse entre los niños una amplia variedad de alimentos, entre los más recurrentes están las tortas de jamón, huevo, salchicha o aguacate, los taquitos de frijol o los recipientes con sopa o arroz, acompañados casi siempre por algún tipo de refresco o bebida endulzada, y entre esta variedad también puede observarse a aquellos niños que no llevan algo para comer durante el receso.

La construcción de este espacio digno dentro del entorno escolar, tiene entonces como piedra angular el compromiso de las madres y su capacidad culturalmente intrínseca para cuidar y alimentar de su núcleo familiar, la apropiación que ellas hacen de los conceptos y objetos proporcionados por la política pública, dotándolos de significados y afecto a través de sus prácticas y saberes culinarios femeninos. La dignificación del espacio alimentario del desayunador escolar se genera a partir de la imbricación del espacios culinarios de casa y el desayunador, como proceso de negociación entre las normas para el manejo y la preparación de alimentos y las especificaciones sobre el mobiliario y los materiales permitidos, y las prácticas culinarias de la comunidad, representada por las madres como agentes responsables del espacio alimentario, su funcionamiento y la satisfacción de las necesidades alimentarias, emocionales y comunitarias de la población infantil, pues un espacio adecuado para alimentar y cuidar de los niños, no sólo se compone de objetos, materiales e insumos adecuados nutricionalmente, necesita cubrir también las necesidades emocionales, sociales y culturales que permiten la conformación de su identidad individual y

colectiva, aún cuando la identidad cultural alimentaria se encuentre en constante transformación, tal como ocurre en San Antonio de Cruces.



Fotografía 14. Docente (16/2/2018)

En esta imagen se conjuntan dos aspectos fundamentales de la presencia de la identidad culinaria de la comunidad en el desayuno escolar, pues el guisado está conformado por garbanzos con nopales en "rojo" con camarones. El (chile) "rojo" es la salsa base que se prepara en la comunidad para darle sabor a la mayor parte de los guisados (que pueden o no llevar carne) y los camarones fueron añadidos en esta ocasión por ser el primer viernes de cuaresma y no se considera apropiado (religiosamente) consumir carnes rojas.

Finalmente, el reconocimiento de la construcción de un espacio digno para comer por parte de las madres de familia y la comprensión del contexto del cual surge la organización de los desayunos escolares como proceso comunitario, la posterior incorporación de los apoyos proporcionados por la política pública y los significados proporcionados por la comunidad a diversos alimentos y preparaciones, ha sido un proceso que en la primera intervención no se pudo llevar a cabo, pero que exigió el acercamiento al área de la antropología como la metodología necesaria para comprender los determinantes socioculturales de la alimentación dentro de la comunidad de San Antonio de Cruces y cómo se construyen, cómo se determinan y cuáles aspectos culturales pueden ser afectados por las intervenciones realizadas desde las políticas públicas de asistencia alimentaria. Permitiendo comprender desde la perspectiva sociocultural la importancia del rol femenino en el funcionamiento actual del desayuno escolar como espacio social, en el que además de llevarse a cabo procesos de cohesión social, también hay una fuerte transmisión de saberes culinarios, ya que en sus

procesos organizativos la incorporación de madres nuevas se lleva a cabo desde que los niños cursan el último año de la educación preescolar, con la intención de aprender cómo se seleccionan los ingredientes, cuáles son las técnicas adecuadas para cocinar una gran cantidad de alimentos con una textura y sabor homogéneo que cubra las expectativas alimentarias de la comunidad escolar, así como los procesos administrativos que deben cubrirse para recibir el apoyo de los programas de asistencia alimentaria y las estrategias a seguir cuando los insumos tardan en llegar, es decir, se incorporan para adentrarse en la comprensión de la cultura culinaria instaurada actualmente en el desayunador escolar por las madres de familia.

Conclusiones.

La investigación se planteó como objeto de estudio la transformación cultural alimentaria que se expresa en forma contradictoria entre las prácticas alimentarias en casa y las prácticas alimentarias implementadas a partir de la instauración del desayunador escolar para niños de la primaria de San Antonio de Cruces, San Miguel de Allende, Guanajuato. Para llevar a cabo este análisis se propuso el estudio de las prácticas alimentarias en el Desayunador como espacio alimentario, por ser este espacio social en donde la contradicción se sintetiza, a través de los métodos cualitativos de la etnografía, como parte del trabajo de campo se llevaron a cabo las siguientes estrategias: observación participante dentro de la comunidad, tanto en el desayunador escolar como en algunos de los hogares, entrevistas a profundidad a distintos miembros de la comunidad escolar integrada por docentes, alumnos y madres de familia; y por último un ejercicio de dibujo y narrativa con los alumnos.

El uso de la implicación etnográfica como herramienta principal durante los procesos de preparación de alimentos en el contexto familiar permitió comprender la importancia que representa para las madres de familia tener un rol activo en la alimentación y el cuidado de sus hijos dentro del entorno escolar, extendiendo de esta manera el cuidado materno al contexto escolar. La estrategia principal de implicación consistió en la integración a la preparación y servicio de alimentos dentro del desayunador escolar como integrante de los diversos equipos, así como la visita a las cocinas de casa durante el almuerzo, esta inmersión en los procesos culinarios permitió no sólo observar los alimentos disponibles en la comunidad, si no escuchar la importancia que algunos de ellos tienen en la construcción de la identidad familiar y colectiva, y cómo han ido perdiendo importancia para las generaciones más recientes debido a la falta de tiempo para aprender a prepararlos.

Este acercamiento desde las ciencias sociales a la alimentación, impulsó al análisis de este proceso desde una perspectiva más amplia para identificar los elementos que van más allá de las preferencias personales, y que son considerados como fundamentales por la comunidad. También contribuyó a mejorar las estrategias de interacción con los sujetos y a replantear las estrategias de intervención como profesional de la salud en el desarrollo e implementación de ejercicios de orientación alimentaria, con el objetivo de identificar e incorporar los saberes y las técnicas culinarias características de la comunidad y su contexto sociocultural a la planeación de éstas.

Por otra parte, la contrastación de los insumos y el sistema objetual que caracterizan a cada espacio alimentario aportó la posibilidad de reconocer aquellos alimentos e ingredientes que son insertados en la alimentación familiar por el desayunador escolar a través de la reinterpretación de las madres y sus saberes culinarios, y cuáles insumos de producción local sufren un mayor desplazamiento, causando el abandono de su consumo y la pérdida del conocimiento acerca de su producción, recolección y preparación, además de identificar los elementos del sistema objetual que aún cuando pueden ubicarse en ambos espacios no comparten el mismo significado, tal como lo expresan los dibujos de los niños al respecto del lugar jerárquicamente definido que ocupan en la mesa de casa y el espacio variable que ocupan con sus compañeros en el área designada para comer en el desayunador.

La observación, el análisis y la comparación de las prácticas alimentarias y de las relaciones sociales que determinan a cada uno de los espacios alimentarios permite comprender los procesos de contradicción que se articulan al interior del desayunador, y los mecanismos por medio de los cuales los sujetos involucrados llevan a cabo los procesos de adaptación y apropiación de los conocimientos y conceptos, construyendo de esta manera lo que ellos denominan como un “espacio digno” para comer.

Las entrevistas y la interacción permitieron el acercamiento a los actores y la comprensión del contexto en el cual la organización comunitaria da origen a la construcción de ese “espacio digno”, identificando como aspecto fundamental la imbricación de los espacios, que abarca desde el sistema objetual y los insumos hasta las prácticas alimentarias y sociales de la comunidad escolar, tal como puede observarse cuando se sirven a los escolares, tacos de soya al pastor elaborados con el chile rojo que caracteriza a las preparaciones de la comunidad como parte del menú tanto en casa, como en el desayunador escolar.

El análisis de ambos espacios alimentarios desde la perspectiva de espacio social proporcionó la posibilidad de analizar la interacción de las relaciones familiares y comunitarias que definen los espacios dotándolos de una función y un sentido en la construcción y fortalecimiento de la identidad individual, familiar y colectiva por medio de los sabores que en ellos son concebidos como apropiados y agradables para la conformación del desayuno, quiénes son los sujetos legitimados para llevar a cabo estas preparaciones y cuáles son los vínculos socioafectivos que se desarrollan durante la comensalidad.

Es así que retomando la hipótesis, en la cual se propuso que entre mayor fuera la intervención del Estado en el proceso alimentario de la población de San Antonio de Cruces, a través de la introducción de menús, mayor sería la contradicción entre saberes y prácticas

que se expresan en los espacios de la alimentación, siendo éstos la casa y el desayunador escolar. Instaurando un proceso de transformación cultural alimentaria, puede decirse de forma posterior al trabajo de campo que la contradicción se expresó en los objetivos y el origen de los espacios alimentarios que convergen en el espacio del desayunador escolar por medio de la incorporación de las madres como actor principal, pues por una parte se reconocen sus cualidades para alimentar a su núcleo familiar y por otra se le pide que lleve a cabo una serie de prácticas y normativas relacionadas con el funcionamiento del desayunador escolar para cumplir con el objetivo de alimentar correctamente a los escolares, que al mismo tiempo son sus hijos.

Si bien dentro del desarrollo de la política pública de los desayunadores escolares puede considerarse como un acierto la integración de las madres en la operación de estos espacios, es importante reconocer que tanto la planeación como la implementación de este tipo de programas son desarrollados con una perspectiva urbana y nutricional que desconoce hasta cierto punto los saberes alimentarios y culinarios al respecto de la alimentación del núcleo familiar y los recursos disponibles para llevarla a cabo dentro de la comunidad, generando así el proceso de contradicción entre los saberes femeninos establecidos desde la comunidad y la introducción de conceptos y objetivos desde el área nutricional y económica de la política pública. Sin embargo, el abordaje que aportan las herramientas de la etnografía permite comprender primero, que en los procesos de intervención por medio de talleres y capacitación, se lleva a cabo un encuentro de saberes, unos derivados de las ciencias de la salud y otros construidos y transmitidos desde la comunidad, por lo que el aprendizaje en los procesos de capacitación puede ser mutuo, y posteriormente que la importancia de incorporar tanto el contexto sociocultural, como la perspectiva de los sujetos, resulta determinante para la planeación de estrategias que permitan conseguir el objetivo de mejorar el estado nutricional de la población infantil de la manera más eficiente económica y nutricionalmente, sin desestructurar la cultura culinaria de la población a la que están dirigidas.

Para lograr la incorporación de esta perspectiva al respecto de la relevancia del contexto sociocultural de las comunidades más allá de la redacción, sería significativo llevar a cabo la sensibilización del personal que lleva a cabo los procesos de intervención para la modificación de hábitos alimentarios y la implementación de políticas públicas de asistencia alimentaria, por medio de la inclusión de un periodo de implicación etnográfica con la

finalidad de profundizar en el reconocimiento de la cultura alimentaria de las comunidades a través de los sujetos, los espacios, los insumos y las prácticas culinarias que la definen.

En este mismo sentido resulta conveniente llevar a cabo en medida de lo posible, un diagnóstico interdisciplinario de la comunidad, que incluya el diagnóstico nutricional, así como un diagnóstico del contexto sociocultural con la finalidad de comprender el origen sociohistórico de los diagnósticos nutricionales actuales y optimizar los procesos de identificación de los recursos económicos y socioculturales de la comunidad que pueden ser aprovechados para planear la aplicación de políticas públicas que tomen en cuenta las necesidades de los sujetos, así como su relación social, cultural y emocional con los alimentos y evalúen de forma consciente y responsable los efectos que se ejercen sobre la construcción de la identidad alimentaria individual y colectiva de los sujetos.

Bibliografía.

- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. En R. Ramos (Editora) *Anales de Antropología* Vol. 35, (pp.11-29) Distrito Federal, México: UNAM-IIA
- Bertrán, M. (2010). Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México. *Physis: Revista de Saúde Colectiva*, 20(2), 387-411. doi.org/10.1590/S0103-73312010000200004
- Bertrán, M. (2017). Domesticar la globalización: Alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales De Antropología*, 51(2), 123-130. [doi:10.1016/j.antro.2017.05.003](https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003)
- Bertrán, M., y Arroyo, P. (2006). *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Salud (Fondo Nestlé para la Nutrición) y Universidad Autónoma Metropolitana (UAM- Xochimilco).
- Bonfil, G. (1988). La Teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Anuario Antropológico* (86), 13-53, Recuperado de http://www.ciesas.edu.mx/publicaciones/clasicos/00_CCA/01_GBB_01.html
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), 80-101. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es
- Calderón, M., Taboada, O., Argumedo, A., Ortiz, E., López, P., y Jacinto, C. (2017). Cultura alimentaria: clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 14(2) 303-320. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=360552092008>
- De la Vega, E. (2010). Índice de marginación por localidad. Consejo Nacional de Población. Recuperado de http://www.conapo.gob.mx/work/models/CONAPO/indices_margina/2010/documentoprincipal/Capitulo01.pdf
- Contreras, J. (2011). Alimentación y cultura: Reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena De Antropología*, 0(11). [doi:10.5354/0719-1472.1992.17643](https://doi.org/10.5354/0719-1472.1992.17643)
- Díaz, I. (2017). Introducción a la sección temática "Perspectivas críticas en la antropología de la comida y la alimentación". *Anales De Antropología*, 51(2), 94-95. [doi:10.1016/j.antro.2017.07.001](https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.07.001)
- Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (2017). Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria. (Documento Normativo de Consulta) Recuperado de <http://sitios.dif.gob.mx/dgadc/wp-content/uploads/2017/01/Lineamientos-EIASA-20171.pdf>

- Gama, B. y Ávila, R. Eds. (2016). Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine. Universidad de Guadalajara. México. Editorial Página Seis S.A. de C.V.
- Gamio, M. (1987). *Hacia un México nuevo*. México. Instituto Nacional Indigenista.
- Guber, R. (2001). *La etnografía: Método Campo y Reflexividad*. Bogotá. Grupo Editorial Norma.
- Licona, E., García, I., y Cortés, A. (2017). Introducción: hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico espacializado. En Licona, E., García, I. y Cortés, A. (2017), *Alimentación y territorio. Acercamientos etnográficos*. Documento Inédito.
- López, J., Mariano, L., y Medina, F. (2017). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370. doi.org/10.3989/rntp.2016.02.001
- Medina, X. (2017, 07). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales De Antropología*, 51(2), 106-113. [doi:10.1016/j.antro.2017.02.001](https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.02.001)
- Messer, E. (2006). Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En Eds. Bertrán M. y Arroyo P., *Antropología y Nutrición* (pp. 27-74). Ciudad de México, México. Editorial Fundación Mexicana para la Salud, A.C.
- Miranda, M. (2011). El sabor de los recuerdos: formación de la memoria gustativa. *Revista Digital Universitaria*. [En línea] 12(3). México. Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de: <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num3/art24.pdf>
- Montañez, G., y Delgado, O. (1998) Espacio, territorio y región: conceptos básicos para un proyecto nacional. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, (7), 120-134. doi.org/10.15446/rcdg
- Nájera, D., y Álvarez, D. (2010). Del posol a la Coca Cola: cambios en las prácticas alimentarias en dos comunidades tojolabales. *LiminaR*, 8(1), 173-190. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-80272010000100011&script=sci_arttext
- NOM-043-SSA2-2012. -Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Recuperado de http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5285372&fecha=22/01/2013
- Ortiz, C. (1996). Antropología y Alimentación. *Asclepio*, 48(2), 209-213. [doi:10.3989/asclepio.1996.v48.i2.408](https://doi.org/10.3989/asclepio.1996.v48.i2.408)
- Ortiz, A., Vázquez, V., y Montes, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 13 (25), 8-34.
- Piña, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales De Antropología*, 48(1), 11-31. [doi:10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)
- Ríos, M., y Licona, E. (2017). Espacio culinario en conflicto: el desayunador escolar. En E. Licona y A. Cortés (Coordinadores), *Alimentación, Cultura y Espacio*. Acercamientos

Etnográficos. (pp. 65-77). Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Facultad de Filosofía y Letras.

Secretaría de salud. (2015). Normas Oficiales Mexicanas (NOM). Recuperado de <https://www.gob.mx/salud/en/documentos/normas-oficiales-mexicanas-9705>

Suárez, H. (2006). Producción y transformación cultural. *Sociológica*, 21 (61), 235-256.

Vela, F. (2001). Un acto metodológico básico de la investigación social: la investigación cualitativa. En: Coord. Tarres, M. Observar, escuchar y comprender. Sobre la tradición cualitativa en la investigación social. (pp. 63 - 93). México.